



**Avis 35-2004 - Evaluation scientifique du guide
'Système d'autocontrôle (SAC) produits laitiers'.
(dossier Sci Com 2004/46)**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire rend l'avis suivant :

1. Introduction

Le guide "Système d'autocontrôle (SAC) produits laitiers" a été présenté au Comité scientifique pour réévaluation. L'initiative de ce guide émane de la Confédération Belge de l'industrie Laitière asbl (CBL). La CBL est l'association professionnelle représentative des établissements laitiers établis en Belgique. Les entreprises affiliées relevant du champ d'application de ce guide réalisent 93,7 % de la valeur ajoutée du secteur laitier belge. Le Comité scientifique a déjà rendu un avis circonstancié (avis 26-2004) concernant une version précédente de ce guide, le guide "Gestion Intégrale de la Qualité (GIQ) produits laitiers". Cet avis comprenait la formulation d'une série de points du guide susceptibles d'amélioration.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide adapté "SAC - produits laitiers" (dont l'ancien nom était "GIQ – produits laitiers").

2. RÉPONSE DU COMITÉ SCIENTIFIQUE AUX ADAPTATIONS APPORTÉES DANS LE GUIDE SUITE AUX RECOMMANDATIONS FORMULÉES DANS L'AVIS 26-2004

Dans les points qui suivent est formulée l'opinion du Comité scientifique concernant les adaptations apportées au guide "SAC-produits laitiers" pour répondre à l'avis 26-2004.

▪ Titre du guide

Un titre plus approprié pour ce guide d'autocontrôle a été formulé : "Système d'autocontrôle (SAC) produits laitiers" au lieu de "Gestion Intégrale de la Qualité (GIQ) produits laitiers". Le Comité scientifique est d'accord avec l'adaptation proposée.

▪ Domaine d'application du guide

L'avis 26-2004 disait que dans le guide il devait être plus clairement indiqué, tant dans l'introduction que dans le texte, que dans la version actuelle du guide, les produits laitiers à base de lait cru ne sont pas repris. Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées.

▪ **Concrétisation**

Les points spécifiquement mentionnés dans l'avis 26-2004 ont été concrétisés dans la version remaniée. Le Comité scientifique est d'accord avec ces adaptations proposées, mais recommande toutefois de continuer à consacrer de l'attention à ce point. Par exemple, le point "Les conduites doivent être isolées au besoin." (Partie 1, Cadre de production, point 1.2.6.3.) pourrait être développé encore plus concrètement.

▪ **Retirer du guide le chapitre sur la collecte et le transport du lait**

Cette partie a été retirée du guide, et par conséquent il a été tenu compte de la remarque formulée.

▪ **Spécificité du produit**

Un certain nombre de dangers spécifiques à un produit ont été rajoutés dans la version remaniée du guide. Il s'agit de *Bacillus cereus* dans l'exemple de produit des boissons à base de lait de consommation pasteurisé et crème pasteurisée, *Staphylococcus aureus* dans l'exemple des fromages à pâte dure à base de lait pasteurisé, *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus* dans l'exemple des fromages mozzarella à base de lait pasteurisé, *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus* dans l'exemple de produit des fromages à pâte molle à base de lait pasteurisé et *Salmonella spp.* et *Staphylococcus aureus* dans l'exemple de produit du lait en poudre. Le Comité scientifique estime que malgré de grands efforts pour nommer et préciser les dangers microbiens, il faut continuer à considérer ce point. Notamment dans les tableaux synoptiques HACCP¹ (l'analyse de risque, étape 7). Dans les tableaux, le terme "pathogènes" est beaucoup utilisé. Le Comité scientifique estime qu'il faut préciser et nommer ces dangers microbiens dans la rubrique "remarques/motivation".

▪ **Chapitre séparé lié à la matière première 'lait'**

Dans le guide "SAC-produits laitiers", l'analyse des dangers de la matière première 'lait' a été reprise dans un chapitre séparé. Ce faisant, on a donc tenu compte des recommandations du Comité scientifique.

▪ **Précisions / compléments**

- Principe du mouvement en avant et liste d'abréviations

Une définition du "principe du mouvement en avant" a été ajoutée conformément aux recommandations du Comité scientifique. De même, une liste d'abréviations a été ajoutée. Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées.

- Matériaux d'emballage et adjuvants techniques

Le Comité scientifique constate qu'on n'a pas ajouté au guide de liste des matériaux d'emballage généralement utilisés. Les rédacteurs du guide argumentent que vu le grand nombre de matériaux d'emballage différents, il est impossible de donner un aperçu des principales migrations. Les données qui devraient idéalement figurer dans une déclaration de fournisseur ont cependant été reprises dans le guide. Le Comité scientifique est d'accord avec ce compromis.

Le Comité scientifique constate également qu'une liste des adjuvants techniques qui sont utilisés pour la production de vapeur n'a pas été reprise dans le guide. Le guide contient toutefois une mention signalant qu'une liste des adjuvants doit être disponible au niveau de l'entreprise.

¹ HACCP : Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)

- Alimentation en eau et boissons à base de lait fermenté

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations relatives à l'alimentation en eau et au groupe de produits des boissons à base de lait fermenté.

▪ **Nettoyage et désinfection du cadre de production**

Le Comité scientifique est d'accord avec les ajouts proposés concernant le nettoyage et la désinfection des locaux du niveau 2.

