

AVIS 11-2020

Objet:

Évaluation du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C

(SciCom 2019/25)

Avis approuvé par le Comité scientifique le 6 mai 2020.

Mots clés:

Glace à l'italienne, glace de consommation, guide d'autocontrôle

Key terms:

Soft-ice, ice cream, self-checking guide

Table des matières

Summary	4
1. Termes de référence	5
1.1. Questions	5
1.2. Dispositions législatives	5
1.3. Méthode.....	5
2. Définitions et abréviations	5
3. Introduction.....	5
4. Avis.....	6
5. Incertitudes	11
6. Conclusion	12
Références	13
Membres du Comité scientifique.....	14
Conflit d'intérêts	14
Remerciements	15
Composition du groupe de travail.....	15
Cadre juridique.....	15
Disclaimer.....	15
Annexe 1 Critères légaux pour les <i>Enterobacteriaceae</i> dans la glace de consommation	16
Annexe 2 Liste des remarques supplémentaires	17

Résumé

Avis 11-2020 du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA sur l'évaluation du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C

Contexte et Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer la révision du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C, et d'examiner si cette révision traite de façon suffisante et correcte les dangers liés à l'activité en question.

Méthode

Le avis est basé sur l'opinion d'experts.

Avis et Conclusion

Le Comité scientifique a évalué le projet de texte du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C. Ce faisant, le Comité scientifique a formulé des remarques en vue d'améliorer le projet de texte. Le Comité scientifique recommande de réaliser au minimum une fois par an une analyse des *Enterobacteriaceae* sur le produit fini (glace de consommation, y compris le sorbet, ou la glace à l'italienne). Il recommande également d'effectuer un échantillonnage au moment du service.

Summary

Opinion 11-2020 of the Scientific Committee established at the FASFC on the evaluation of the 'soft ice and ice cream' module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the revision of the "soft ice and ice cream" module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector, and to verify whether this revision adequately and correctly addresses the hazards related to the activity.

Method

The advice is based on expert opinion.

Advice and Conclusion

The Scientific Committee reviewed the draft text of the 'soft ice and ice cream' module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector. In addition, the Scientific Committee formulated comments aimed at improving the draft text. The Scientific Committee recommends that *Enterobacteriaceae* are analyzed, at least once a year, on the final product (ice cream, including sorbet, or soft ice cream). In addition, it is advised that sampling should also be carried out during service.

1. Termes de référence

1.1. Questions

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer la révision du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C, et d'examiner si cette révision traite de façon suffisante et correcte les dangers liés à l'activité en question.

1.2. Dispositions législatives

Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

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

Arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation.

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

1.3. Méthode

Le avis est basé sur l'opinion d'experts.

2. Définitions et abréviations

AFSCA	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
SciCom	Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Vu les discussions menées durant la réunion du groupe de travail du 10 février 2020 et de la séance plénière du Comité scientifique du 24 avril 2020, et l'approbation électronique définitive par les membres du Comité scientifique le 6 mai 2020.

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

3. Introduction

Depuis 2016, le module spécifique « Glace à l'italienne et glace de consommation » est disponible en complément du manuel pratique d'autocontrôle pour le secteur B2C. Ce module fait actuellement l'objet d'une révision. Outre la glace de consommation et la glace à l'italienne, les sorbets sont également abordés spécifiquement dans la nouvelle version du module. La glace de consommation est un terme qui englobe plusieurs produits, à savoir : la crème glacée, la glace au lait, la glace, la glace à l'eau et le sorbet (arrêté royal du 11 juin 2004). Le Comité scientifique a déjà émis un avis sur les diagrammes de fabrication et les analyses des dangers relatifs aux sorbets (SciCom, 2017).

