ANNEXE DE L'AVIS DE L'ANSES

relatif à « un guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective »

COMMENTAIRES DETAILLES A L'ATTENTION DES REDACTEURS DU GUIDE

Cette annexe liste les remarques additionnelles sur le guide, formulées lors de l'évaluation de ce dossier et destinées à faciliter la rédaction de la version amendée du document.

Remarques générales

- Dans son ensemble, le document comporte de nombreuses imprécisions, fautes d'orthographe et phrases incomplètes ou non compréhensibles. Une relecture approfondie avant envoi faciliterait d'autant la tâche des experts. Ainsi, il est fait, à plusieurs reprises, référence à un chapitre 0 qui n'existe pas dans le document. De même pourrait-on harmoniser les termes employés et parler, par exemple, de « danger microbien » plutôt que de « danger microbiologique » ?
- Ne pas confondre « contrôle » et « maîtrise » pour la démarche HACCP : l'expression « mesures préventives » devra notamment être corrigée par « mesures de maîtrise ».
- Des confusions sont faites entre les règlements/arrêtés/décrets et les textes non opposables.
- La rédaction actuelle ne montre pas clairement que le seul respect des seuils réglementaires ne suffit pas à satisfaire à la réglementation spécifique à l'eau destinée à la consommation humaine qui recouvre des obligations de moyens et de résultats concernant la prise d'eau, le traitement, le transport, les limites et références de qualité ainsi que le suivi et la surveillance de tous ces éléments.
- Concernant les dangers liés à l'eau et les différents modes d'approvisionnement en eau, le guide doit être clarifié. L'« eau potable » doit clairement être définie en s'appuyant sur les articles adéquats du code de la santé publique en sus des arrêtés d'applications pertinents et recommander l'usage d'eau de qualité contrôlée. Etant donné que l'utilisation d'eau s'applique aux différentes organisations de restauration collective, un point spécifique sur l'alimentation en eau doit être ajouté dans le guide.

  Aussi il convient également de préciser dans le guide :
  - les différentes formes de l'eau utilisée (vapeur, eau ou glace), entrant dans la composition des aliments, intervenant au cours du procédé, étant en contact avec les denrées, utilisées pour le nettoyage des installations de production, etc.,
  - les opérations de surveillance qui incombent à l'industriel : nature et fréquences des tests et analyses, points de prélèvement, etc. (Ces opérations ne doivent pas être confondues avec le contrôle sanitaire réalisé par le service concerné de l'Etat),
  - les différents modes d'approvisionnement en eau et notamment les dispositions relatives à l'utilisation d'une ressource en eau autre que le réseau de distribution publique,
  - les dispositions relatives à l'entretien et au suivi des installations de traitement et du réseau de distribution interne privé,
  - la réglementation concernant les matériaux, produits et procédés de traitement agréés pour l'eau destinée à la consommation humaine,

- les notions de référence et de limite de qualité applicables à l'eau destinée à la consommation humaine,
- une présentation des mesures de gestion en cas de dépassement d'une de ces références et/ou limites.

- Page 5, puis page 108 : une liste d'abréviations et de définitions puis un glossaire sont présentés. Ils pourraient être homogénéisé.
- Page 5 puce BPH : il y a un « ç » qui traîne dans le texte.
- Page 5 puce TIAC : il faut rajouter « même » avant symptomatologie.
- Page 8 - 1er paragraphe : il manque un « d' » dans la phrase.
- Page 9 - définition de la persistance : la définition donnée ne s'applique qu'aux locaux, elle devrait être élargie aux produits.
- Page 10 : une « surface » de $10m^3$ c'est un volume !
- Page 11 : la lutte contre les macronuisibles (rongeurs en particuliers) conduit à installer des grilles sur les siphons d'évacuation des eaux usées.
- Page 17 : Le chapitre consacré au procédé de nettoyage et de désinfection est un peu succinct. Le protocole classique ne comprend-il pas plutôt 5 phases (prénettoyage, nettoyage à l'aide d'un détergent, rinçage, désinfection à l'aide d'un désinfectant et rinçage final), même si celui-ci peut être réduit à 3 phases en utilisant un produit détergent et désinfectant ? Pourquoi parler parfois de lavage en lieu et place de nettoyage ? Dire que « la désinfection rend la surface traitée bactériologiquement propre » est insuffisant et mériterait plus d'informations.
- Page 18 haut de la page : la désinfection rend la surface traitée « bactériologiquement » propre ; ne faut-il pas remplacer par « microbiologiquement ».
- Page 19 - bas de page, dernière phrase : la phrase n'est pas intelligible !
- Page 20 - chapitre 3.4.2 : une phrase associe la validation de l'efficacité du PND avec l'ATPmétrie. Il faudrait nuancer cette affirmation l'ATPmétrie ne permettant pas de valider la désinfection.
- Page 20 – chapitre 3.4.3 : peut être faut-il utiliser le terme « piège UV » (insectocuteur) plutôt que « lampes UV ».
- Page 21 - 4ème paragraphe : il y a un « de » en trop dans la phrase.
- Page 22 - agents d'altération : il faut indiquer que « de plus, le développement d'une flore d'altération n'exclut pas la présence et/ou le développement d'agents pathogènes ».
- Page 24 - Listeria monocytogenes : il y a un doute sur l'optimum de croissance de *Listeria* à 25°C ?
- Page 33 - Diagramme de fabrication « Restauration sur place » : il pourrait être renommé « fabrication pour restauration sur place ou en différé ». De plus il est fait mention de la « décontamination des végétaux », en référence au chapitre 5.2.6 intitulé « Légumerie la décontamination des végétaux » qui recommande un traitement d'assainissement des fruits et légumes sans en indiquer plus précisément la procédure ; or, dans le glossaire, l'assainissement est défini comme « toute opération permettant la destruction des bactéries et toxines pouvant se trouver dans les aliments par appertisation, pasteurisation, déshydratation, ébullition. » Ceci ne concerne donc pas les autres microorganismes (virus, moisissures, parasites) et d'autres traitements mieux adaptés (chloration, acides) à ce type de produits.

