



### **AVIS 31-2010**

**Objet : Évaluation scientifique du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation » (dossier Sci Com 2010/20).**

Avis validé par le Comité scientifique le 15 octobre 2010

#### **Résumé**

Le présent avis concerne l'évaluation scientifique du 'Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation'. On demande au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers, ainsi que les plans d'échantillonnage que l'on rencontre dans le guide.

Le Comité scientifique estime que le guide est un document pratique, clair et structuré. Il y a toutefois encore un certain nombre de points d'attention qui doivent encore être développés. Le guide n'accorde pas suffisamment d'attention aux dangers physiques et surtout chimiques, comme les allergènes et les composés chimiques volatils. Le chapitre nettoyage et désinfection sème la confusion et n'est pas suffisamment développé. Le texte concernant l'évaluation de la gravité des dangers doit en outre être retravaillé étant donné que la distinction entre les différentes classes n'est pas claire. Le guide ne contient pas de plan d'échantillonnage et d'analyse.

#### **Summary**

**Advice 31-2010 of the Scientific Committee of the FASFC: Scientific evaluation of the 'Guide for the implementation of a self checking system in the wholesale business of foods'**

This advice concerns the scientific evaluation of the 'Guide for the implementation of a self checking system in the wholesale business of foods'.

#### **Mots-clés**

Guide d'autocontrôle, traçabilité, commerce de gros.

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

On demande au Comité scientifique d'évaluer le "Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation" et de vérifier si l'analyse des dangers sectorielle est suffisante. Un avis est également demandé sur les plans d'échantillonnage et d'analyse décrits dans le guide.

### **1.2. Contexte légal**

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.

Considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail du 6 septembre 2010 et la séance plénière du 15 octobre 2010 ;

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Le « Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation (G-039) » a été introduit pour la première fois auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Ce guide a été établi à l'initiative de Fedis, la Fédération belge de la Distribution. Le guide est destiné à tous les établissements ayant pour activité : le commerce de gros en alimentation générale, le commerce de gros d'autres produits alimentaires spécifiques et/ou le commerce de gros de boissons.

## **3. Avis**

Dans l'ensemble, le guide est un document correctement développé qui a été rédigé en connaissance de cause et qui permet une application simple et directe dans la pratique. Le Comité scientifique souhaite toutefois souligner un certain nombre de points d'attention et recommande d'apporter plus de précisions dans le guide.

### **3.1. Remarques générales**

Contrairement aux dangers microbiologiques, les dangers chimiques et physiques ne sont pas suffisamment traités dans ce guide. On n'accorde par exemple pas d'attention à la problématique des allergènes et plus précisément à la transmission d'allergènes aux denrées alimentaires qui ne contiennent pas ces substances allergènes (problématique de la contamination croisée). Il est par conséquent indiqué de reprendre dans le guide que les produits allergènes (notamment ceux mentionnés dans la Directive européenne 2007/68 (Commission européenne, 2007)) doivent être

préemballés. L'éventuelle transmission de produits chimiques volatils durant le transport (ex. bouteilles d'acétone transportées dans les mêmes camions que les biscuits) n'est également pas abordée dans le guide.

En ce qui concerne 'l'hygiène de l'environnement' de travail, on n'accorde pas suffisamment d'attention à la qualité de l'air et à l'entretien technique et la partie nettoyage et désinfection n'est pas suffisamment développée. Il est important d'expliquer la différence entre nettoyage et désinfection dans le texte. La problématique de *Listeria monocytogenes* dans les cellules frigorifiques n'est également pas abordée. En ce qui concerne le nettoyage et la désinfection des véhicules (page 61 dans la version française), il est mentionné qu'une désinfection doit uniquement être réalisée si nécessaire, ensuite, il est mentionné dans le paragraphe suivant qu'il faut désinfecter de façon régulière. Cette contradiction doit être évitée.

Aussi bien au chapitre 6 qu'au chapitre 7, l'importance de la gestion de la température dans la chaîne alimentaire est soulignée, ce qu'approuve le Comité scientifique. Il est toutefois indiqué d'également reprendre dans ces chapitres la problématique de la formation de condensation pour les produits qui ne sont pas conservés de manière réfrigérée (ex. entreposage d'épices séchées, œufs).

Le paragraphe concernant l'évaluation de la gravité des dangers doit être adapté tant au point de vue du contenu qu'au point de vue textuel. La subdivision en 5 catégories n'est pas claire et comprend des contradictions. On ne sait donc pas clairement ce que l'on entend par 'métaux lourds occasionnant de moins graves maladies' et par 'petites quantités de résidus de pesticides'.

Le guide ne reprend pas de plan d'échantillonnage et d'analyse.

