



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

AVIS 18-2010

**Concerne : Réévaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson
(dossier Sci Com 2010/06 – G-032).**

Avis approuvé par le Comité scientifique le 21 mai 2010.

Résumé

Le présent avis concerne la réévaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans ce guide.

Le Comité scientifique est d'avis que cette version du guide est mieux aboutie que la précédente. La partie relative aux très petites entreprises (chapitre 11) devrait toutefois être développée et rendue plus facile à comprendre, plus didactique. Il serait également nécessaire d'apporter davantage d'attention à la lisibilité de certaines phrases du guide et des annexes, et ce principalement dans la version française. La concordance entre les versions française et néerlandaise devrait aussi être optimisée. Des recommandations complémentaires sont également formulées, notamment au niveau de l'analyse sectorielle des dangers.

Summary

Advice 18-2010 of the Scientific Committee of the FASFC on the revaluation of the self-control guide for the fish sector

This advice concerns the revaluation of the self-control guide for the fish sector.

Mots clés

Produits de la pêche – guide – autocontrôle - poisson

1. Termes de référence

1.1. Objectif

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le guide sectoriel d'autocontrôle et de traçabilité pour le secteur du poisson.

1.2. Contexte législatif

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 12 avril 2010 et la séance plénière du 21 mai 2010,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le "Guide d'autocontrôle et de traçabilité pour le secteur du poisson (G-032, version draft octobre 2009)" a été introduit pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Le guide a été rédigé à l'initiative de la fédération professionnelle « Poisson & Santé ». Cette dernière représente environ 50 % du secteur de la transformation des produits de la pêche.

Le guide a été rédigé à l'intention des entreprises actives dans la distribution (y compris l'importation) et la transformation des produits de la pêche.

La précédente version de ce guide, à savoir la version 2 du 28 juillet 2008, a déjà été évaluée par le Comité scientifique et a fait l'objet de recommandations. Celles-ci sont reprises dans l'avis 29-2008 du 14 novembre 2008. Par rapport à la précédente version, le guide a été retravaillé en profondeur et il a été tenu compte de la quasi-totalité des recommandations formulées par le Comité scientifique.

3. Avis

Le Comité scientifique est d'avis que cette version du guide est mieux aboutie que la précédente. La partie relative aux très petites entreprises (chapitre 11) devrait toutefois être développée et rendue plus facile à comprendre, plus didactique. Il serait également nécessaire d'apporter davantage d'attention à la lisibilité de certaines phrases du guide et des annexes, et ce principalement dans la version française. La concordance entre les versions française et néerlandaise devrait aussi être optimisée.

Le Comité scientifique formule également les recommandations suivantes.

Au point 4.1.1.-e, les zones où s'effectue le portionnement sont considérées comme zones à risque peu élevé. Cette affirmation devrait être relativisée. En effet, les zones où s'effectue le portionnement de sushi, par exemple, sont certainement à considérer comme zones à risque élevé.

Au point 4.1.1.-e, les zones à risque plus élevé devraient être définies de manière plus large comme étant les zones où les produits traités thermiquement mais non emballés sont manipulés.

En ce qui concerne les produits de la pêche vivants (point 4.11.1.5.), il est mentionné que les mollusques bivalves vivants doivent être conservés entre 0 et 4°C. Cette affirmation vaut pour les mollusques bivalves d'eau froide, tels que les moules par exemple, mais cette température devrait être adaptée pour la conservation de mollusques bivalves vivants d'origine tropicale.

Au point 5.2.2.7.2. (procédure numéro 2), *Listeria monocytogenes* est présenté comme un danger grave (effet = 3) pour les consommateurs de manière générale et comme un danger très grave (effet = 4) pour les consommateurs « Young, Old, Pregnant and Immuno-compromised » (YOPI). Quel que soit le type de consommateur, la cote attribuée à l'effet de *L. monocytogenes* devrait être égale à 4 (= danger très grave), et ce conformément à la cote attribuée à ce même danger par l'AFSCA dans le cadre de la programmation de ses contrôles.