En 2018, l'AFSCA a mené une action ciblée sur les glaces de consommation chez les glaciers (<http://www.afsca.be/rapportactivites/2018/consommateurs/actionsciblees/>). Dans les 108 échantillons de glace ainsi prélevés chez des marchands de glace ambulants, aucune bactérie pathogène n'a été décelée. Deux échantillons présentaient un léger dépassement du critère pour les staphylocoques mais les concentrations étaient trop faibles que pour entraîner la production de toxines. Par ailleurs, 24 échantillons présentaient de dépassements au niveau des germes indicateurs d'hygiène, parmi lesquels les *Enterobacteriaceae*. Ce degré accru de contamination pourrait toutefois être dû à l'eau de rinçage de la cuillère à glace et éventuellement au chiffon ou à l'éponge sur lesquels la cuillère à glace était égouttée.

4. Avis

Le Comité scientifique émet un certain nombre de remarques fondamentales concernant le chapitre "Analyses" et recommande de supprimer la majeure partie du texte ainsi que tous les tableaux.

Le Comité scientifique est d'avis qu'il est illogique de ne demander des contrôles que si du lait cru est utilisé lors de la production. En effet, d'autres ingrédients utilisés lors de la production de glace de consommation et de glace à l'italienne, tels qu'œufs (risque potentiel du point de vue de *Salmonella*) et fruits (risque potentiel du point de vue des norovirus...), comportent également un risque potentiel au niveau microbiologique. Un contrôle de la pasteurisation/du traitement thermique est donc utile dans tous les cas.

Une post-contamination après la pasteurisation est possible mais la croissance des bactéries n'est possible que pendant la maturation, et est donc limitée. Une fois le produit congelé, il n'y a plus de croissance microbiologique.

Le Comité scientifique est d'avis qu'il est utile que tous les producteurs réalisent au moins une fois par an une analyse des *Enterobacteriaceae* dans le produit fini, et ce tant pour la glace de consommation que pour les sorbets et la glace à l'italienne. Pour la glace de consommation, contenant ou non des ingrédients lactés, il existe des critères légaux pour les *Enterobacteriaceae* en fin de production (voir Annexe 1). Pour la glace à l'italienne, il n'existe pas de critères légaux mais le Comité scientifique est d'avis que les critères existants pour la glace de consommation peuvent également être appliqués à la glace à l'italienne. L'analyse des *Enterobacteriaceae* permettra de contrôler l'efficacité du traitement thermique et donnera une idée de l'hygiène durant le processus de production. Par ailleurs, il est recommandé d'effectuer un échantillonnage lors du service, de sorte que l'opérateur puisse vérifier l'hygiène lors de ce sous-processus. Le Comité scientifique est d'avis que les critères relatifs aux *Enterobacteriaceae* lors du service de la glace de consommation (Annexe 1) sont pertinents à la fois pour la glace de consommation, les sorbets et la glace à l'italienne.

En outre, le Comité scientifique fait les remarques suivantes:

	Projet de texte	Remarques du Comité scientifique
1.1 Champ d'application	Sous l'appellation « glace à l'italienne, il faut entendre les produits qui sont préparés à partir d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à	Dans la version néerlandaise, il est indiqué « op kamertemperatuur » alors que la version française ne fait pas mention de température ambiante. Le Comité scientifique se demande s'il est bien correct que ce mélange soit toujours conservé à température ambiante. Ce

