

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 7 mars 2014

## **AVIS**

### **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**

**relatif à l'étude initiale du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Restaurateur »**

---

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.*

*L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.*

*Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.*

*Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L. 1313-1 du code de la santé publique).*

*Ses avis sont rendus publics.*

---

L'Agence a été saisie le 8 avril 2013 par la DGAI d'une demande d'avis relatif à l'étude initiale du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Restaurateur ».

#### **1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE**

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) « Restaurateur » s'adresse à la restauration commerciale sous toutes ses formes (restaurants traditionnels, pizzerias, crêperies, cafés-brasseries, etc.), à l'exclusion des chaînes de cafétérias, dans le cadre d'une remise directe au consommateur pour consommation immédiate.

**L'expertise de l'agence porte sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide.**

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Anses ne portera pas sur :

- les aspects réglementaires du document,
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

Elle ne portera que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final.

#### **2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE**

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) le 19 novembre 2013 et le 21 janvier 2014, sur la base d'un rapport initial rédigé par un groupe d'experts rapporteurs et d'une analyse interne du dossier pour les aspects relatifs à la gestion de l'eau et aux matériaux au contact des aliments.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont rendues publiques *via* le site internet de l'Anses ([www.anses.fr](http://www.anses.fr)).

### **3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT**

#### **3.1. Remarques générales**

##### 3.1.1. Concernant le champ d'application du guide

Selon les auteurs, le GBPH « Restaurateur » s'adresse à la restauration commerciale sous toutes ses formes (restaurants traditionnels, pizzerias, crêperies, cafés-brasseries, etc.), à l'exclusion des chaînes de cafétérias, dans le cadre d'une remise directe au consommateur pour consommation immédiate. Le champ d'application est défini en référence à une activité commerciale de restauration que l'on peut définir comme la préparation dans des locaux dédiés à cette activité, de denrées et de boissons, remises immédiatement après préparation au consommateur, ou après une durée de conservation très limitée, et pour une consommation immédiate sur place, ou à emporter pour une consommation dans un délai court.

Les produits remis aux consommateurs sont caractérisés par :

- une très grande diversité, qui ne permet pas de distinguer précisément des catégories d'aliments autrement que sous forme de grandes catégories de nature surtout technique ou hygiénique telles que les préparations chaudes, les produits cuits (associés à la notion de décontamination par le traitement thermique), les préparations froides et les produits crus ;
- l'absence de conditionnement étanche autorisant une protection et donc une conservation ;
- l'absence d'étiquetage informatif du consommateur sur la composition des aliments, autrement que sous forme d'affichage (en partie facultatif) sur le lieu de vente ;
- une consommation immédiate ou quasi immédiate, et le plus souvent sur place, que les produits soient :
  - servis à la place : restaurants traditionnels, café-brasseries, pizzerias, crêperies, restauration rapide, etc.
  - ou remis au comptoir (exemple type : restauration rapide sous toutes ses formes) ;
  - ou sur un dispositif en libre-service avec passage final en caisse.
- la possibilité de consommer ces produits sans aucune opération complémentaire, notamment aucun traitement thermique de réchauffage. Par définition, tout est immédiatement consommable dès la remise au consommateur. Ce point est important car il exclut toute possibilité de décontamination microbiologique, postérieure à la remise au consommateur.

Toutefois, il n'est pas précisé dans le champ d'application du présent GBPH que la consommation s'effectue sur le lieu de vente. On peut donc assimiler la vente à emporter pour consommation

immédiate ou quasi immédiate, à cette activité de restauration commerciale (restauration ambulante par exemple, ou encore restauration rapide avec vente à emporter).

Cette activité doit être distinguée de l'activité de traiteur qui fait l'objet d'un guide spécifique et pour laquelle :

- une conservation temporaire des produits entre leur fabrication et leur consommation est souvent intégrée dans les diagrammes de fabrication,
- et la consommation des produits vendus peut être différée, notamment pour une consommation domestique au foyer, ultérieure à l'achat.

