

## **Avis 02-2006 : Evaluation scientifique du “Guide pour l’instauration d’un système d’autocontrôle dans le secteur horeca” (dossier Sci Com 2005/75)**

Le Comité Scientifique de l’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions au cours de la réunion du groupe de travail ad hoc du 4 janvier 2006 et les discussions au cours de la séance plénière du 20 janvier 2006 ; émet l’avis suivant :

### **1. Introduction**

Le “Guide pour l’instauration d’un système d’autocontrôle dans le secteur horeca” a été soumis pour approbation à l’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L’initiative de la réalisation de ce guide a été prise par les fédérations professionnelles FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl, FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw et FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl.

Le guide a déjà été évalué par la cellule “Validation des Guides” de l’AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l’article 9 et à l’annexe III de l’AR du 14 novembre 2003 relatif à l’autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Il est demandé au Comité Scientifique de faire une évaluation scientifique de l’analyse sectorielle des dangers du guide et de répondre aux questions posées par la Cellule Validation des Guides.

### **2. Analyse sectorielle des dangers**

#### **2.1. Recommandations générales**

Le guide peut être considéré de façon générale comme un document valable et utilisable dans la pratique. Néanmoins, le Comité Scientifique formule les remarques générales suivantes:

- Le guide est divisé en 2 parties. La première partie donne une description détaillée de certains points d’hygiène (PH). Ces points méritent une attention particulière, en plus de toutes les autres recommandations reprises dans cette partie. La deuxième partie contient une brève explication des principes de l’HACCP. Elle traite également des principaux points critiques de contrôle (CCP) et points d’attention (PA). Les listes des PH, CCP et PA ne sont pas exhaustives ; elles doivent éventuellement être adaptées en fonction des activités, du contexte et des dangers spécifiques de l’établissement. Cependant, le Comité Scientifique est d’avis que la systématique de l’HACCP n’a pas été intégrée suffisamment dans le guide et que le lien entre l’analyse des dangers et l’identification des CCP fait défaut.
- L’analyse des dangers doit être développée plus en détail. Ainsi, les dangers microbiologiques sont considérés comme similaires et on ne fait p.ex. pas de distinction entre les micro-organismes d’altération et les micro-organismes

pathogènes. Le Comité Scientifique estime qu'il faudrait ajouter un tableau reprenant les principaux micro-organismes pathogènes dans le but de sensibiliser le secteur aux dangers et à leurs conséquences et d'attirer l'attention du secteur sur la nécessité de prendre certaines mesures de précaution ainsi que sur les PH, les PA et les CCP. Comme principaux pathogènes, le Comité Scientifique propose : *Salmonella*, *Campylobacter* thermotolérant, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* et des virus (p.ex. le virus de l'hépatite et le norovirus). Pour ces différents pathogènes, le tableau devrait reprendre les informations suivantes: (i) les sources potentielles de contamination, (ii) la température de croissance minimum et maximum, (iii) les mesures de gestion à prendre, et (iv) les symptômes (p.ex. la diarrhée).

- En ce qui concerne le danger lié aux allergènes, le guide devrait consacrer une plus grande attention au danger de la contamination croisée d'allergènes qui se produit lorsqu'un allergène se retrouve accidentellement dans le produit, ce danger étant le plus grand pour les produits artisanaux et les produits préparés dans les établissements horeca. Une dose très faible d'allergènes est capable de provoquer une réaction fatale chez une personne atteinte d'une allergie. De ce fait, le secteur devrait consacrer une attention suffisante à cette problématique, notamment lors des activités préparatoires (découper, nettoyer du poisson, p.ex.) et de la préparation (frir, p.ex.) des denrées alimentaires. En outre, on devrait attirer l'attention du personnel sur cette problématique afin de pouvoir informer correctement le consommateur atteint d'une allergie.

