



COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

AVIS 51-2006

Concerne : Evaluation scientifique des annexes XXIX jusque et y compris XXXIV et des annexes XXXIX jusque et y compris LIV du guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – Plats préparés – Salades – Boyaux naturels (dossier Sci Com 2006/51).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire au sujet de l'évaluation scientifique des annexes XXIX jusque et y compris XXXIV et des annexes XXXIX jusque et y compris LIV du guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – Plats préparés – Salades – Boyaux naturels ;

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 6 novembre 2006 et lors des séances plénières des 13 octobre 2006, 10 novembre 2006 et 8 décembre 2006;

émet l'avis suivant :

1. Introduction

Le « Guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – Plats préparés – Salades – Boyaux naturels » a été soumis à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) pour approbation. Ce guide est destiné aux secteurs des produits à base de viande, des plats cuisinés pris dans le sens le plus large, des salades préparées et des produits similaires et des boyaux naturels destinés à être utilisés dans d'autres secteurs de l'industrie alimentaire.

Le Comité scientifique avait formulé des recommandations sur le guide dans son avis 59-2005. Le dossier actuellement soumis au Comité scientifique concerne des annexes du guide qui ont été retravaillées ainsi que des nouvelles annexes.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer scientifiquement les annexes XXIX jusque et y compris XXXIV et les annexes XXXIX jusque et y compris LIV du guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – Plats préparés – Salades – Boyaux naturels pour voir si elles satisfont à l'analyse des dangers sectoriels.

2. Avis

De manière générale, les annexes sont plus détaillées que celles présentes dans la première version du guide.

Le Comité scientifique a émis les remarques suivantes concernant les annexes XXIX jusque et y compris XXXIV et les annexes XXXIX jusque et y compris LIV du guide pour l'autocontrôle et la traçabilité : Produits de viande – Plats préparés – Salades – Boyaux naturels :

Annexe XXIX : Exemple méthode de maîtrise de la pasteurisation

L'annexe XXIX présente un exemple d'une méthode de maîtrise de la pasteurisation.

A la page 1/5, sous Normes- tolérances, il est indiqué « $F^{10}_{90} = 10$ (éliminer les spores de *Clostridium Botulinum* ». Il faudrait préciser qu'il s'agit de la suppression des souches non protéolytiques.

P2/5 Contrôle : il n'est pas claire de savoir à quoi se rapporte le contrôle. Le Comité scientifique se demande s'il s'agit du contrôle des appareils ou du contrôle du produit. Dans le cas où il s'agit du contrôle du produit, il estime que la fréquence des contrôles devrait être réalisée sur base des lots produits (lot par lot) et non sur base semestrielle.

Annexe XXX : Exemple de méthode de maîtrise du saumurage / salage

L'annexe XXX présente un exemple d'une méthode de maîtrise du saumurage/salage.

Fréquence des contrôles: il est indiqué que les mesures du contenu de sel/ activité de l'eau, ... sont réalisées chaque mois. Le Comité scientifique est d'avis que ces mesures devraient étes faites de manière plus fréquente (p.ex. hebdomadaire), ou du moins à chaque réutilisation de la saumure. Le Comité scientifique se demande si les contrôles se font sur la saumure ou sur le produit. Le responsable doit définir la fréquence en fonction du type de process.

Annexe XXXI : Méthode de maîtrise pour le conditionnement sous atmosphère

L'annexe XXXI présente un exemple de méthode pour le conditionnement sous atmosphère modifiée. Dans la version NL, il est attribué un point d'attention (PA) tandis que de la version FR, un point critique de contrôle (critical control point : CCP) est attribué. Une harmonisation entre ces deux versions est nécessaire. Le Comité scientifique est d'avis qu'un CCP soit attribuée à cette étape car, non seulement, elle permet d'augmenter la durée de vie du produit mais elle dresse également une barrière à l'égard de plusieurs pathogènes alimentaires. Il faut encore faire une distinction entre les produits à base de viande non cuite avec une $a_w \leq 0,9.1$ et les produits à base de viande cuite. Ces derniers présentent, en effet, un plus grand risque en ce qui concerne par exemple la croissance de *Listéria monocytogenes*.

Pour la fréquence de monitoring, il est indiqué que celle-ci est faite de manière continue pour les paramètres disponibles sur l'installation. Le Comité scientifique se demande ce qui est fait lorsque l'appareillage de contrôle n'est pas disponible sur l'installation.

Annexe XXXII : Exemple de maîtrise de l'emballage sous vide

L'annexe XXXII présente un exemple de maîtrise de l'emballage sous vide. Dans la version NL, un PA est attribué à l'emballage sous vide tandis que de la version FR, un CCP est attribué. Dans la version précédente du guide, un CCP avait été attribuée à cette étape. La motivation, dans le texte, indique quand la mise sous vide est considéré comme un PA et quand elle est considérée comme un CCP. Par mesure de sécurité, le Comité scientifique estime qu'il faudrait être le plus strict et par conséquent, cette étape devrait être un CCP.