▪ **Analyses des dangers des exemples de produits**

- Partie 1.1. : Dangers microbiologiques potentiels associés à la matière première 'lait'

Les adaptations demandées concernaient le virus de l'hépatite A, les rotavirus, les norovirus, les Escherichia coli, produisant des vérocytotoxines, pathogènes pour l'homme, la brucellose bovine, la tuberculose bovine et Aeromonas hydrophila. Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées.

- Partie 1.2. : Dangers microbiologiques potentiels associés aux autres matières premières

Faisant suite à l'avis 26-2004, on a étendu l'analyse des dangers pour les autres matières premières. Le Comité scientifique estime que malgré un meilleur développement des analyses de dangers décrites, une approche plus approfondie par type de matière première reste recommandable.

- Partie 1.4. : Dangers microbiologiques pendant le traitement thermique déterminant

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées concernant les toxines bactériennes.

- Partie 2.1. : Dangers chimiques potentiels associés à la matière première 'lait'

L'avis 26-2004 disait que le Comité scientifique ne comprend pas toujours sur quelle base un danger est ou non retenu dans le scope. Les rédacteurs du guide argumentent que sont seuls retenus dans le scope les dangers auxquels l'industrie laitière peut encore apporter une amélioration. Le Comité scientifique n'est pas d'accord avec cette argumentation : le secteur doit prendre sa responsabilité et des dangers comme l'aflatoxine M1 et les dioxines doivent être retenus dans le scope.

Concernant la dénomination correcte de l'aflatoxine M1 et B1, le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations.

- Partie 2.2. : Dangers chimiques potentiels associés aux autres matières premières

L'avis 26-2004 disait que cette partie doit comporter trois subdivisions : i) adjuvants techniques, ii) additifs et iii) autres ingrédients.

Le Comité scientifique constate que, malgré la mention des dénominations dans cette partie, on n'a pas procédé à un développement plus poussé. Le Comité scientifique apprécie toutefois la reprise dans le guide de la législation pertinente.

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations apportées dans le guide concernant les matériaux d'emballage (repris dans le scope) et la contamination croisée.

- Partie 3.0. : Dangers physiques

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations apportées concernant les dangers physiques et les matériaux d'emballage.

- Ajout d'une partie : Dangers potentiels associés au processus de production

L'avis 26-2004 disait que dans l'exemple de produit fromages à pâte molle, la production de mycotoxines pendant le processus de production doit être discuté en tant que danger potentiel. Dans le guide remanié, une partie 'dangers potentiels associés au processus de production' a été ajoutée, dans laquelle la 'formation de mycotoxines' est traitée. Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées. Le Comité scientifique conseille de considérer aussi le danger 'migration du plomb des tuyaux vers le lait' en tant que danger potentiel.

▪ **Analyse du risque, établissement de tolérances pour les CCP², monitoring des CCP, mesures correctives pour tous les types de produits laitiers**

- Matrice de décision

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées.

- Evaluation du risque de référence

Le Comité scientifique est d'accord avec l'adaptation proposée.

- Etape du processus 'réception et stockage du lait'

Dans l'avis 26-2004, le Comité scientifique dit que la 'réception et le stockage du lait' devrait être un CCP, plus particulièrement la maîtrise de la température et la durée du stockage. Les rédacteurs du guide ne sont pas d'accord. Les arguments avancés sont peu convaincants.

- Usage correct du terme 'contamination'

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées.

- Valeurs indicatives paramètres

Dans la version remaniée du guide, une valeur indicative est donnée pour chaque CCP dans les tableaux de maîtrise. Le Comité scientifique est d'accord avec cette adaptation.

- Remarques spécifiques

Le Comité scientifique est d'accord avec les adaptations proposées dans le guide.

▪ **Evaluation des analyses et échantillonnages**

- Analyses et échantillonnages microbiologiques

L'avis 26-2004 disait qu'un plan d'échantillonnage statistique pour les différents paramètres devait être ajouté au guide pour chaque groupe de produits. Les rédacteurs du guide argumentent que ceci n'est possible qu'au niveau individuel dans chaque établissement. Le guide contient toutefois maintenant une mention qui attire l'attention des établissements sur leur responsabilité dans l'établissement d'un tel plan. Le Comité scientifique apprécie que les échantillonnages soient plus orientés sur la pratique dans la version remaniée, et en particulier pour les exemples de produits poudre de lait, fromages à pâte molle et mozzarella.

- Analyses et échantillonnages chimiques

L'avis 26-2004 disait qu'un plan d'échantillonnage sectoriel pour la matière première 'lait' peut être établi. Les rédacteurs du guide reconnaissent n'avoir pas apporté d'adaptations fondamentales à cette partie. L'annexe 3 (plan sectoriel d'échantillonnage chimique matière première lait) comprend le plan qui avait été dressé précédemment par les autorités en accord

² CCP : Point de Contrôle Critique (Critical Control Points, CCP)

avec le secteur. Les rédacteurs s'engagent à avoir établi pour le 1.01.06 un plan sectoriel d'échantillonnage remanié.

3. CONCLUSION

Le Comité scientifique estime que le guide constitue un document cohérent, sérieux et clair. Il a été tenu compte de manière sérieuse de la majorité des remarques formulées dans l'avis 26-2004. Certains points restent quand même susceptibles d'amélioration.

Le Comité scientifique conseille de tenir compte de ces points, mais donne un avis favorable global à propos du guide 'Système d'autocontrôle produits laitiers'.