



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

AVIS 01-2011

Concerne : Réévaluation du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation » (dossier Sci Com 2010/24 – G-007 v2).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 14 janvier 2011.

Résumé

Le présent avis concerne la réévaluation du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation ».

Le Comité scientifique est d'avis que le guide est un document pratique, clair et structuré. Un certain nombre de points doivent toutefois encore être développés. C'est le cas par exemple de l'analyse des dangers chimiques et physiques, du nettoyage et de la désinfection, des plans d'échantillonnage et d'analyse, et de la notification obligatoire.

Summary

Advice 01-2011 of the Scientific Committee of the FASFC on the revaluation of the self-checking guide for the food retailing

This advice concerns the revaluation of the self-checking guide for the food retailing.

Mots clés

Commerce de détail – guide – autocontrôle - alimentation

1. Termes de référence

1.1. Objectif

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

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.

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 28 octobre 2010 et la séance plénière du 14 janvier 2011,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le "Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007, version 2 du 12-08-2010)" 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 des organisations professionnelles suivantes :

- Buurtsuper.be qui représente les épicerie indépendantes en alimentation générale (50 %) et, les supérettes et supermarchés indépendants (70 %) de Flandre et de Bruxelles.
- FEDIS (Fédération belge de la distribution) qui représente toutes les formes d'entreprises actives dans le secteur de la distribution : hypermarchés, supermarchés, commerces de gros, vente à distance, magasins discount, criées, importateurs de pays tiers, chaînes de boucherie, entreprises de vente directe... FEDIS représente l'entièreté de la grande distribution et du hard discount.
- UCM (Union syndicale des classes moyennes de Belgique), elle-même composée de l'asbl Fédération nationale des Unions de classes moyennes (FNUCM) et de différentes fédérations professionnelles dont l'Association professionnelle du libre-service en alimentation générale (APLSIA) qui représente 70 % de l'ensemble des points de vente, supérettes et supermarchés indépendants en Wallonie et à Bruxelles.

Le guide a été rédigé à l'intention des établissements du commerce de détail en alimentation générale et il s'applique également aux plateformes de distribution en alimentation générale des grands groupes de la distribution ainsi qu'au transport par flotte interne.

La précédente version de ce guide, à savoir la version 1 du 24 avril 2006, a déjà été évaluée par le Comité scientifique et a fait l'objet de recommandations. Celles-ci sont reprises dans l'avis 26-2006 du 25 juillet 2006. Par rapport à la précédente version, le guide a été mis à jour

au niveau de la législation et il a été élargi aux plateformes de distribution, au transport interne, à la vente de pesticides, d'engrais, de semences, d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale, à la mouture de café et à la découpe de fruits et légumes.

3. Avis

Dans son 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 formule cependant plusieurs recommandations.

3.1. Recommandations générales

Un certain nombre de recommandations formulées par le Comité scientifique dans l'avis 31-2010 relatif au « *Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation* » s'appliquent également au présent guide. Il y a dès lors lieu de tenir compte de cet avis dans son entièreté. A titre d'exemple, les dangers chimiques et physiques devraient être traités davantage (cf. notamment points 3.1. et 9.10.), le nettoyage et la désinfection devraient être détaillés davantage (cf. point 5.6.) et l'évaluation de la gravité des dangers devrait être précisée (cf. point 10.2.3.).

Aucun plan d'échantillonnage et d'analyse n'est mentionné. Le Comité scientifique estime toutefois que le guide devrait préciser que chaque opérateur manipulant des denrées alimentaires non-emballées doit mettre en place un plan d'échantillonnage et d'analyse afin de vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des surfaces et outils entrant en contact avec ces denrées.