Annexe XXXIII : Exemple de méthode de maîtrise de la fermentation et du séchage (maturation) du saucisson sec

L'annexe XXXIII donne un exemple de maîtrise de la fermentation et du séchage (maturation) du saucisson sec.

Le paragraphe concernant la validation est ambigu et devrait être plus explicite. La phrase suivante est ambiguë et prête à confusion « Pourtant, des critères vraiment objectifs pour évaluer la sécurité des produits sont souvent difficiles sur base de limites objectives de a_w , pH etc ». Les *Listeria* devraient être analysées par challenge test. Si historiquement peu de problèmes sont survenus dans le cadre de l'HACCP, ce n'est pas un argument pour dire que cette étape est maîtrisée. Des tests doivent être réalisés quand c'est possible. La manière dont le paragraphe est formulé n'est pas claire.

En conclusion, le Comité scientifique estime que chaque producteur doit pouvoir garantir la sécurité de son produit notamment par l'emploi de challenge test.

Annexe XXXIV : Profil des pathogènes

L'annexe XXXIV présente les profils des germes pathogènes (exceptés les symptômes des maladies).

Les unités pour la dose d'infection ne sont pas mentionnées. Il est utile de les indiquer. Le Comité scientifique suppose que les doses d'infection sont exprimées en nombre de germes par gramme.

Pour *Listeria monocytogenes*, les salades, la viande cuite et les produits à base de viande devraient être mentionnés dans l'encart relatif à la présence dans les produits alimentaires étant donné le risque important de contamination de ces produits par ce germe.

Le Comité scientifique se demande pourquoi il est indiqué la viande moulue pour la présence de *Clostridium perfringens* dans les produits alimentaires. Il faudrait préciser qu'il s'agit de viande cuite.

Pour *Clostridium botulinum*, la principale mesure de contrôle pour la santé publique indiquée dans le tableau est la stérilisation correcte. Le Comité scientifique fait remarquer qu'une distinction devrait être faite entre les espèces protéolytiques et non protéolytiques. Ces derniers étant plus sensibles à la chaleur. Il ne faut pas une valeur F_3 . La stérilisation est uniquement valable pour la viande en conserve.

Les *E. coli* sont présents à deux endroits dans le tableau. Dans un cas, l'espèce n'est pas mentionnée; les *E. coli* sont considérés comme des indicateurs d'hygiène. Dans l'autre cas, il est spécifié qu'il s'agit de *E. coli* O157:H7. Il faudrait préciser qu'il existe d'autres sérotypes qui peuvent être toxigènes.

Deux types de *Bacillus* sont présentés dans le tableau (*Bacillus subtilis* et *Bacillus licheniformis*). Il existe d'autres espèces de *Bacillus*. Il est très rare de retrouver ces espèces de *Bacillus* dans ce contexte. Ils ne sont généralement pas considérés comme de vrais pathogènes alimentaires. Le Comité scientifique estime que la limite pour la dose infectieuse est élevée. Le Comité scientifique propose de supprimer ces deux types de *Bacillus* du tableau.

Annexe XXXIX : Analyse des risques des produits entrants dans les entreprises de plats préparés

L'annexe XXXIX présente, sous forme de tableau, l'analyse des risques pour des produits entrant dans les entreprises de plats préparés. Cette annexe est difficilement interprétable sans explication, ni légende.

Annexe XXXX : Plan d'analyse

L'annexe XXXX présente le plan d'analyse. Il est mentionné que l'analyse des *Listeria* est réalisée dans un gramme pour tous les produits finis cuits. Le Comité scientifique se demande sur base de quoi cette valeur est choisie et pourquoi une valeur de 25 g n'a pas été choisie. Le critère devrait être conforme aux normes fixées par la réglementation.

Annexe XXXXIII : Mesures de maîtrises spécifiques des dangers microbiologiques

L'annexe XXXXIII présente l'évaluation des effets des mesures de maîtrise sur les dangers (micro)biologiques liés au procédé et au produit.

Dans cette annexe il est fait mention de toute une série de bactéries mais il manque les pathogènes comme *Listeria monocytogene* et shigatoxine produites par *E. coli* comme *E. coli* O157 :H7.

A la page 4, il faudrait ajouter que les valeurs D et Z dépendent du produit (substrat).

A la page 9, la phrase « Même si on recuit cette conserve, la toxine botulinique reste présente dans cette conserve » n'est pas correcte. Les toxines botuliniques sont sensibles à la stérilisation.

Au premier paragraphe du point 2.1 (page 15), il faudrait ajouter au même titre que les bactéries halophiles, les bactéries osmophiles spécifiés et les sporiformes.

Au tableau 8 : Niveaux minimaux de l'activité de l'eau (a_w) pour la multiplication de différents micro-organismes, *Saccharomyces rouxii* devrait être remplacé par *Zigosaccharomyces*.