## 2.2. Recommandations complémentaires

Le Comité Scientifique souhaite formuler les remarques reprises ci-après afin de compléter les mesures de précaution énumérées ou d'y apporter les nuances nécessaires:

- "4. Exemples de produits à risque d'un point de vue biologique" (p. 10):

Bien que, plus loin, le guide traite de la réfrigération des oeufs (p. 28), il y aurait lieu, dans le passage traitant des denrées alimentaires de la catégorie 1 (4.1, p. 11), là où est recommandée l'utilisation d'œufs pasteurisés, de compléter la phrase de la façon suivante "Dans ce cas, on sera tout particulièrement vigilant lors de la manipulation de l'emballage, lors de la réfrigération et lors de la conservation."

- "5.2 Locaux à l'usage du personnel" (p.14):

Au point consacré à la présence d'un lavabo dans les environs directs des toilettes, on devrait également indiquer la présence d'un système hygiénique pour sécher les mains et d'un distributeur de savon, ou faire référence au point "22.4 Lavabos" (p. 50) où cet aspect est développé plus en détail.

- "5.3 Aménagement et équipement" (p. 14):

Le point "la nature des matériaux de construction prévient toute formation de condensation ou de moisissures" peut être supprimé. Le Comité Scientifique est d'avis que l'application des autres mesures de précaution devrait déjà éviter de façon satisfaisante la formation de condensation et de moisissures.

Il y a cependant lieu d'indiquer sous 5.3 que dans les lieux de travail il faut prévoir au moins 1 lavabo pour se laver les mains.

- "5.4 Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine" (p. 15):

La mesure de précaution "là où cela est possible, utiliser de l'inox" semble limiter inutilement les possibilités, vu qu'il y a encore d'autres matériaux qui répondent aux conditions (le marbre, p.ex.).

La mesure de précaution relative aux casseroles devrait être complétée, en ce qui concerne les casseroles, poêles, etc. fabriquées en un autre matériau que l'inox de qualité, par la remarque que les casseroles ne peuvent pas présenter de dégâts (aucunes fissures, p.ex.).

La mesure de précaution "tous les ustensiles mais aussi les appareils de cuisine doivent être propres avant utilisation" devrait être complétée par la phrase "Les ustensiles et les appareils non nettoyés avant chaque usage (comme les machines à couper) doivent être nettoyés tous les jours et être régulièrement désinfectés".

- "5.6 Eau potable" (p. 16):

De l'eau non potable ne peut être utilisée que pour lutter contre l'incendie. Il faut supprimer l'utilisation de l'eau non potable en circuit fermé pour la production de vapeur ou le refroidissement des machines frigorifiques.

Il faudrait supprimer également la remarque concernant le recyclage de l'eau. Au cas où ce point serait maintenu, il y a lieu de le développer davantage (notamment en ce qui concerne la signification de la notion "une qualité acceptable" de l'eau de recyclage).

- "6.2 Contrôle à la réception des marchandises" (p. 17):

Il y a lieu d'ajouter qu'après la mesure de la température des marchandises non emballées, la sonde doit toujours être nettoyée et désinfectée, et de compléter la mesure de précaution de la façon suivante: "Amener les denrées à réfrigérer et les produits congelés directement dans l'endroit où elles doivent être stockées".

Il faut aussi reformuler la dernière des mesures de précaution. Comme il est difficile de déterminer la date de péremption lorsque celle-ci n'est pas indiquée, il vaut mieux indiquer sur les produits entrés la date de réception et renvoyer le lecteur du guide au point "7.3 Température des produits réfrigérés et surgelés" (p. 24) qui donne une indication de la durée de conservation de certains types de produits.

▪ "7.3 Température des produits réfrigérés et surgelés" (p. 24):

Dans ce tableau, on retrouve la mention "quelques jours" comme indication de la durée de conservation. Il y a lieu de préciser cette mention. Dans le cas des abats, p.ex., la mention "quelques jours" devrait être remplacée par 1 à 2 jours.