	<p>l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.</p> <p>Onder softijs moeten de producten verstaan worden die bereid worden vertrekkende van een vloeibaar softijsmengsel op kamertemperatuur dat pas ter plaatse in de softijsdistributiemachine verwerkt wordt tot het eindproduct voor de consument en die daarna niet worden opgeslagen.</p>	<p>point doit être clarifié en tenant compte de la croissance potentielle de micro-organismes dans les produits qui ne sont pas conservés de manière réfrigérée.</p>
<p>2. Bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>Lors de la production et de la vente de glace de consommation (sauf le sorbet)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tous les présentoirs de produits surgelés doivent être équipés d'au moins un thermomètre facilement visible par le consommateur permettant de mesurer la température à laquelle les produits surgelés sont exposés. Dans le cas d'un présentoir ouvert, la hauteur de remplissage maximale doit être indiquée clairement et le thermomètre doit indiquer la température de l'air au niveau de cette marque. 	<p>Le Comité scientifique fait remarquer que ce point ne s'applique pas seulement à la production et à la vente de glace de consommation, mais aussi aux sorbets.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez qu'il n'y ait aucun signe de décongélation/recongélation (cristaux de glace) du produit avant de le servir. 	<p>Le Comité scientifique fait remarquer que ce point ne s'applique pas seulement à la production et à la vente de glace de consommation, mais aussi aux sorbets.</p> <p>Le Comité scientifique propose de réorganiser le texte et de commencer par une partie générale, applicable dans tous les cas, suivie de points spécifiques à la glace de consommation, à la glace à l'italienne et aux sorbets.</p>
<p>Lors de la production et de la vente de glace à l'italienne (soft-ice)</p>	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez jamais du lait cru pour la production de la glace à l'italienne. 	<p>Le Comité scientifique recommande de mentionner clairement qu'il faut utiliser des matières premières ayant reçu un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Avant le service des soft-ice, vidangez complètement la machine (fût et conduites), nettoyez et désinfectez avant le remplissage et l'utilisation. 	<p>Le Comité scientifique est d'avis que la machine doit être nettoyée immédiatement <u>après</u> le service, et ce au moins une fois par jour.</p>

Lors de la production et la vente de sorbet	<ul style="list-style-type: none"> • Une date de conservation n'est pas toujours disponible pour tous les ingrédients, effectuez dès lors un contrôle visuel systématique des fruits frais à la réception de ces derniers et détruisez les fruits moisis et/ou pourris. Veillez à ce que le fruit soit propre. 	<p>Le Comité scientifique fait remarquer que ce point ne s'applique pas seulement à la production et à la vente de sorbets, mais qu'il s'applique de manière générale.</p> <p>Ce point peut également être pertinent lors de la réception de fruits à coque, pour lesquels il convient également de prêter attention aux allergies.</p>
Lors de l'étiquetage des produits	<p>Un étiquetage particulier est accepté pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate ; • denrées alimentaires vendus par les petits fabricants et dont la déclaration nutritionnelle ne devrait pas être mentionnée. 	<p>Le Comité scientifique recommande de mentionner les exigences minimales en cas d'assouplissement de l'étiquetage. Ou d'ajouter une référence permettant de retrouver cette information.</p>
	Exigences de composition	<p>Le Comité scientifique propose que le tableau avec les exigences de composition soit placé plus haut dans le texte, de façon à qu'il apparaisse clairement que la crème glacée doit présenter une teneur minimale de 8% en matières grasses laitières. Cette information ne figure en effet pas dans la définition.</p>
3. Organigrammes de processus Production et vente de la glace à l'italienne		<p>Le Comité scientifique note qu'aucune étape de pasteurisation ou de traitement thermique n'est reprise dans le diagramme.</p> <p>Le Comité scientifique recommande d'ajouter une note de bas de page au sujet du lait. Si du lait cru, ou du lait pasteurisé datant déjà de plusieurs jours, sont utilisés pour la production de glace à l'italienne, un traitement thermique est requis.</p>
Production et vente de la glace de consommation contenant des ingrédients lactés		<p>Le Comité scientifique note qu'après le traitement thermique, de la purée de fruits et d'autres ingrédients sont encore ajoutés. Cela représente un risque potentiel de contamination par un norovirus ou par le virus de l'hépatite A,</p>

