



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

AVIS 26-2006

Concerne : Evaluation scientifique du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale » (dossier Sci Com 2006/27).

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 du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale » ;

Considérant les discussions menées au cours de la séance plénière du 23 juin 2006 et les remarques émises après consultation électronique des membres ;

émet l'avis suivant :

1. INTRODUCTION

Le « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale » a été soumis pour approbation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). La réalisation de ce guide est une initiative commune de :

- VDV : Nationaal Verbond voor Voedingsdetaillisten ;
- FEDIS : Fédération belge des Entreprises de Distribution ;
- UCM : Union des classes moyennes.

La présente version (24.04.06) du guide est destinée à tous les établissements du commerce de détail (grande distribution et hard discounters, moyenne distribution, magasins libre-service dont la surface commerciale est inférieure à 400m² et magasins avec service traditionnel dont les night shops). Cette version du guide s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, vendues, traitées ou manipulées dans lesdits établissements.

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'arrêté royal 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 d'évaluer le guide afin de voir s'il satisfait à l'analyse sectorielle des dangers.

2. RECOMMANDATIONS

Le « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale » débute par une introduction générale traitant notamment du champ d'application, du cadre réglementaire et de la façon dont il faut l'utiliser. Il comporte ensuite un deuxième chapitre développant, d'une part, les bonnes pratiques d'hygiène et, d'autre part, le système HACCP¹. Enfin, les chapitres suivants abordent le traitement des plaintes, retraits et rappels, la traçabilité, la notification et l'inspection externe.

Le Comité scientifique apprécie l'initiative commune prise par VDV, FEDIS et UCM à savoir, la rédaction du présent guide d'autocontrôle. Toutefois, le Comité scientifique constate l'absence de certains éléments fondamentaux. Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

Recommandations générales

Dans sa forme actuelle, le guide couvre également des activités de production de denrées alimentaires (transformation de matières premières en denrées alimentaires) telles que celles réalisées en boucherie, en boulangerie ou en poissonnerie. Les dangers et risques associés respectivement aux produits et aux étapes de production sont si différents et si spécifiques qu'il est préférable de ne pas les aborder dans le cadre du présent guide. Dès lors, le Comité scientifique recommande de renvoyer aux guides sectoriels spécifiques pour toutes ces activités. Par conséquent, le Comité scientifique estime que le présent guide doit se limiter aux activités principales des détaillants à savoir : le transport éventuel de denrées alimentaires entre les unités d'exploitation de la même entité juridique, la réception de ces denrées alimentaires, le stockage de celles-ci, la division éventuelle de celles-ci en portions de plus petite taille, le pré-emballage éventuel de celles-ci, la mise en rayon de celles-ci et la vente de ces denrées alimentaires au consommateur. Pour le présent guide, il est donc recommandé de :

- Définir clairement ce qu'on entend par transformation au début du guide et de préciser les activités couvertes par ce terme ;
- Renvoyer aux guides sectoriels d'autocontrôle spécifiques pour toutes ces activités de transformation : notamment boucherie, boulangerie et secteur Horeca ;
- Mieux définir le champ d'application du présent guide et se limiter aux activités principales des détaillants.

Le Comité scientifique recommande de détailler les principes de base conduisant à une meilleure sécurité alimentaire des denrées, tels que le **respect de la chaîne du froid**. Sa signification, son importance du point de vue sécurité alimentaire et ce que cela implique concrètement pour un établissement de vente au détail devraient être développés. Il est

¹ HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points

recommandé de veiller à ce que ce sujet soit traité de manière aussi concrète que possible et avec une attention particulière pour les petits établissements de vente au détail.