Concernant la gestion de l'eau (point 5.3.), le guide mentionne à juste titre que de l'eau de puits peut être utilisée à la condition qu'elle respecte les exigences de potabilité (respect des valeurs maximales pour les paramètres à analyser et des fréquences pour les analyses) imposées par l'arrêté royal du 14 janvier 2002. Si l'opérateur utilise de l'eau de distribution, il n'est en effet pas nécessaire de réaliser des analyses. Par contre, le guide devrait préciser, qu'à partir du moment où l'opérateur traite/manipule (ex. : stockage, chauffage, filtration, adoucissement...) l'eau de distribution au sein de son établissement, il est tenu, selon l'arrêté royal du 14 janvier 2002, de faire analyser cette eau de distribution traitée/manipulée afin de vérifier qu'elle respecte toujours bien les exigences de potabilité imposées par cet arrêté royal. Cependant, sur base de l'avis 46-2006 du Comité scientifique, le nombre de paramètres à analyser pour ces eaux de distribution traitées/manipulées a été revu à la baisse pour certains traitements (cf. également la note de l'AFSCA du 16 février 2007 relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur alimentaire).

Au niveau de la notification obligatoire (cf. chapitre 7.), vu l'élargissement du champ d'application du guide notamment à la vente d'aliments pour animaux et de semences, il serait nécessaire d'étendre l'obligation de notifier aux produits pouvant être préjudiciables à la santé animale (ex. : aliments pour animaux contaminés) ou à la santé végétale (ex. : semences infestées, engrais contaminés). En outre, le contenu du document « *Notification obligatoire et limites de notification* » de l'AFSCA devrait être détaillé, et ce y compris pour les contaminants chimiques et microbiologiques.

En ce qui concerne la conservation des œufs, le guide conseille de stocker et transporter les œufs à température constante et de ne pas les réfrigérer avant leur vente au consommateur (cf. point 9.9.4.). Ceci pour éviter tout phénomène de condensation, suite à un écart trop important de température, et de prolifération bactérienne qui en découle. Le Comité scientifique tient toutefois à souligner que, d'un point de vue scientifique, la multiplication de *Salmonella* sp. suite à une température de stockage des œufs trop élevée représente un risque significatif pour la santé du consommateur (Okamura *et al.*, 2008). Le Comité scientifique recommande dès lors de conserver les œufs à une température la plus basse possible, avec pour conséquence une formation minimale de condensation, et certainement ne dépassant pas la température ambiante.

Concernant la mise en vente de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale (cf. point 9.9.13.), le guide ne semble pas tenir compte du règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles. Selon ce règlement, une ancienne denrée alimentaire contenant de la gélatine dérivée de ruminant ne peut servir à l'alimentation des animaux d'élevage. Une ancienne denrée alimentaire contenant des produits laitiers, des ovoproduits ou de la gélatine dérivée de non-ruminant peut par contre servir à l'alimentation des animaux d'élevage, et ce qu'elle que soit leur quantité présente dans l'aliment pour animaux. Ce règlement interdit également d'incorporer des protéines animales (ex. : viande, produits de viande...), à l'exception des produits cités ci-avant, dans l'alimentation des animaux d'élevage. Le guide devrait être adapté en ce sens.

3.2. Recommandations ponctuelles

Au niveau des microorganismes pathogènes (cf. point 3.2.2.), il serait nécessaire de préciser que les mycotoxines peuvent aussi avoir des effets sur le long terme (ex. : effets cancérogènes) et pas uniquement sur le court terme (ex. : intoxication aigüe).

Il serait utile de préciser qu'il est recommandé, dans le cadre de la sécurité alimentaire, de présenter à la vente les denrées à l'abri des rayons directs du soleil. Ces derniers peuvent en effet conduire à un échauffement de la denrée et ainsi accélérer sa décomposition, voire favoriser la multiplication de microorganismes pathogènes. C'est également important du point de vue de la qualité des denrées, les rayons directs du soleil peuvent en effet aussi altérer la composition des denrées (ex. : diminution de la teneur en vitamine C).

En ce qui concerne le nettoyage et la désinfection (cf. point 5.6.), il serait opportun de sensibiliser le personnel au nettoyage correct des salissures provoquées par une denrée dont l'emballage aurait été détérioré (ex. : si écoulement d'un produit gras). Cette recommandation s'applique aussi notamment au niveau de la mise en vente des pesticides (cf. point 9.9.10.) et des engrais (cf. point 9.9.11.). Un lieu et un autre emballage qui sont salis par la fuite d'un produit doivent faire l'objet d'un nettoyage adéquat.