		par exemple. Si possible, il serait préférable d'ajouter les ingrédients avant le traitement thermique, ou de les traiter séparément.
4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA) CCP 1 – Réception	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception	La formulation « contrôle aléatoire » ne permet pas de savoir clairement s'il s'agit d'un échantillon aléatoire au sein d'un lot ou d'un échantillon aléatoire sur différents lots. Cela doit être indiqué clairement. Cette remarque vaut pour la formulation en question dans l'ensemble du document.
		La vérification du fonctionnement du thermomètre n'est pas décrite spécifiquement dans ce module mais est reprise de manière limitée dans le manuel pratique générique. Le Comité scientifique recommande d'ajouter dans le manuel pratique générique que le thermomètre peut être testé en utilisant de l'eau glacée et de l'eau à ébullition.
CCP 2 – Matière première : lait cru ou crème provenant de sa propre production	+ C : présences des antibiotiques Résidus d'antibiotiques < LMR	Le Comité scientifique est d'avis que d'autres médicaments vétérinaires sont également pertinents, en plus des antibiotiques. Le Comité scientifique recommande de faire référence aux médicaments vétérinaires en général.
	Respecter les délais d'attente après un traitement des animaux avec des médicaments, prolonger le délai d'attente, indiquer une meilleure indication des animaux traités ou noter le traitement avec période d'attente clairement dans le registre de traitement	Le Comité scientifique propose de supprimer ce texte dans la colonne « Mesures correctives et actions correctives ». Le Comité scientifique recommande d'ajouter le texte suivant dans la colonne « Méthode de surveillance et fréquence » : Inscrire chaque administration d'un médicament vétérinaire dans le registre des traitements (avec le numéro de l'animal) et respecter le délai d'attente. Le Comité scientifique recommande d'ajouter le texte suivant dans la colonne « Mesures correctives et actions

		correctives » : Si le délai d'attente n'a pas été respecté, détruire le lait et la crème, ainsi que les produits dans lesquels le lait ou la crème ont été incorporés.
	Méthode de surveillance et fréquence	Le Comité scientifique recommande d'ajouter le texte suivant dans la colonne "Méthode et fréquence de surveillance" : En particulier lors de l'utilisation d'antibiotiques, il est conseillé de détecter les éventuels résidus au moyen de tests rapides.
	Contrôle de la température et du temps du lait ou de la crème après la traite.	Le Comité scientifique recommande une autre formulation : Contrôle de la vitesse de refroidissement (temps et température) du lait ou de la crème après la traite.
CCP 9 – Pasteurisation de la glace de consommation (incl. sorbet)	Le maintien d'une température à cœur indiquée durant un certain temps : - mélange pour la fabrication de la glace de consommation (excl. sorbet) : 15 sec à 72 °C ou une combinaison équivalente temps/température - sorbet : 15 sec à min. 72°C ou une combinaison temps/température similaire (évaluer au cas par cas) *	Le Comité scientifique se demande si la mention « une combinaison équivalente temps/température » est suffisamment claire. Il est proposé d'ajouter des exemples si le manuel pratique générique ne fournit pas de tels exemples. Le Comité scientifique recommande une combinaison temps/température renforcée pour la glace de consommation par rapport au lait, car la viscosité plus grande de la glace rend les bactéries plus résistantes à la chaleur. Le Comité scientifique formule la proposition suivante sur base de données scientifiques (Holsinger <i>et al.</i> ,1997 ; Fellows, 2009 ; Goff, 2020 ; Otieno, 2020) : 15 secondes à une température minimale de 82,2°C (ou 25 secondes à minimum 80°C, ou 30 minutes à minimum 69°C)
PA 6 – Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente		Le Comité scientifique recommande d'ajouter éventuellement le point suivant aux « normes et valeurs limites critiques » : Utiliser des matériaux d'emballage spécialement conçus pour entrer en

		contact avec les denrées alimentaires (= « pour usage alimentaire »).
PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation	Le Comité scientifique propose de remplacer la dénomination « date limite de consommation » par « date de péremption ».
	Entreposage des œufs frais de votre propre production: utiliser les œufs le plus rapidement possible (au plus tard 28 jours après la date de ponte)	Le Comité scientifique recommande d'ajouter que cet entreposage doit de préférence avoir lieu à max. 7°C. Ceci afin de limiter la croissance éventuelle de <i>Salmonella spp.</i>
	Glace de consommation (excl. sorbet) : conserver à max. 8°C durant la période complète de maturation du mélange (72 heures à max. 8°C ou 96 heures à 5°C)	Le Comité scientifique recommande de remplacer 8°C par 7°C, ce afin d'éviter des contradictions dans le texte. La température la plus basse a été retenue car elle permet de limiter davantage la croissance de <i>Listeria</i> et des <i>STEC</i> , entre autres, lors de la maturation. Le Comité scientifique propose de déplacer cette information vers le CCP11.
	Sorbet : refroidir immédiatement à max. 10° (température à cœur) après pasteurisation en max. 2 heures	Le Comité scientifique recommande d'ajouter ceci à la phrase : « et commencer ensuite directement le turbinage ».
PA 9 – Température de la glace de consommation (incl sorbet) et soft-ice pendant le service et temps du service	Valeur limite critique : max. -5°C. La glace à l'italienne ne peut être vendue qu'à la date de production.	Le Comité scientifique recommande d'ajouter la phrase suivante : Le mélange destiné à la production de glace à l'italienne doit être préparé le jour même de la production.