L'activité « restaurateur » décrite dans le guide se distingue commercialement des structures caractérisant la restauration collective, définie réglementairement comme « une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat » ; c'est-à-dire restaurants dont l'accès est réservé à une clientèle dite « captive », tels que les cantines scolaires et d'entreprise, la restauration hospitalière, les maisons de retraites, etc.

L'activité des chaînes de cafétérias est exclue du champ d'application du guide<sup>1</sup>.

### 3.1.2. Concernant les diagrammes de fonctionnement des structures

Le diagramme de fabrication est clair. Il reprend les grandes catégories d'opérations unitaires de transformation, préparation, assemblage et service au consommateur. Ce diagramme est complété par un tableau décrivant plus précisément chaque étape : achats et réception des denrées, déconditionnement et stockage, mise en place des opérations de coupe et découpe, cuisson des denrées et matériel correspondant, techniques culinaires pour conservation, refroidissement rapide, maintien en température ou réchauffage, assemblage, présentation à la vente et remise au client, gestion des invendus. Ce tableau renvoie à des fiches techniques correspondantes aux opérations unitaires concernées.

Ce diagramme n'est cependant pas exhaustif car il est difficile d'en réaliser un, pour un secteur d'activité qui met en œuvre et transforme toutes les variétés possibles de matières premières en très grand nombre de produits finis prêts à consommer.

Il est mentionné que le GBPH contiendra dans sa version complète des fiches de fabrication type pour une très grande diversité de plats, destinées à illustrer les moyens de maîtrise des dangers (fiches non contenues dans le document soumis à expertise).

## 3.2. Remarques concernant la méthodologie de l'analyse des dangers

Le document des professionnels analyse les dangers biologiques, physiques et chimiques pour le champ d'application retenu.

L'analyse des dangers, comprenant leur identification puis leur évaluation, est conduite selon la méthodologie de la FAO qui préconise l'utilisation d'une grille spécifique. Cette grille permet d'évaluer les dangers de manière semi-quantitative, en prenant en considération la probabilité de survenue de l'événement et la sévérité des conséquences. Au final, les dangers sont classés comme acceptable, mineur, majeur ou critique.

Cette méthode est recevable et adaptée. Chaque danger identifié est ensuite classé suivant cette grille. Toutefois, il est mentionné dans le document que « *seuls les dangers biologiques sont à*

---

<sup>1</sup> Ce sont généralement des établissements de restauration à la place, possédant souvent un dispositif de libre-service des plats froids et un service sur chaîne, par du personnel, pour les plats chaud. Ils sont destinés à une clientèle commerciale régulière ou non, comme par exemple celle des centres commerciaux, des aires de repos d'autoroutes, etc. Un GBPH spécifique couvre cette activité.

retenir puisque l'incidence des dangers physiques et chimiques (notamment leur probabilité de survenue) est négligeable ». A la lecture de l'ensemble du document, on note que :

- Aucun danger n'est réellement écarté. Tous les types de dangers sont en réalité retenus comme devant être pris en compte, avec différents niveaux de moyens de maîtrise.
- Les dangers sont de fait classés en deux catégories :
  - 1- les dangers mineurs qui sont gérés par les bonnes pratiques d'hygiène ;
  - 2- les dangers majeurs et critiques qui doivent faire l'objet de moyens de maîtrises spécifiques, complémentaires aux bonnes pratiques d'hygiène générale.
- Il n'est pas fait mention de dangers « acceptables » pour lesquels aucun moyen de maîtrise n'est proposé.

En conséquence, la phrase « seuls les dangers biologiques sont à retenir puisque l'incidence des dangers physiques et chimiques (notamment leur probabilité de survenue) est négligeable » doit être supprimée.