Au niveau du tableau 5.4. (point 5.3.2.1.), il pourrait être ajouté qu'une contamination par *Salmonella spp.* est également envisageable lors de la manipulation et de la transformation des produits de la pêche. De plus, lorsque le tableau 5.4. mentionne une température minimale pour les dangers microbiologiques, il serait utile de préciser s'il s'agit d'une température minimale pour la croissance de ces microorganismes. En ce qui concerne *Clostridium botulinum*, il est indiqué que des poissons sauvages peuvent être conservés pendant six jours sous atmosphère gazeuse sans que cela ne mène à un accroissement du nombre d'unité formant colonie de *C. botulinum* ; ceci n'est valable que pour une température déterminée, à mentionner dans le guide. Au niveau de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio cholerae*, il serait plus opportun de tenir compte de l'origine des poissons élevés ou pêchés plutôt que de conclure qu'il n'y a pas de danger grâce à la biosécurité. Il serait également préférable de parler de norovirus plutôt que de virus de type Norwalk. Le tableau 5.4. devrait aussi préciser si le kudoa est un parasite pour certains poissons d'élevage uniquement, ou s'il est également parasite pour l'homme ; ce danger ne devrait être repris dans le guide que dans le second cas. Cette recommandation vaut également pour tous les dangers de type « parasite » liés aux autres produits de la pêche. Il y aurait également lieu de préciser que ce n'est pas uniquement sur le bateau qu'un mauvais respect de la température peut conduire à la formation de scombrottoxine (histamine). Le danger lié à la présence d'histamine devrait aussi être considéré comme pertinent pour les crustacés. En ce qui concerne les mollusques et les gastéropodes, le guide mentionne qu'il n'existe pas d'élevage et donc pas de connaissances scientifiques concernant *Salmonella spp.* et *L. monocytogenes* ; cette affirmation n'est pas juste. Au niveau des toxines de coquillages, plutôt que de mentionner que tous les échantillons AFSCA s'avèrent être négatifs, le guide devrait faire référence aux études/avis scientifiques qui démontrent que ce danger est à juste titre pertinent pour certaines matières premières du secteur du poisson. Le tableau 5.4. ne semble contenir aucun danger pouvant être associé aux gastéropodes et aux escargots.

Au niveau du tableau 5.6. (point 5.3.2.2.), à plusieurs reprises il est question de « tendances observées par le secteur » démontrant que tel ou tel danger n'est pas pertinent. Ces affirmations devraient être soit supprimées soit soutenues par des références. En ce qui concerne les résidus de médicaments vétérinaires, le secteur ne peut se servir de l'argument que l'« élevage occidental est contrôlé par l'autorité » pour ne pas contrôler lui-même la qualité des matières premières qu'il utilise. Au niveau du dernier paragraphe de la colonne « Elevage dans les pays tiers », il est indiqué que seule la furazolidone peut être utilisée pour l'indication de nitrofuranes ; cette affirmation est erronée puisqu'il existe plusieurs nitrofuranes et donc plusieurs résidus marqueurs. Cette affirmation devrait en outre être transférée au danger « Antibiotiques interdits ». Au niveau des désinfectants et des produits interdits, il est

indiqué que ces dangers ne sont pas d'application car l'utilisation de ces substances chimiques est interdite. Cette justification est peu pertinente et ces dangers devraient dès lors bien être considérés comme dangers potentiels puisqu'une utilisation illégale de ces substances chimiques ne peut être exclue. Concernant les colorants et additifs, il faut également tenir compte de la législation d'autres pays étant donné que certains produits sont interdits en Belgique mais autorisés dans certains pays de l'Union européenne (ex. : sulfites). Une cote de 3 devrait être attribuée au danger « Vert de malachite/cristal violet/violet de gentiane ». Concernant la migration de substances chimiques de l'emballage vers le produit emballé, il serait nécessaire d'ajouter la problématique de la migration des encres utilisées pour l'impression au niveau des emballages. L'arsenic devrait également être repris comme danger pertinent pour certains produits de la pêche, vu que l'EFSA a émis un avis sur les teneurs en arsenic dans les denrées alimentaires (EFSA, 2009). En ce qui concerne les dioxines, PCBs et PCDD/F, il y aurait lieu de préciser que les anguilles sont les poissons les plus contaminés et qu'il est interdit ou déconseillé, selon la région, de consommer ces produits de la pêche.

Les fréquences des allergies alimentaires sont actuellement plus élevées que celles indiquées dans le guide au point 5.3.2.4. Chez les adultes, on se situe autour des 2-3 % et chez les enfants autour des 5 % (voir à ce sujet l'avis 8513 « Allergies et pseudoallergies alimentaires » du 5 août 2009 du Conseil Supérieur de la Santé (CSS)).

Au tableau 5.10. (point 5.3.3.), au niveau des herbes et épices séchées, il y a bien un risque de contamination par *Salmonella spp.* lors de la production et de la récolte mais a priori pas de risque de croissance de ce pathogène. Le guide attribue une seule et même cote pour l'effet d'un danger à un groupe de dangers. Ce ne peut être le cas, ou alors, la cote attribuée au groupe doit s'aligner à celle donnée au danger le plus dangereux de ce groupe. En ce qui concerne les additifs, la recommandation émise ci-dessus pour le tableau 5.6. s'applique ici également. Concernant la poudre d'œuf et les œufs pasteurisés, il serait nécessaire d'ajouter les résidus de coccidiostatiques.