Enfin, le Comité scientifique fait remarquer que la traduction française est parfois trop littérale par rapport au néerlandais. Le Comité scientifique a formulé un certain nombre de recommandations en vue d'améliorer la version française du projet de texte (Annexe 2). En plus, le Comité scientifique a également formulé un nombre de commentaires généraux supplémentaires (Annexe 2).

5. Incertitudes

Les incertitudes dans cet avis concernent celles qui sont inhérentes à une opinion d'experts.

6. Conclusion

Le Comité scientifique a évalué le projet de texte du module « Glace à l'italienne et glace de consommation », un complément au guide d'autocontrôle générique G-044 destiné au secteur B2C. Ce faisant, le Comité scientifique a formulé des remarques en vue d'améliorer le projet de texte. Le Comité scientifique recommande de réaliser au minimum une fois par an une analyse des *Enterobacteriaceae* sur le produit fini (glace de consommation, y compris le sorbet ou glace à l'italienne). Il recommande également d'effectuer un échantillonnage au moment du service.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. E. Thiry (Sé.)
Bruxelles, le 07/05/2020

Références

Fellows, P. J. (2009). Food processing technology: principles and practice. *Elsevier*.

Goff, H. D. (2020, 14 février). The Ice Cream eBook. University of Guelph. Disponible via le lien suivant: <https://www.uoguelph.ca/foodscience/book-page/pasteurization-mix>

Holsinger, V. H., Rajkowski, K. T., & Stabel, J. R. (1997). Milk pasteurisation and safety: a brief history and update. *Revue scientifique et technique-Office international des epizooties*, 16(2), 441-466.

Otieno, K. (2020, 14 février). Milk Pasteurization: HTST, LTLT, and UHT Treatment. Dairytechnologist. Disponible via le lien suivant: <https://dairytechnologist.com/milk-pasteurization/>

SciCom (2017). Avis 07-2017 du Comité scientifique institué auprès l'AFSCA du 17 mars 2017 sur evaluation des diagrammes de fabrication et des analyses des dangers du sorbet et du fromage à pâte pressée (demi-)cuit (dossier SciCom 2016/33). Disponible via le lien suivant: http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2017/ documents/Avis07-2017_SciCom2016-33_Sorbet.pdf

Présentation du Comité scientifique institué auprès l'AFSCA

Le Comité scientifique (SciCom) est un organe consultatif institué auprès l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre compétent pour la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu administrativement et scientifiquement par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques de l'Agence alimentaire.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans les domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ceux-ci doivent être en mesure de travailler indépendamment et impartialement. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique qui est pris en consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes sur le sujet.

Les avis du Comité scientifique peuvent contenir des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties concernées. Le suivi des recommandations pour la politique est la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions relatives à un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : Secretariat.SciCom@afsca.be

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

S. Bertrand¹, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau²

Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été signalé.

¹ Jusqu'en mars 2018

² Jusqu'en juin 2018

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 Comité scientifique souhaite également remercier S. De Saeger et M. Mori pour le 'deep reading' de l'avis.

Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique : L. Herman (rapporteur), A. Clinquart, L. De Zutter, A. Geeraerd, J. Mahillon
Gestionnaire du dossier : K. Feys

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres de l'administration suivants (comme observateurs) : N. De Zutter (AFSCA) et V. Helbo (AFSCA)

Cadre juridique

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 8 juin 2017.