### 3.3. Remarques concernant la pertinence des dangers biologiques retenus

Les dangers biologiques retenus comme devant faire l'objet de mesures de maîtrise spécifiques sont :

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
- *Bacillus cereus*
- *Anisakis*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*
- *Escherichia coli*
- *Campylobacter* spp.
- *Norovirus*

L'argumentation développée pour sélectionner les dangers biologiques retenus est pertinente et apparaît comme raisonnable compte tenu du contexte de la restauration commerciale. L'argumentaire témoigne d'un réel effort de recherche documentaire et de réflexion sur les enjeux sanitaires (microbiologiques) de la profession. Des précisions et compléments doivent toutefois être apportés :

- L'histamine doit être intégrée dans la liste des dangers retenus.
- Une confusion apparaît entre l'indicateur d'hygiène *Escherichia coli* et le danger présenté par les *E. coli* entérohémorragiques (EHEC). Il convient de mentionner en tant que danger les EHEC dans le tableau de synthèse et le reste du document.
- En ce qui concerne *Clostridium botulinum*, il serait nécessaire de rajouter à l'argumentaire que l'utilisation de conserves ou charcuteries fabriquées sans respect strict de barèmes de cuisson validés peut conduire à un risque de botulisme.
- L'eau est identifiée dans les tableaux de synthèse annexés comme source de contamination pour certains dangers microbiologiques. Cependant il n'est à aucun moment donné de précision sur la qualité de l'eau à utiliser afin de maîtriser une éventuelle contamination par l'eau. Aussi la dernière colonne du tableau de synthèse devrait être complétée et renvoyer à un point précis définissant la qualité de l'eau adéquate et le mode d'approvisionnement (cf. Annexe destinée aux rédacteurs).

Le chapitre « *analyse des dangers suivant le type d'aliment identifié en cas de TIAC* » apporte des informations générales, issues de documents de l'InVS, sur la distribution du nombre de foyers de TIAC en France selon les grandes classes d'aliment. La conclusion retient 4 grandes catégories de produits à risque : « plats cuisinés », « préparations à base de viande », « produits de la mer », « produits à base d'œuf, fromage et desserts ». Il est indiqué que des fiches de fabrication seront établies pour chacune de ces grandes catégories. Un tableau propose ensuite la répartition des principales denrées préparées par les restaurateurs entre ces 4 catégories, sachant qu'une denrée peut appartenir à la fois à plusieurs catégories.

Ce chapitre ne contient pas d'erreur notable mais l'approche proposée peut conduire à des confusions sur la manière de réaliser une étude HACCP dans une entreprise. Ce chapitre indique les critères microbiologiques à appliquer par type de produit en distinguant les critères de sécurité des denrées alimentaires (issus du règlement (CE) n° 2073/2005) et les critères d'hygiène des procédés (issus du règlement (CE) n° 2073/2005 et des lignes directrices élaborées par les professionnels et disponibles sur le site du Ministère de l'agriculture). L'application de critères microbiologiques issus de documents réglementaires et professionnels n'est pas de même nature que l'analyse des dangers. Celle-ci devrait en effet décliner dans ce chapitre les dangers retenus au chapitre précédent par grande famille de produits. Cela permettrait d'introduire de manière plus logique dans la suite du guide les mesures de maîtrise propres aux différentes catégories de produits.

En résumé :

- Le chapitre « *analyse des dangers par produits* » devrait fournir le résultat d'une évaluation des dangers menée pour chaque grande famille de produit.
- Le paragraphe relatif aux critères microbiologiques serait mieux placé dans les chapitres surveillance / vérification des mesures de maîtrise, que dans l'analyse des dangers.

### **3.4. Remarques concernant la pertinence des dangers chimiques retenus**

Les dangers chimiques identifiés sont les suivants :

- Résidus d'antibiotiques
- Nitrates
- Additifs alimentaires
- Composants des matériaux en contact, migrants dans les aliments
- Résidus de produits d'entretien
- Dioxines
- Hydrocarbures aromatiques polycycliques
- Biocides (Pesticides, insecticides, raticides)
- Métaux Lourds (plomb, mercure, cadmium, cuivre)
- Éléments radioactifs

Ils ont été considérés avec raison comme des dangers mineurs dans la mesure où le respect de la réglementation et la mise en œuvre et la maîtrise de cahiers des charges appropriés pour les denrées alimentaires/matières premières achetées permettent de maîtriser ces dangers.