Au niveau de la vente en vrac d'aliments pour animaux (cf. point 9.9.12.), il serait opportun d'insister sur l'importance de la lutte contre les animaux nuisibles et du nettoyage, afin d'éviter que ce site devienne source d'infestation et de poussières.

Concernant la découpe des fruits et légumes (cf. addendum 1), la possibilité de laver ces produits est bel et bien prévue au niveau de l'infrastructure mais pas au niveau du processus de production (= « traitement »). Le Comité scientifique estime pourtant que certains fruits et légumes doivent être lavés avant d'être découpés.

Au niveau de l'étape « Conditionner » du processus de découpe des fruits et légumes (cf. addendum 1), il y a lieu de préciser que l'utilisation de conditionnements aptes à l'usage alimentaire est obligatoire, et pas recommandée comme actuellement mentionné dans la version néerlandophone du guide.

Dans l'exemple de formulaire d'enregistrement à la réception (cf. annexe 5a), il y a lieu d'enregistrer la date de durabilité minimale (DDM) de la marchandise, en plus de la date limite de consommation (DLC) de celle-ci.

Au niveau des exemples de liste de contrôle de la température (cf. annexes 6-10), il serait utile d'ajouter une colonne « OK » ou « Non-OK » afin que le membre du personnel chargé du contrôle puisse écrire de manière claire sa conclusion, à savoir si oui ou non la température est conforme à la température exigée.

Les bonnes pratiques lors du transport par flotte interne (cf. chapitre 13) devraient être détaillées afin de préciser si n'importe quel produit (ex. : pesticide) peut être transporté simultanément avec n'importe quel autre produit (ex. : denrée alimentaire) dans un même espace de chargement.

4. Conclusions

Le Comité scientifique est d'avis que le guide est un document pratique, clair et structuré. Un certain nombre de points doivent toutefois encore être développés. C'est le cas par exemple de l'analyse des dangers chimiques et physiques, du nettoyage et de la désinfection, des plans d'échantillonnage et d'analyse, et de la notification obligatoire.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 21/01/2011

Références

AFSCA, 2006. Avis 26-2006 du 25 juillet 2006 du Comité scientifique. *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)*. Disponible à l'adresse : http://www.afsca.be/home/com-sci/doc/avis06/AVIS_26-2006_fr.pdf.

AFSCA, 2006. Avis 46-2006 du 1^{er} décembre 2006 du Comité scientifique. *Traitements ou manipulations de l'eau de distribution dans les établissements alimentaires et contrôles qualité associés (dossier Sci Com 2005/71 – auto-saisine)*. Disponible à l'adresse : http://www.afsca.be/home/com-sci/doc/avis06/2006-12-01_AVIS46-2006_fr.pdf.

AFSCA, 2007. *Note du 16 février 2007 relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur alimentaire*. Disponible à l'adresse : http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/informations/documents/2007-02-16_procedure-contr-qual-eau_ORIGINAL_000.pdf.

AFSCA, 2010. *Notification obligatoire et limites de notification (version 08 du 20-09-2010)*. Disponible à l'adresse : <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>.

AFSCA, 2010. Avis 31-2010 du 15 octobre 2010 du Comité scientifique. *Évaluation scientifique du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation » (dossier Sci Com 2010/20)*. Disponible à l'adresse : http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/documents/AVIS31-2010_FR_DOSSIER2010-20.pdf.

Okamura M., Kikuchi S., Suzuki A., Tachizaki H., Takehara K. and Nakamura M., 2008. Effect of fixed or changing temperatures during prolonged storage on the growth of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis inoculated artificially into shell eggs. *Epidemiol. Infect.* 136 : 1210-1216.

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, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques 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. Herman (rapporteur), E. Daeseleire, A. Huyghebaert, K. Dierick, L. Pussemier, L. De Zutter

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.