Disclaimer

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

Annexe 1 Critères légaux pour les *Enterobacteriaceae* dans la glace de consommation

Règlement (CE) No 2073/2005

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Limites		Plans d'échantillonnage		Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		m	M	n	c		
Crèmes glacées (uniquement les crèmes glacées <u>contenant des ingrédients lactés</u>) et desserts lactés congelés	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

Arrêté royal du 26 avril 2009

Catégorie de denrées alimentaires	Micro- organisme/ Métabolite	Limites		Plan d'échantillonnage		Point d'application du critère	Actions correctives
		m	M	n	c		
Glaces de consommation (Ce critère ne s'applique qu'aux glaces de consommation qui <u>ne contiennent pas d'ingrédient lacté</u> , sauf si l'exploitant démontre que la présence des <i>Enterobacteriaceae</i> n'indique pas une contamination origine fécale ou un manque d'hygiène ou la présence possible de bactéries pathogènes.)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	5	2	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
Glaces de consommation	<i>Enterobacteriaceae</i>	50 ufc/g ou ml	500 ufc/g ou ml	5	2	Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final	Amélioration de l'hygiène du portionnement

Annexe 2 Liste des remarques supplémentaires

	Projet de texte	Propositions du Comité scientifique
1.1 Champ d'application	Sous l'appellation « glace à l'italienne », il faut entendre les produits qui sont préparés à partir d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.	Il ne ressort pas clairement que « glace à l'italienne » est une autre dénomination de « soft ice ». Il convient d'ajouter « ou 'soft ice' en anglais » dans la version française.
	La préparation de glace à l'italienne diffère de la méthode de préparation des autres glaces de consommation et ne relève dès lors pas de la disposition de l'article 3 §2 de l'AR du 11 juin 2004	La glace à l'italienne ne relève pas de la définition de « glace de consommation ». Il convient dès lors de supprimer le mot « autres » dans les deux versions linguistiques.
2. Bonnes pratiques d'hygiène Lors de la production et la vente de sorbet	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que lors de la préparation des fruits, toute trace de terre présente sur les fruits soit supprimer. 	il convient de remplacer “supprimer” par “supprimée”
	<ul style="list-style-type: none"> • Sirop de sucre : suivez une recette correcte au niveau de la de sucre dans le sirop, des conditions de traitement thermique, de l'utilisation éventuelle d'édulcorants alternatifs comme des glycosides de stéviol et de la durée de conservation. 	Il convient de supprimer le mot « alternatifs » dans les deux versions linguistiques. il convient de remplacer « suivez une recette correcte au niveau de la de » par « pour celui-ci, veillez au respect de la concentration en »
	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation d'additifs alimentaires (par ex. colorants) doit être conforme aux réglementations européennes correspondantes (Règlement (CE) n° 1333/2008). Vous trouverez plus d'informations sur le site de l'AFSCA: www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Additifs alimentaires. 	Dans les deux versions linguistiques, il convient de mettre « réglementations européennes » au singulier.
Lors de l'étiquetage des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Dénomination de vente : pour la glace de consommation il y a des définitions légales et la dénomination de vente doit être déterminée selon la composition : 	Vu que les définitions sont tirées de la législation, il faut ajouter une référence ici, à savoir l'A.R. du 11 juin 2004.