De la même façon, le Comité scientifique conseille de développer la problématique de la **contamination croisée** dans un chapitre (ou sous-chapitre) distinct. De nouveau, il est important d'expliquer clairement sa signification, l'importance de prendre les mesures nécessaires pour éviter toute contamination croisée et ce que cela implique concrètement pour un établissement de vente au détail au niveau des manipulations des denrées par le personnel ou au niveau de la mise en rayon des denrées alimentaires. Il est également recommandé de veiller à ce que ce sujet soit traité de manière aussi concrète que possible et avec une attention particulière pour les petits établissements de vente au détail.

Le Comité scientifique constate également que l'**analyse des dangers** est insuffisamment développée. Seule une liste d'une dizaine de dangers (micro)-biologiques est mentionnée dans le guide (point 2.5.2.2.). Les dangers (micro)-biologiques, chimiques et physiques associés aux denrées alimentaires, à l'environnement, au personnel et au matériel devraient être clairement identifiés et brièvement expliqués. En particulier, les dangers microbiologiques devraient davantage être détaillés. Ainsi, les notions d'infection et d'intoxication alimentaire, la notion de germe formant des spores et les notions de germe d'altération et de germe pathogène devraient être développées. Les risques liés à ces dangers devraient ensuite être évalués. Enfin, les mesures concrètes visant à prévenir l'apparition de ces dangers et à les supprimer, à les réduire ou à les maintenir à un niveau acceptable devraient figurer dans le guide. En outre, le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire d'illustrer la notion de danger et de clairement définir la notion de risque (gravité danger x probabilité apparition danger) afin que l'utilisateur puisse aisément comprendre que la présence d'un danger n'entraîne pas forcément un risque réel pour la santé publique.

Recommandations spécifiques

Bonnes pratiques d'hygiène

Le guide mentionne au point 2.1.6. qu'il faut prévoir des éviers pour le nettoyage et la désinfection des outils et appareils et, le cas échéant, pour le lavage des aliments. Il serait nécessaire de préciser que les aliments doivent, le cas échéant, être lavés dans un évier différent de celui utilisé pour le nettoyage et la désinfection des outils et appareils afin d'éviter toute contamination croisée, notamment avec les détergents et produits de désinfection utilisés (voir également recommandations générales). Le Comité scientifique conseille également d'illustrer les types d'aliments qu'un détaillant peut être amené à laver.

Le guide mentionne au point 2.1.8. qu'une personne malade doit éviter autant que faire ce peut de rentrer en contact direct avec les denrées alimentaires. Le Comité scientifique estime que lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, le membre du personnel ne peut être autorisé à manipuler des denrées alimentaires ni à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires et ce, conformément au règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre VIII.

Concernant l'hygiène du personnel entrant en contact avec des denrées alimentaires non emballées (2.1.8.), il serait nécessaire d'insister clairement sur les points essentiels pour lesquels une attention continue doit être consacrée. Par exemple, il est mentionné qu'au cas où le personnel représente une source de contamination, celui-ci doit porter des vêtements de travail propres (couvre-chef, tablier, ...). Le Comité scientifique estime que le personnel doit toujours porter des vêtements de travail propres. Il est recommandé de reformuler ce paragraphe de façon à insister sur le fait que les membres du personnel entrant en contact

avec les denrées alimentaires non emballées doivent systématiquement prendre des mesures individuelles afin de prévenir toute contamination. Ces mesures sont notamment :

- avoir les cheveux soignés (ainsi que la barbe et la moustache le cas échéant) ;
- avoir les ongles courts et propres ;
- porter un couvre-chef ;
- porter un tablier propre et de préférence blanc ;
- ne porter ni bijoux ni piercings, à l'exception d'une alliance lisse qui est tolérée ;
- se laver et se désinfecter les mains aux différents moments mentionnés dans le guide (avant de commencer le travail, après passage aux toilettes...).

Le point 2.1.8. mentionne également qu'il est recommandé de remplacer les gants après être allé aux toilettes, après salissure des gants ou après contact avec un produit capable de contaminer les denrées alimentaires. Le Comité scientifique estime que les gants doivent être remplacés systématiquement lorsqu'il existe un risque de contamination des denrées alimentaires, c.-à-d. notamment aux différents moments mentionnés dans le guide où le membre du personnel aurait dû se laver et se désinfecter les mains s'il ne portait pas de gants (avant de commencer le travail, après passage aux toilettes...).

