



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

**AVIS 11-2011**

**Concerne: Évaluation du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie  
– pâtisserie – chocolaterie – glacerie (dossier Sci Com 2011/19)**

Avis approuvé par le Comité scientifique le 14 octobre 2011.

**Résumé**

Le présent avis porte sur l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle pour boulangeries et pâtisseries. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que les annexes 10 et 11 du guide.

Le guide d'autocontrôle (G-026) s'applique aux produits de la boulangerie, de la pâtisserie, aux viennoiseries ainsi qu'au chocolat, à la préparation de glaces et aux petits pains garnis. Les évaluations du risque relatives à l'entreposage et au transport de produits réfrigérés et surgelés sur lesquelles se basent les adaptations dans le guide sont bien étayées scientifiquement. Les adaptations dans le guide ont été réalisées de manière correcte et claire et sont par conséquent approuvées. L'annexe 10 concernant le lait cru a, de manière générale, été bien élaborée et est approuvée moyennant quelques adaptations. L'annexe 11 concernant la fermentation du pain est approuvée.

**Summary**

**Advice 11-2011 of the Scientific Committee of the FASFC**

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for bakery products.

**Mots-clés**

autocontrôle, guide d'autocontrôle, bonnes pratiques d'hygiène, lait cru, fermentation du pain

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

Le guide d'autocontrôle pour le secteur du pain et de la pâtisserie a été présenté pour approbation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'initiative de ce guide émane de la Confédération Belge de l'asbl Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie-Glacierie (BPCG) en collaboration avec la Fédération des Grandes Boulangeries Belges (FGBB).

L'évaluation du guide par le Comité scientifique se déroule conformément aux prescriptions reprises à l'article 9 et en 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.

On demande au Comité scientifique :

- d'évaluer l'évaluation du risque relative à l'entreposage et au transport de produits réfrigérés et surgelés et sur base de cela, d'évaluer les parties adaptées dans le guide ;
- d'évaluer l'annexe 10 du guide;
- d'évaluer l'annexe 11 du 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 menées lors de la réunion du groupe de travail du 21 septembre 2011 et la séance plénière du 14 octobre 2011;

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

## **2. Recommandations concernant l'évaluation du risque et les bonnes pratiques d'hygiène**

### **2.1. Évaluation du risque de l'entreposage et du transport à des températures plus élevées que -18°C (pas au surgélateur)**

Cette évaluation du risque a pour objectif de montrer qu'aucun problème de sécurité des aliments et de qualité alimentaire significatif ne se produit si des produits semi-finis, légèrement congelés sont transportés ou entreposés durant une période limitée à des températures supérieures à -18°C. Le Comité scientifique estime que cette évaluation du risque est bien étayée scientifiquement. L'évaluation du risque indique qu'il n'y a pas de problème de sécurité des aliments pour les produits concernés. Le Comité scientifique ne se prononce pas sur la qualité des produits étant donné que cet aspect ne relève pas de ses compétences. Le Comité scientifique remarque toutefois que l'étude de la littérature sur la stabilité microbienne du pain précuit surgelé pourrait être formulée de manière scientifiquement plus exacte. Les remarques du Comité scientifique à ce propos n'ont aucune

influence sur les décisions en matière d'évaluation du risque et ne sont donc pas abordées plus en détail.

## **2.2. Évaluation du risque et validation des 72 heures de quarantaine pour les produits surgelés**

Cette évaluation du risque a pour objectif de démontrer que lorsque des produits surgelés atteignent, dans un laps de temps de 72 heures, une température de -18°C dans l'ensemble du produit, aucun problème de sécurité et de qualité alimentaire significatif ne se produit. Le Comité scientifique estime que cette évaluation du risque est bien étayée scientifiquement. L'évaluation du risque indique qu'il n'y a pas de problème de sécurité des aliments pour les produits concernés. Le Comité scientifique ne se prononce pas sur la qualité des produits étant donné que cet aspect ne relève pas de ses compétences.

## **2.3. Adaptations dans le guide (G PARTIE III, 2.1.2 et 2.8.3; PARTIE IV-C, 4.1, Groupe de produit la et lb, PARTIE IV-D, 1.1 et 3.15)**

Le Comité scientifique n'a aucune remarque et approuve les adaptations.

## **3. Recommandations concernant l'annexe 10 du guide: Exigences en matière d'utilisation de lait cru en boulangerie-pâtisserie**

### **3.1. Champ d'application**

Le Comité scientifique remarque qu'il faut accentuer plus encore le fait que le lait cru peut uniquement être utilisé pour la production de produits qui seront soumis, par la suite, à un traitement par la chaleur au moins équivalents à une pasteurisation. Le Comité scientifique recommande d'établir une liste non exhaustive de produits pour lesquels du lait cru ne peut **pas** être utilisé et de supprimer l'énumération des produits pour lesquels le lait cru peut être utilisé. Il doit être très clairement indiqué que quand certains produits, figurant actuellement dans la liste des produits pour lesquels du lait cru peut être utilisé, sont certainement chauffés en pratique pour par exemple tiramisu, crème pâtissière à partir de certaines poudres du commerce et bavaoises. Quand ces produits sont utilisés sans traitement par la chaleur, l'utilisation de lait cru est interdite.