Certains oublis ont été relevés :

- les mycotoxines présentes dans les céréales ;
- la mention des furanes avec les dioxines, les PCB et PCB-DL ;
- les nitrosamines.

Par ailleurs, l'argumentaire selon lequel « la faiblesse des données toxicologiques, ainsi que le manque de connaissance sur la fréquence d'apparition de certains de ces différents dangers chimiques au niveau de la restauration commerciale font que ce type de dangers a été classé

comme mineur » n'est pas recevable car des données toxicologiques existent pour un certain nombre de dangers cités.

Concernant la liste des dangers chimiques retenus, il convient de distinguer les résidus de produits phytosanitaires (pesticides) des résidus de biocides. Les résidus des produits de désinfection doivent être inclus dans les biocides.

Il est fait mention, dans ce chapitre, de dangers liés aux nanotechnologies et aux nanoparticules. Ces dangers mériteraient d'être classés en tant que danger physique (sinon préciser la nature chimique de la nanoparticule).

Le danger représenté par la présence en quantité non maîtrisée, de substances chimiques ajoutées volontairement dans les procédés de fabrication, mériterait d'être étoffé :

- Le recours aux additifs alimentaires, notamment ceux présentant une Dose Journalière Admissible restent assez rares en restauration. Néanmoins, l'utilisation ponctuelle de colorants alimentaires, de texturants, sels de fontes, correcteurs d'acidité, exhausteurs de goûts et plus rarement de conservateurs peut être mentionnée. Le danger est lié à une dose d'emploi excessive.
- S'agissant des résidus d'auxiliaires technologiques, l'utilisation de biocides pour le lavage des végétaux est recommandée mais pas reprise dans l'analyse des dangers. D'autres auxiliaires technologiques usuels en cuisines professionnelles, tels que les agents de démoulage à base de cire et d'huiles minérales, peuvent également être utilisés.

Les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires (MCDA), et notamment les matières plastiques, les caoutchoucs, les silicones et les ustensiles métalliques font l'objet soit d'une réglementation européenne, soit de réglementations nationales dans lesquelles figurent des listes de substances évaluées (du point de vue toxicologique).

Dans le tableau de synthèse de l'analyse des dangers chimiques doivent figurer des mesures de maîtrise relatives aux substances néoformées (les Amines hétérocycliques, les HAP, l'acrylamide, l'acroléine, les chloropropanols (MCPD), les nitrosamines, les produits de la réaction de Maillard) et correspondant aux procédés de cuisson, de fumage, de marinage : nettoyage régulier des plaques de cuisson, l'utilisation d'un contenant adapté à la température de cuisson, contrôle régulier de la qualité de l'huile (huiles de cuisson propres et non oxydées). L'eau devrait également être prise en compte dans le tableau de synthèse des dangers chimiques pour ce qui concerne les migrations à partir des matériaux en contact avec l'eau et les résidus de produits d'entretien pour ce qui concerne les canalisations ou les appareils de préparation d'eau chaude ou d'eau refroidie pour les boissons (voir précisions en annexe).

Seuls les critères de sécurité microbiologiques sont présentés. Toutefois, il existe aussi des seuils pour les produits chimiques et minéraux en particulier pour les produits de la pêche (phycotoxines, métaux lourds, PCB, Dioxines et furanes par exemple), lesquels devront être précisés dans le chapitre surveillance / vérification du futur guide.

En bilan, les critères réglementaires existants pour certains contaminants chimiques doivent être précisés. Les mesures de prévention des dangers chimiques (BPH) doivent être complétées dans le tableau de synthèse de l'analyse des dangers.