En ce qui concerne l'enlèvement des déchets d'origine animale (points 2.2.3.2. et 2.2.3.4.), il serait préférable de renvoyer au guide sectoriel d'autocontrôle des bouchers. A ce sujet, le présent guide mentionne actuellement qu'un commerce de détail est essentiellement concerné par les catégories 1 et 3. Le Comité scientifique n'est pas de cet avis et estime que le commerce de détail (boucheries non comprises) n'est éventuellement concerné que par la catégorie 3. Par conséquent et contrairement à ce qui est mentionné dans le guide, le Comité scientifique estime que les détaillants ne sont en aucune façon concernés par la manipulation de matériels à risques spécifiés (catégorie 1) et recommande donc de supprimer du point 2.2.3.4. du présent guide le passage s'y rapportant.

Concernant le stockage temporaire des restes, déchets et marchandises rappelées (point 2.2.3.3.), il serait utile de préciser que les zones de stockage mais également les produits stockés doivent être clairement identifiés ; le point 2.2.3.3. et le résumé du point 2.2.3. ne concordent pas à ce sujet.

Pour le niveau 3 (toutes les surfaces et tout le matériel entrant directement en contact avec les aliments), le guide mentionne que le nettoyage et la désinfection doivent toujours se faire en l'absence de produits alimentaires non protégés (point 2.2.5.4.). Il serait nécessaire de préciser que le nettoyage et la désinfection, tels que prévus dans le guide, ne peuvent être efficaces qu'à condition que le local soit entièrement vide de toutes denrées alimentaires emballées ou non.

Le Comité scientifique estime que les produits chimiques (détergents, produits de désinfection...) ainsi que le matériel de nettoyage devraient être stockés dans un local ou une armoire séparée et fermée à clé, et non simplement fermant à clé comme mentionné dans le guide (points 2.2.5.5. et 2.2.5.6.).

En ce qui concerne la mesure de la température des réfrigérateurs, des surgélateurs et des meubles de vente réfrigérés et/ou surgelés (point 2.3.1.3.), le Comité scientifique recommande de développer la façon dont une mesure correcte de la température doit s'effectuer. Par exemple, le règlement (CE) n°37/2005² précise que le thermomètre doit être placé au niveau de la ligne de charge maximale dans le cas de meubles ouverts de vente au détail de produits surgelés. En outre, le Comité scientifique recommande que la température

² Règlement (CE) N°37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et déstockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

soit bel et bien notée en l'absence d'un enregistrement automatique muni d'un système d'alarme (voir résumé, fin du point 2.3.1.)³.

Les questions posées dans les listes de contrôles (point 2.4.) devraient être retravaillées de façon à ce que le résultat soit objectivement vérifiable. Dans leur version actuelle, de nombreuses questions sont facultatives et peuvent être répondues aussi bien par l'affirmative que par la négative. Par exemple, l'expression « la saleté ne peut s'accumuler entre le mur et le fond de l'armoire » (point 2.4.3.) est difficilement contrôlable visuellement. Autre exemple, le guide mentionne au point 2.4.5. « s'assurer que les mains sont régulièrement lavées notamment après utilisation des toilettes et après avoir touché des déchets ». A nouveau, il serait préférable de reformuler la question de façon à ce que le résultat soit objectivement contrôlable en pratique. Autre exemple, les termes « sont faciles à nettoyer » devraient être remplacés par « sont nettoyés ».

Les listes de contrôles (point 2.4.) devraient également être concrétisées en ce qui concerne les fréquences de contrôle ou de nettoyage. Les termes « respect/selon la fréquence définie » ou « régulièrement » devraient être évités et une fréquence minimale devrait au moins être proposée. Cette recommandation est également valable pour le reste du guide. Le cas échéant, il peut être mentionné « selon les instructions du fabricant » lorsque cela est d'application ; en ce qui concerne les filtres par exemple (point 2.2.2.).