▪ "8.3 Laver et sécher" (p. 26):

Le PH "les denrées alimentaires sont rincées dans un évier qui n'est pas utilisé pour se laver les mains ou pour évacuer de l'eau savonneuse" devrait être complété, pour des raisons pratiques, par la phrase suivante "Lorsqu'il n'y a qu'un seul évier disponible, il faut utiliser un bac ou un seau réservé uniquement au rinçage des denrées alimentaires ou l'évier doit être nettoyé à fond".

▪ "8.4 Couper, hacher, découper en filets, trancher, râper" (p. 27):

Il faut ajouter au dernier point comme mesure de précaution que la machine à hacher doit être mise au réfrigérateur entre deux opérations et nettoyée tous les jours.

▪ "8.5 Portionner" (p. 28):

Bien que ce point soit encore repris plus loin dans le guide, on pourrait déjà signaler ici que dans le cas de produits portionnés/préparés destinés à être congelés, la congélation doit avoir lieu le plus vite possible.

▪ "8.9 Mariner et paner" (p. 30):

Il y a lieu de faire la distinction entre la panure et la chapelure. En effet, la panure doit être conservée au frigo et la chapelure doit être conservée dans un endroit sec.

▪ "9.1 Fritures" (p. 31):

Il faut ajouter que lors du remplacement de la graisse de friture, il y a lieu de nettoyer la friteuse.

▪ "9.2 Cuisson sous vide, conditionnement sous vide" (p. 31):

Dans la liste des points auxquels il faut accorder une attention toute particulière pour la cuisson sous vide, on ne peut omettre l'emballage (tous les emballages ne conviennent pas à la cuisson sous vide).

▪ "11.4 Installation de débit" (p. 39):

Il faut ajouter que dans une installation de débit de bière, les conduites et les gaz utilisés doivent être de qualité alimentaire (foodgrade), que les bouteilles de gaz doivent être stockées à une température adéquate et fixées au mur, et que l'installation de débit doit être désinfectée au moins une fois par trimestre.

En ce qui concerne le nettoyage des verres, il faut ajouter que la brosse de rinçage pour verres doit être remplacée régulièrement (aussi bien dans le cas de la bière que

dans le cas des jus de fruits et autres boissons) et qu'il ne suffit pas de remplacer régulièrement l'eau du bac de rinçage avec détergent, mais qu'il faut aussi remplacer l'eau du deuxième bac (ce qui n'est pas le cas quand le bac est équipé d'un trop-plein continu).

▪ "15. Vaisselle du petit matériel" (p. 42):

Un prélavage est nécessaire, notamment dans le cas d'utilisation du lave-vaisselle.

▪ "21. Désinfection" (p. 47):

Afin d'éviter la tolérance chez les micro-organismes, on utilise des désinfectants "à large spectre", tout en mettant de la variation dans le choix des désinfectants (compléter en ce sens la note en bas de la page 47).

▪ "2.2. suggestion des points critiques de contrôle" (p. 90):

La liste des PA devrait être étendue aux PH repris dans la 1ère partie (ou l'annexe A) du guide.

### **3. Questions posées par la Cellule Validation des Guides**

*Un plan d'échantillonnage n'a pas été repris dans ce guide. Est-ce qu'un plan d'échantillonnage est nécessaire?*

La sécurité alimentaire effectuée dans le secteur horeca est garantie par un système correct d'autocontrôle comme décrit dans le guide. Un plan d'échantillonnage général pour le secteur ajoute peu à cela, à moins qu'il soit fortement étendu. Un plan d'échantillonnage spécifique lors de la suspicion des problèmes est par contre plus approprié.

*L'analyse des dangers a-t-elle été effectuée correctement et les CCP et les PA sont-ils indiqués correctement?*

Voir "recommandations générales" et "recommandations complémentaires".

Pour le Comité Scientifique,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert,  
Président,  
Bruxelles, le 20 janvier 2006.