### **3.2. Analyse de risque de la matière première "lait cru"**

Le Comité scientifique recommande de remplacer la phrase "Ces pathogènes ne survivent pas à un processus correct de pasteurisation (72°C/15 sec) mais certaines de leurs cellules germinales ou certaines toxines peuvent résister à la chaleur (D121°C=1 min)." par la phrase suivante: "Ces micro-organismes pathogènes, sous leur forme végétative ne survivent pas à un processus correct de pasteurisation (ex. 71°C/15 s) mais certains produisent des spores et/ou toxines qui résistent à la pasteurisation." Pour cette adaptation, le Comité scientifique avance les arguments suivants:

- D'un point de vue légal, un processus de pasteurisation se déroule à 71°C durant 15s, à 63°C durant 30 minutes ou équivalent.
- La température à laquelle des spores ou toxines peuvent résister dépend des spores et toxines en question.

### **3.3. Réception du lait cru**

#### **3.3.1. Réception et contrôle fournisseur**

Le Comité scientifique remarque qu'aucune distinction ne peut être faite entre la livraison de plus ou moins de 100 litres de lait cru étant donné que les dangers sont les mêmes dans les deux cas.

Deux fois par an, le boulanger doit obligatoirement faire réaliser (aussi bien à la livraison de plus que de moins de 100 litres de lait cru) une analyse officielle quant aux antibiotiques.

Le Comité scientifique estime que le boulanger doit prendre ses responsabilités et doit pouvoir garantir que le lait fourni est exempt d'antibiotiques. Le boulanger doit obtenir du fournisseur une attestation garantissant que le lait acheté ne contient pas d'antibiotiques. Le Comité scientifique remarque que des tests rapides sont disponibles dans de nombreuses fermes.

Les valeurs indicatives pour les analyses microbiologiques sont de 100 ufc/g comme objectif et 1000 ufc/g comme tolérance pour les staphylocoques à coagulase positive, absence dans 1 ml pour *Listeria monocytogenes* (voir annexe document AFSCA 'Limites d'action pour contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires) et 100 ufc/g comme objectif et 1000 ufc/g comme tolérance pour *Bacillus cereus* (voir document UGent 'valeurs indicatives & critères microbiologiques légaux'). Le Comité scientifique recommande de reprendre ces valeurs dans l'annexe du guide.

### 3.3.2. Stockage du lait cru

Le Comité scientifique recommande qu'une distinction soit faite dans le tableau entre les produits pasteurisés (Max 7 °C – 2 à 4 jours) et les produits crus (Max 6°C – 2 à 3 jours). Dans le tableau actuel, ces deux produits sont mélangés et aucune distinction claire n'est faite pour les conditions de conservation.

### 3.3.3. Utilisation de lait cru

Le Comité scientifique recommande de remplacer dans le tableau 'Contrôle recommandé de la T°' par 'Contrôle obligatoire de la T°'. Une constatation visuelle de l'ébullition du lait peut suffire.

## **4. Recommandations annexe 11 du guide: La fermentation panaiere**

Le Comité scientifique n'a aucune remarque et approuve les adaptations.

## **5. Conclusion**

Le guide d'autocontrôle (G-026) s'applique aux produits de la boulangerie, de la pâtisserie, aux viennoiseries ainsi qu'au chocolat, à la préparation de glaces et aux petits pains garnis. Les évaluations du risque relatives à l'entreposage et au transport de produits réfrigérés et surgelés sur lesquelles se basent les adaptations dans le guide sont bien étayées scientifiquement. Les adaptations dans le guide ont été réalisées de manière correcte et claire et sont par conséquent approuvées. L'annexe 10 concernant le lait cru a de manière générale été bien élaborée et est approuvée moyennant quelques adaptations. L'annexe 11 concernant la fermentation du pain est approuvée.

Pour le Comité scientifique,

Le Président,

Prof. Dr. Ir André Huyghebaert

Bruxelles, 14/10/2011

## **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, K. Raes\*, C. Saegerman, B. Schiffers, M.-L. Scippo\*, W. Stevens\*, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

\*: experts invités

## **Remerciements**

Le Comité scientifique remercie la direction de staff pour l'évaluation du risque 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	L. Herman (rapporteur), A. Huyghebaert, M. Uyttendaele
--------------------------------	---

Experts externes	G. Daube (ULg)
------------------	----------------

## **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 09.06.11.

## **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.