

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

**relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène**  
**et d'application des principes HACCP**  
**« Déshydratation de fourrages, pulpe de betterave, maïs »**

---

*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.*

---

## **1. RAPPEL DE LA SAISINE**

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été saisie le 24 novembre 2010 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) « Déshydratation de fourrages, pulpe de betterave, maïs »<sup>1</sup>.

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

Un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP portant sur la « Déshydratation de fourrages, pulpe de betterave, maïs » a été élaboré. Ce projet a été adressé à la DGCCRF en décembre 2008, puis a été communiqué à la Direction générale de l'alimentation (DGAI) et à la Direction générale de la santé (DGS). Des observations ont été formulées par les administrations. Elles ont été prises en compte dans la version révisée en septembre 2010.

Le projet de guide<sup>1</sup> a été transmis à l'Anses afin de recueillir son avis scientifique, notamment sur l'adéquation du guide avec le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 3, 4 et 5 du Règlement (CE) n° 852/2004, et sur la capacité du guide à permettre l'application des principes HACCP.

Le document soumis à expertise a été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires ; l'expertise du CES ne porte donc pas sur ces aspects. Elle ne porte que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés pour l'alimentation animale.

---

<sup>1</sup> version révisée septembre 2010

### 3. 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 a été réalisée par le Comité d'experts spécialisés (CES) « Alimentation animale » réuni les 26 avril et 24 mai 2011. Elle s'est appuyée sur les documents suivants :

- les lignes directrices de l'Afssa (2007) pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux ;
- l'arrêté du 12 janvier 2001 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux ;
- le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (version consolidée du 24 avril 2009) ;
- le Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- le Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux ;
- la norme NF EN ISO 22000 : 2005. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

### 4. ANALYSE ET CONCLUSION DU CES

#### 4.1. Remarques relatives à l'analyse des dangers et la pertinence des dangers retenus

- Le guide ne présente pas les bases précises ayant permis d'établir la liste des dangers potentiels ; il est dépourvu de références bibliographiques et de données chiffrées.
- Cette liste de dangers devrait être étayée par des informations sur les effets des dangers, notamment sur la santé des animaux et de l'Homme consommant des denrées animales. Des teneurs acceptables en contaminants devraient être fournies.
- La hiérarchisation des dangers potentiels retenus devrait être présentée.
- De plus, le lecteur devrait être averti que cette liste est donnée à titre indicatif et qu'une approche spécifique devrait être réalisée par chaque entreprise, dans la mesure où elle pourrait éventuellement identifier des dangers d'autres natures.

Bien qu'il ne s'agisse pas habituellement d'un risque sanitaire, il convient de mentionner le risque de contamination lié à la présence de résidus d'œillette (plante entière ou graines de *Papaver somniferum*) dans les bouchons de luzerne déshydratée. Ce risque devrait apparaître dans les étapes 1 et 2 (p.54) consacrées à la « fauche et récolte », avec les autres risques biologiques, sous une mention du type : « Œillette, plantes spécifiquement indésirables pour les chevaux de courses ». Il s'agit en l'occurrence d'un risque réglementaire, aux implications économiques non négligeables, liées au déclassement pour dopage de chevaux de courses contrôlés positifs aux dérivés morphiniques après consommation d'aliments contaminés. Les fabricants d'aliments pour chevaux ont élaboré un code de bonnes pratiques pour cette fabrication, plus particulièrement pour les chevaux de course. Il faudrait de plus préciser que la contamination de la luzerne a lieu au champ.

## 4.2. Remarques concernant les mesures de maîtrise des dangers

### 4.2.1. Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

La liste des BPH est incomplète, trop générale et théorique ; elle n'est pas illustrée par des exemples.

Les BPH ne sont pas correctement définies et ne sont pas décrites avec précision : les moyens à mettre en œuvre pour limiter la présence d'animaux nuisibles et pour protéger les ouvertures (p.32), pour limiter l'humidité et la condensation dans les zones de stockage (p.33) ne sont pas précisés. De même, les procédures de nettoyage des locaux (p.33) et procédures applicables en cas de non conformité de la température des produits stockés (p.39) ne sont pas décrites. Les fréquences de contrôle de l'état des appâts et pièges pour lutter contre les animaux nuisibles (p.34), de nettoyage des installations sanitaires (p.35), de contrôle de l'aspect du produit stocké (p.39) ne figurent pas dans le guide.

Il conviendrait de présenter des exemples de réalisation et d'étayer le guide avec des procédures déjà en place dans certaines entreprises du secteur.

### 4.2.2. Concernant l'application des principes HACCP

Les seuils de criticité cités ne sont justifiés par des données chiffrées, ni par des références bibliographiques.

Dans le plan HACCP, l'analyse des dangers devrait être revue, notamment sur deux points :

- l'analyse des risques effectuée au moyen d'une cotation conduit à un « *traitement du danger à partir du moment où l'indice de priorité du risque est de 25 et/ou l'indice de gravité égal à 5* ». Les bases sur lesquelles cette cotation a été fixée ne sont pas précisées (par exemple, si ces seuils ont été établis à partir de mesures de maîtrise déjà en place ou de données bibliographiques) ;
- les seuils critiques retenus devraient conduire à la mise en place de PRPo (pré requis opérationnels). Or, dans les tableaux présentés de la p.53 à la p.84, pratiquement tous les PRPo définis ne sont pas associés à une criticité de risque élevée (p.54, 55, 56, 62, 65, 67, 69, 73, 76) ; d'autres dangers à risque élevé, au contraire, ne conduisent pas à la mise en place de PRPo (p.64, 68, 69, 72). L'analyse montre, de plus, qu'aucun CCP (point critique pour la maîtrise) n'a été identifié ; néanmoins, cette analyse n'est pas étayée par des données d'analyse quantitative d'occurrence des dangers.

## Conclusion

Compte tenu du champ d'application du guide, le CES « Alimentation animale » conclut que :

- l'analyse des dangers proposée et le choix des dangers retenus sont incomplets et manquent d'argumentation. Aucune donnée chiffrée ne vient justifier la liste des dangers retenus ;
- les mesures de maîtrise proposées sont insuffisantes pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation des GBPH et pour permettre l'application des principes HACCP.

## 5. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail conclut que :

- l'analyse des dangers proposée et le choix des dangers retenus sont incomplets et manquent d'argumentation. Aucune donnée chiffrée ne vient justifier la liste des dangers retenus ;
- les mesures de maîtrise proposées sont insuffisantes pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation des GBPH et pour permettre l'application des principes HACCP.

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

## MOTS-CLES

**Mots clés :** GBPH, déshydratation, fourrage, pulpe de betterave, céréale plante entière, HACCP