Au tableau 9 : Valeur a_w minimale pour la croissance des micro-organismes présents dans les denrées alimentaires, les *Lactobacillus* sont mentionnés à différentes valeurs de a_w . Il en va de même pour les *Vibrio*.

Au point 4, une définition de froid positif et de froid négatif pourrait être ajoutée.

Au deuxième paragraphe du point 5, la phrase « à la concentration de 5%, son action ne se fait sentir que sur les anaérobies » devrait être nuancée.

La figure 4 donne une estimation préalable de la conservabilité de 79 échantillons de produits à base de viande (produits salés et séchés, produits fermentés et séchés) sur base du pH et de l' a_w . L'interprétation de cette figure est difficile car des explications sur ce qui est représenté manquent. Le temps n'est pas représenté.

Au tableau 16 : exemple de l'effet de la température (4-60°C) sur la production de toxines par *Bacillus cereus* dans différents milieux ou aliments, il faudrait préciser s'il s'agit d'une seule souche spécifique ou si le tableau est plus général.

A la page 53, il est indiqué que les tests de croissance ou « challenge-test » ne doivent être réalisés que par des laboratoires accrédités spécialisés. Le Comité scientifique se demande s'il est obligatoire que les laboratoires soient accrédités. Il estime que l'obligation d'analyse dans un laboratoire accrédité est trop restrictif. Il pourrait être avisé de réaliser les tests de préférence dans un laboratoire accrédité.

Annexe XXXIV : Exemple d'analyse de risques indépendante pour le jambon cuit

L'annexe XXXIV présente un exemple d'analyse de risques pour le jambon cuit.

Le Comité scientifique se demande quelle est la base pour la cotation de la gravité et de la fréquence. Il estime qu'à l'étape 17 : traitement thermique (pasteurisation), la fréquence est élevée (3) pour la survie de germes pathogènes tandis qu'à l'étape 18 : refroidissement rapide, la fréquence de développement de germes pathogènes est faible (1). Les mêmes remarques sont émises pour ce qui concerne l'étiquetage et la cotation de la gravité qu'à l'annexe LIV (exemple d'analyse des risques pour la production de salami).

Annexe XXXV : Exemple d'analyse des risques pour la production de pâté

L'annexe XXXV présente un exemple d'analyse des risques pour la production de pâté. Le refroidissement peut provoquer des problèmes. Par conséquent, le Comité scientifique estime que les étapes de refroidissement devraient être considérées comme des CCP.

Annexe XXXVII : Exemple d'analyses des risques pour la salade de poulet curry

L'annexe XXXVII présente un exemple d'analyse des risques pour la production de salade de poulet au curry. Le Comité scientifique émet les mêmes remarques quant à la cotation de la gravité et de la fréquence, à l'étiquetage que pour les exemples d'analyses des risques précédents (voir annexe LIV).

Annexe LII : Exemple de maîtrise de la réfrigération (rapide)

Le trajet de refroidissement de 40°C à 10°C est spécifié, par contre, il n'est pas spécifié combien de temps le produit peut rester à une température supérieur à 40°C. Ceci ne garantit pas la sécurité. Un pathogène peut croître très rapidement à une température supérieure à 40°C (ex. *Salmonella*).

Annexe LIV : Exemple d'analyse des risques pour la production de salami

L'annexe LIV présente un exemple d'analyse des risques pour la production de salami.

Il est indiqué dans cette annexe que l'analyse des risques est égale à l'évaluation des dangers. Selon la terminologie de l'AFSCA, l'analyse des risques est un processus comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques. L'évaluation des dangers se définit par l'évaluation du risque qu'entraînent les dangers mentionnés. Pour ce faire, il faut vérifier quelle est la probabilité que le danger cité se présente et s'il se présente, quel est alors son effet sur la santé publique. Par conséquent, l'analyse des risques est différente de l'évaluation des dangers.

Le Comité scientifique se demande pourquoi il y a des différences dans la cotation de la gravité de certains dangers lorsqu'il s'agit d'un même germe. Par exemple, la cotation varie de 1 à 3 pour le développement de germes pathogènes suivant qu'il s'agit d'une fermentation ou du conditionnement.

Le Comité scientifique se demande pourquoi un CCP est attribué à l'étiquetage (étape 19). L'étiquetage illégal n'induit pas spécialement un danger pour la santé du consommateur. La présence inconnue de substances indésirables (allergènes, OGM,...) ne peut, en principe, pas être considéré comme un CCP. Un CCP doit pouvoir être gérable. Le contrôle de la présence d'allergènes, d'OGM devrait être fait au niveau des matières premières. Pour certains aspects, l'étiquetage peut être considéré comme un CCP. Un CCP est accepté pour ce qui concerne la température de conservation indiquée et la préparation étant donné que se sont des mesures de maîtrises importantes pour la croissance ou la suppression de pathogènes alimentaires éventuellement présents.

A l'étape 15 ; fermentation, il faudrait préciser qu'il s'agit d'une fermentation incomplète trop lente.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Bruxelles, le 13 décembre 2006