### **3.5. Remarques concernant la pertinence des dangers physiques retenus**

Les dangers physiques (présence de corps étrangers) sont correctement identifiés pour leur nature :

- les dangers physiques d'origine naturelle : os ou arêtes ; avec quelques précisions relatives à leur gravité,
- les morceaux de verre, de métal, de plastique, de bois ;
- les insectes ;

- les autres types de dangers physiques tels que les cheveux, les poussières.

Les dangers physiques sont classés comme dangers mineurs par le pétitionnaire. L'argumentaire présenté est :

*« L'absence de données sur la probabilité de survenue de dangers physiques dans la restauration (par des données chiffrées des dépôts de plaintes par exemple), fait que cette classe de dangers ne sera pas retenue. Cependant, le respect des bonnes pratiques d'hygiène permettra de réduire significativement, l'apparition de tels dangers »*

L'absence de données sur la probabilité de survenue, n'est pas recevable à elle seule comme argument permettant de juger de la non-pertinence à retenir ce type de danger. La dangerosité est par ailleurs avérée pour tout corps étranger de taille supérieure à 7 mm (Cf. *Codex Alimentarius* ; FDA).

Une approche calquée sur celle retenue pour les dangers chimiques aurait été plus adaptée.

On peut considérer que la préparation des produits remis aux consommateurs fait appel à de nombreuses opérations humaines de transformation et d'assemblage, comprenant des étapes de contrôle visuel permettant de détecter et d'écarter tout corps étranger de taille > 7 mm. Cela va dans le sens d'une maîtrise suffisante par les bonnes pratiques d'hygiène, au niveau notamment des achats de matières premières (cahiers des charges à l'achat ; contrôles lors de la mise en œuvre) et des bonnes pratiques durant la préparation des plats (parage des poissons et viandes, désarêtage des filets de poisson, etc.).

Le tableau de synthèse placé en annexe du GBPH précise d'ailleurs les BPH, à mettre en œuvre pour les différents types de corps étrangers et leurs origines possibles. Ce tableau est clair, informatif et suffisant pour les activités de restauration pour lesquelles les personnels peuvent assurer une certaine surveillance. Les mesures préventives à l'achat (établir des cahiers de charges avec tolérances) ne sont pas assez mises en avant. Il convient d'insister sur ces mesures, car dans de très nombreux cas, notamment en restauration rapide et désormais de plus en plus en restauration traditionnelle, la préparation fait appel très largement à des produits industriels semi ouverts ou déjà transformés (viandes hachées, préparations de volailles, pommes de terre pré-frites, etc.), le plus souvent surgelés et toujours préemballés, pour lesquels les contrôles à réception et durant la transformation sont très difficiles dans la pratique. Tout repose alors sur la maîtrise en amont de filière.

### **3.6. Remarques concernant les allergènes retenus**

Le danger allergène est bien analysé. Le règlement INCO (CE) n°1169/2011 est cité. Un certain nombre de recommandations utiles pour la maîtrise de ce danger sont portées à la connaissance des utilisateurs de ce guide. Néanmoins, la maîtrise de ce danger reste limitée compte tenu de l'absence d'obligation d'étiquetage.

### **3.7. Conclusion du GT GBPH**

Les dangers biologiques, chimiques et physiques retenus sont pertinents. Cependant, des ajouts et précisions doivent être effectués notamment :

- Pour les dangers d'origine biologique : *E. coli* entérohémorragiques et l'histamine
- Pour les dangers chimiques : il faut compléter la liste des dangers retenus en y ajoutant notamment les produits néoformés.

L'analyse des dangers proposée est à ce jour partielle et devra prendre en compte les recommandations du GT pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004

pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

#### **4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT GBPH.

Marc Mortureux

#### **5. MOTS-CLES**

GBPH ; Paquet Hygiène ; HACCP ; restaurateur.

#### **6 BIBLIOGRAPHIE**

*Codex alimentarius*

FDA/ORA COMPLIANCE POLICY GUIDE ; CHAPTER - 5 SUB CHAPTER - 555 ; SECTION 555.425 : Foods - Adulteration Involving Hard or Sharp Foreign Objects ; Document établi par la FDA (USA)