### **3.2. Remarques spécifiques**

A la page 31 du guide, il est mentionné que plus de 95% des intoxications alimentaires ont une cause bactérienne. Cette information n'est toutefois pas correcte vu qu'une grande partie des infections alimentaires sont causées par des virus (Mead et al., 1999; van Duynhoven et al., 2005; Baert et al., 2009). A la page 31, on cite aussi *Clostridium perfringens* en guise d'exemple d'une infection alimentaire, là où cette bactérie occasionne une intoxication alimentaire.

La partie concernant les produits surgelés (page 33) n'est pas claire. La différence entre une température de -18°C où, suivant le guide, la croissance microbienne s'arrête et -12°C où la multiplication microbienne arrête doit être expliquée.

Au paragraphe 5.7, il est mentionné que l'homme est le principal facteur de contamination des denrées alimentaires dans une entreprise alimentaire. Cette affirmation doit être nuancée étant donné qu'il peut en être ainsi pour certaines entreprises alimentaires, mais que cela dépend en général de divers facteurs (ex. abattoirs où la contamination fécale est le principal facteur de contamination).

A la page 64 (dans la version française du guide), le paragraphe concernant le fait de couvrir une blessure n'est pas suffisamment décrit. Il faut mentionner qu'un bandage étanche doit être utilisé lorsqu'il y a possibilité de contact avec des denrées alimentaires non-emballées.

En ce qui concerne l'hygiène des mains (page 64 dans la version française du guide), on mentionne brièvement que les mains doivent uniquement être lavées après chaque visite aux toilettes. Il faut mentionner que dans d'autres situations, les mains doivent également être lavées et désinfectées (par ex. lorsqu'on rentre dans le local de production,...).

La troisième note en bas de page 70 (dans la version française du guide) doit être supprimée étant donné que l'avis 49-2006 du Comité scientifique concernant la conservation de viennoiseries avec de la crème pâtissière a été rédigé pour le commerce de détail.

A la page 101 (dans la version française du guide), le contrôle de la DLC (date limite de consommation) lors de l'abattage est considéré comme un CCP (Critical Control Point). Ce contrôle doit toutefois également être réalisé au moment de la livraison. Étant donné que la dernière étape, lors de laquelle un danger peut être éliminé ou ramené à un niveau acceptable, doit être considérée comme CCP, ce contrôle à la livraison doit être repris comme CCP.

Lorsqu'il est fait référence aux instructions de l'AFSCA concernant la validation du système d'autocontrôle (dernier paragraphe de 10.1), il serait judicieux de reprendre aussi le chapitre du guide dans lequel ces instructions sont mentionnées (notamment 10.4).

Il est recommandé d'expliquer à l'annexe 6 la différence entre la température lue et la température mesurée.

Il serait pratique de reprendre une liste d'abréviations dans le guide. L'explication des abréviations dans les annexes (ex. annexe 3) profiterait aussi à la clarté.

#### **4. Conclusion**

Le Comité scientifique estime que le « Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation » est un document pratique, synoptique et structuré. Le Comité scientifique souhaite toutefois souligner un certain nombre de points d'attention. Le guide n'accorde pas suffisamment d'attention aux dangers physiques et surtout chimiques, comme les allergènes et les composés chimiques volatils. Le chapitre nettoyage et désinfection sème la confusion et n'est pas suffisamment développé. Le texte concernant l'évaluation de la gravité des dangers doit en outre être retravaillé étant donné que la distinction entre les différentes classes n'est pas claire. Le guide ne contient pas de plan d'échantillonnage et d'analyse.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir André Huyghebaert

Bruxelles, le 22/10/2010

## Références

Baert, L., Uyttendaele, M., Stals, A., Van Coillie, E., Dierick, K., Debevere, J. and Botteldoorn, N., 2009. Reported foodborne outbreaks due to noroviruses in Belgium during 2007: the link between food and patient investigations in an international context. *Epidemiology and Infection*, 139, 316-325.

Commission européenne, 2007. Directive 2007/68/CE de la Commission du 27 novembre modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne*, L310, 11-14.

Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., Mccaig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M. and Tauxe, R.V., 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerging Infectious Diseases*, 5, 607-625.

Van Duynhoven, Y.T.H.P., De Jager, C.M., Kortbeek, L.M., Vennema, H., Koopmans, M.P.G., van Leusden, F., Van der Poel, W.H.M. and Van den Broeck, M.J.M., 2005. A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in The Netherlands. *Epidemiology and Infection*, 133, 9-21.

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose 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, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele et C. Van Peteghem.

## 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 se composait de :

Membres du Comité scientifique  
Experts externes

A. Huyghebaert (rapporteur), L. Herman  
B. De Meulenaer (UGent)

## 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 se réserve le droit de modifier, à tout moment, le présent avis si de nouvelles informations et données étaient mises à sa disposition après la publication de la présente version.