Le point 5.3.4.1. traite, dans sa forme actuelle, principalement de la transformation des produits de la pêche mais les étapes de préparation, telles que le filetage ou le portionnement, devraient également y être abordées.

Au niveau de l'étape « Chauffer » (point 5.3.4.1.), il est indiqué que les toxines produites par certains microorganismes résistent à la chaleur. Il est à noter que les entérotoxines produites par *Bacillus cereus* sont sensibles à la chaleur, tandis que la toxine émétique est résistante. Les toxines produites par *Staphylococcus aureus* sont résistantes, contrairement à ce qui est mentionné.

Au niveau de l'étape « Emballage (sous vide ou mélange de gaz) » (point 5.3.4.1.), contrairement à ce qui est mentionné, le fait d'emballer sous vide ou sous atmosphère protectrice ne conduit pas à une élimination des pathogènes mais bien à un ralentissement de la multiplication de ceux-ci.

Le paragraphe relatif à l'huile de friture et à son utilisation (point 5.3.4.2.) est insuffisamment développé.

Au niveau de la notification obligatoire, il serait nécessaire d'ajouter *Listeria monocytogenes* à la liste des contaminants et toxines microbiologiques (point 6.2.-d) dont il faut notifier la présence. Pour ce qui est des contaminants chimiques, il faut notifier lorsque la teneur mesurée est supérieure à la LMR, et non inférieure à la LMR comme indiqué pour les résidus de pesticides et, les PCB et dioxines.

Il serait opportun de préciser que si une non-conformité est constatée sur un produit fini, mais que celui-ci n'a pas encore quitté l'entreprise et n'a donc pas encore été mis sur le marché, il ne doit pas y avoir notification à l'AFSCA s'il est possible de corriger cette non-conformité au sein de l'entreprise (point 7.2.2.-b).

Le tableau 7.5. devrait préciser le moment à parti duquel débute la période indicative maximale de conservation.

Au chapitre 9 relatif à la qualité, il devrait être fait référence au « règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale », et plus particulièrement au « règlement (CE) n° 1020/2008 de la Commission du 17 octobre 2008 » modifiant le premier, car ce dernier comporte une liste d'espèces de poissons dont les produits de la pêche qui en sont dérivés ne peuvent en aucun cas être mis sur le marché en raison de leur toxicité. Ce règlement comporte également une liste d'espèces de poissons dont les produits de la pêche qui en sont dérivés ne peuvent être mis sur le marché que sous certaines conditions.

En ce qui concerne les magasins et véhicules de vente (point 10.3.4.), il serait opportun d'ajouter une exigence ou au moins une recommandation afin d'éviter autant que possible les contaminations croisées entre les différents produits de la pêche présentés à la vente.

Le transport refroidi (Flow 1 « Halle aux poissons », étape 1.1.) devrait être identifié comme un point critique de contrôle (PCC).

A plusieurs reprises, il est question de « responsabilité de l'AFSCA » comme mesure de gestion de tel ou tel danger (cf. notamment Flow 1 « Halle aux poissons », pages 12, 13, 19). Le secteur ne peut utiliser ce type de justification pour démontrer la maîtrise d'un danger déterminé.

Au niveau du stockage (Flow 2 « Préparation du poisson », étape 13.), il serait nécessaire d'ajouter que si le produit de la pêche a subi un traitement de congélation en vue de tuer les parasites qu'il contiendrait, cela doit être mentionné sur l'emballage.

4. Conclusions

Le Comité scientifique est d'avis que cette version du guide est mieux aboutie que la précédente. La partie relative aux très petites entreprises (chapitre 11) devrait toutefois être développée et rendue plus facile à comprendre, plus didactique. Il serait également nécessaire d'apporter davantage d'attention à la lisibilité de certaines phrases du guide et des annexes, et ce principalement dans la version française. La concordance entre les versions française et néerlandaise devrait aussi être optimisée. Des recommandations complémentaires sont également formulées, notamment au niveau de l'analyse sectorielle des dangers.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 21/05/2010

Références

CSS, 2009. Publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 8513 du 5 août 2009. *Allergies et pseudoallergies alimentaires*.

EFSA, 2009. *Scientific Opinion on Arsenic in Food*. EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM). EFSA Journal 2009; 7(10):1351. European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	L. De Zutter (rapporteur), E. Daeseleire, L. Herman, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier
Experts externes	-

Cadre juridique de l'avis

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

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 ;

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.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.