	<ul style="list-style-type: none"> denrées alimentaires vendus par les petits fabricants et dont la déclaration nutritionnelle ne doit pas être mentionnée. 	<p>Le Comité scientifique recommande de vérifier cette terminologie. La formulation « les petits producteurs » serait plus appropriée que « les petits fabricants ».</p> <p>il convient de remplacer «denrées alimentaires vendus» par «les denrées alimentaires vendues »</p>
3. Organigrammes de processus Production et vente de la glace à l'italienne	Mise dans la machine réfrigérante pour crème à l'italienne	<p>il convient de remplacer « Mise » par « Transfert »</p> <p>il convient de remplacer « pour » par « pour la »</p>
Production et vente de la glace de consommation contenant des ingrédients lactés	Traitement de chaleur	<p>il convient de remplacer « Traitement de chaleur » par « Traitement thermique »</p> <p>Cette adaptation doit être apportée dans l'ensemble du document.</p>
		<p>Le Comité scientifique propose d'indiquer clairement que la partie gauche du diagramme concerne les matières premières issues du « lait », et la partie droite du diagramme les « autres » matières premières.</p>
	Addition de la garniture dans la vente : fruit secs, chocolat, sauces...	il convient de remplacer « dans la vente : fruit secs» par « lors de la vente : fruits secs»
CCP 2 – Matière première : lait cru ou crème provenant de sa propre production	<p>Lait cru: Réfrigération rapide du lait jusqu'à 6 °C dans les 2 heures après la traite si le lait n'est pas directement utilisé</p> <p>Lait cru écrémé ou crème: Réfrigération rapide du lait ou de la crème jusqu'à 6 °C, dans les 2 heures après la traite</p>	<p>L'explication au niveau des « Normes et valeurs limites critiques » est la même pour le lait cru que pour le lait cru écrémé et la crème. Le Comité scientifique propose dès lors de fusionner les deux explications.</p>
	Résidus d'antibiotiques < LMR	Le Comité scientifique propose de remplacer le texte « Résidus d'antibiotiques < LMR » par "Présence de médicaments vétérinaires (< LMR)".
CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage, la	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température	La mention « en cas de non-conformité, régler la température » doit être déplacée vers la colonne des mesures et actions correctives.

distribution et le service		
	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Le Comité scientifique propose d'ajouter « meubles de surgélation », en plus de « surgélateurs ». La mention « en cas de non-conformité, régler la température » doit être déplacée vers la colonne des mesures et actions correctives.
CCP 9 – Pasteurisation de la glace de consommation (incl. sorbet)	Le maintien d'une température à cœur indiquée durant un certain temps : - mélange pour la fabrication de la glace de consommation (excl. sorbet) : 15 sec à 72 °C ou une combinaison équivalente temps/température - sorbet : 15 sec à min. 72°C ou une combinaison temps/température similaire (évaluer au cas par cas) *	Les combinaisons de temps et de température sont les mêmes dans les deux cas, les explications peuvent dès lors être fusionnées.
PA 1 – Réception	Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	il convient de remplacer « date de conservation » par « date limite de conservation »
PA 6 – Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente	+ C: pollution par le matériel d'emballage	il convient de remplacer « pollution par le matériel d'emballage » par « contamination par les matériaux d'emballage »
	Évacuer avec les déchets les produits avec un emballage abîmé Producten met een beschadigde verpakking verwijderen als afval	Proposition de reformulation : Détruire les produits dont l'emballage est abîmé (=déchets) Vernietig producten met een beschadigde verpakking (= afval)
PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente	Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	Le Comité scientifique recommande, dans la version néerlandaise, de remplacer la dénomination « bederfelijke producten » par « bederfbare producten ».
PA 8 – Maturation et/ou refroidissement lors de la préparation de la		Le Comité scientifique propose de supprimer « Maturation et/ou » dans le titre.

glace de consommation (incl. sorbet)		
	Sorbet : refroidir immédiatement à max. 10° (température à cœur) après pasteurisation en max. 2 heures	il convient de remplacer par « refroidir immédiatement après pasteurisation à une température inférieure à 10°C, endéans les 2 heures »
	x M : température de conservation fautive x M: verkeerde bewaartemperatuur	il convient de remplacer « fautive » par « Inadaptée » il convient de remplacer « verkeerde » par « ongeschikte »
PA 25 – Mettre sur le marché des denrées alimentaires sensibles de sa propre production		Le Comité scientifique propose de modifier la dénomination « denrées alimentaires sensibles » en « denrées alimentaires microbiologiquement sensibles ».
	Les deux abréviations « T° » et « t° » sont utilisées indifféremment dans le texte. Il convient d'uniformiser l'orthographe dans l'ensemble du texte.	