Le Comité scientifique recommande de supprimer du présent guide les listes de contrôles relatives aux activités de transformation ; par exemple, les listes de contrôles relatives aux activités de transformation aux rayons boucherie (point 2.4.8.), poissonnerie (point 2.4.9.), boulangerie (point 2.4.12.) et traiteur (point 2.4.13.) (voir également recommandations générales). Seules les listes de contrôles relatives aux activités de vente au niveau de ces rayons devraient être abordées.

En ce qui concerne les rayons où les produits ne sont pas transformés (point 2.4.6.), le Comité scientifique estime que la température devrait bel et bien être notée/enregistrée³.

Au point 2.4.10. (Rayon charcuteries et salades présentées à la vente fraîches ou non-emballées), le guide mentionne au sujet des salades que « chaque bac doit être totalement vidé avant d'être à nouveau rempli ». Il serait nécessaire de préciser que le bac doit également être nettoyé avant d'être à nouveau rempli.

Système HACCP

Au niveau du 1^{er} principe de l'HACCP, le guide mentionne que l'équipe de travail définira des mesures permettant de prévenir les dangers identifiés. Le Comité scientifique estime que des mesures visant à supprimer ces dangers, à les réduire ou à les maintenir à un niveau acceptable doivent également être définies dans le cadre de ce 1^{er} principe.

La liste d'exemples de microorganismes les plus souvent incriminés est insuffisamment développée. Elle devrait être complétée en fonction de la remarque générale relative à l'analyse des dangers, mentionnée plus haut dans l'avis. De plus, celle-ci devrait être concrétisée : des termes tels que « mauvaise manipulation » ou « mauvaise hygiène » devraient être précisés (ex. : refroidissement insuffisant) et illustrés.

Au niveau du 2^{ème} principe de l'HACCP, le guide mentionne deux arbres de décision pour la détermination des points critiques de contrôle. Le premier est à utiliser pour les matières

³ A ce sujet, il y a lieu d'également tenir compte des assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité prévus pour les très petites entreprises du secteur des denrées alimentaires (enregistrement des non-conformités uniquement).

premières. Le Comité scientifique recommande de supprimer ce premier arbre de décision car il se rapporte à des activités de transformation qui ne devraient pas être abordées dans le cadre du présent guide (voir également recommandations générales).

Le Comité scientifique conseille de supprimer le tableau présentant un aperçu synthétique des risques encourus en matière de sécurité du consommateur (point 2.5.3.). En effet, ce dernier risque d'entraîner une confusion chez l'utilisateur car il est trop réducteur et il couvre des activités de transformation qui ne devraient pas être abordées dans le cadre du présent guide (voir également recommandations générales).

Le tableau reprenant les exemples de points critiques de contrôle (point 2.5.3.) devrait être davantage concrétisé. Par exemple, en plus des températures maximales imposées légalement, des températures recommandées par le secteur pour satisfaire à ces températures maximales tenant compte d'une certaine marge devraient être mentionnées (ex. : température recommandée de 1 à 4°C avec une température maximale de 7°C). Les termes « le plus rapidement possible » devraient être remplacés par « directement ». Idem, les expressions « en cas de temps d'attente trop long à température ambiante » et « s'il y a ou en cas de risque pour le consommateur » devraient être précisées. Enfin, le Comité scientifique est d'avis que le point critique de contrôle n°4 relatif à la température des denrées alimentaires devant être maintenues et/ou vendues chaudes devrait être supprimé. En effet, celui-ci se rapporte à une activité du type 'transformation' et ne devrait dès lors pas être abordé dans le cadre du présent guide (voir également recommandations générales).

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.
Bruxelles, le 25/07/2006