- Page 39 : Que signifie « DMC » (non défini dans le glossaire) pour les principales origines de *Salmonella* ? De plus, ces bactéries peuvent être considérées comme témoins de contamination fécale et indicatrices des conditions d'hygiène du site, mais il convient également de mentionner leurs origines (œufs et ovoproduits, viandes de volailles et de porcs...). Peut-on parler de « germe spécifique à la viande hachée » pour *E. coli* O157 :H7 ? Comment justifier la présence de cette bactérie dans ce tableau et le précédent, sans aucune véritable analyse du danger. Existe-t-il vraiment un critère d'hygiène des procédés pour cette bactérie ? Si oui, il convient d'en citer les références et les justifications. Ne pas oublier l'origine animale de *Staphylococcus aureus* et donc sa présence potentielle dans les matières premières.
- Page 38 : pour les auteurs « agréés » à remplacer par autorisés.
- Page 39 - *E. coli* O157 :H7 : la phrase « germe spécifique de la viande hachée » est à nuancée à la lumière de certaines crises récentes, ne faut-il pas dans un tel document évoquer les STEC plutôt que de focaliser sur un sérotype ?
- Page 40 - étape 7 : rajouter « de maîtrise » après « points critiques ».
- Page 40 - dernier paragraphe : « les BPH ou PRP ont été traitées dans le chapitre BPH ou PRP. Elles sont orientées vers la maîtrise générale de l'hygiène et sont liées à l'environnement global du produit : le milieu, le matériel et la main d'œuvre »... Il conviendra d'ajouter et de définir les 2M manquants : matière et méthode.
- Page 41 : Les explications de l'étape 8 ne sont pas claires : que signifie l'étude Ercem ? La référence aux valeurs réglementaires doit être décrite comme la limite critique « minima » devant être appliquée.
- Page 42 : à des fins pédagogiques, dans la description de la méthodologie HACCP, il conviendrait d'indiquer le processus de « revue » du plan HACCP
- Page 43 : les œufs en coquilles ne devraient-ils pas figurer en bonne place à côté des autres ? on retrouve les œufs en page 94, ne faut-il pas les remonter page 43 ?
- Page 47 : Dans le tableau, en quoi une DLUO dépassée peut-elle entrainer une prolifération microbienne ? (idem en page 51).
- Page 48 : Ne devrait-on pas parler de laboratoire « agréé » plutôt que « reconnu » ?
- Page 52 : En ce qui concerne l'étape de décongélation, il conviendrait de préciser, pour les produits formant un exsudat, de les décongeler sur une grille perforée équipée d'un réceptacle en dessous, afin d'éviter l'écoulement abusif de l'exsudat. De même, il est conseillé, à l'exception des steaks hachés, de limiter le temps de décongélation à 4 jours ; sur quels critères ce temps est il proposé (réglementation, usages, études scientifiques ?).
- Page 68 : Concernant la réutilisation des préparations chaudes et froides, il conviendrait de préciser les conditions de conservation des plats jusqu'au service du lendemain.
- Page 68 : Une justification de la proscription de l'utilisation des restes pour l'alimentation animale (réglementation ?) devrait être mentionnée.
- Page 82 : Concernant le transport, le *Nota Bene* paraît difficilement compréhensible et devrait donc être mieux explicité, en se référant, peut être, au tableau correspondant (produits surgelés). La dernière phrase de ce chapitre doit également être revue car la syntaxe n'est pas respectée.
- Page 85 : Concernant la réception en cuisine satellite, il conviendrait également de justifier l'acceptation d'un écart de 3°C par rapport au seuil réglementaire ; est-ce tolérable pour toutes les denrées ?

- Page 91 : Les recommandations préconisées pour la remise en température (« la plus courte possible ») et le maintien au chaud (« température suffisamment élevée) ne pourraient-elles pas être plus précises ?
- Page 94 : Pour les œufs, les préparations non cuites à base d'œufs peuvent-elles être conservées ? Pour les produits mixés et moulinés, il convient d'indiquer la température de cuisson (80°C) du produit mixé, ainsi que celle des produits mixés à froid après cuisson.
- Page 95 : la phrase « changer les huiles des résidus par filtration » est difficile à saisir pour le profane.
- Page 102 : Pourquoi le chapitre sur les allergies alimentaires se retrouve en fin de document (5.2.2.2) et non pas dans l'analyse des dangers ?
- Page 102 : N'existe-t-il pas une procédure officielle ou réglementaire pour la constitution du plat témoin ?
- Page 106 : En quoi consiste le titre « Critères microbiologiques et interprétation des résultats » ?
- Page 106 : Concernant les études de vieillissement, peut-on accepter de fixer dès à présent une durée de vie de 5 jours ? Il conviendrait également d'indiquer et d'expliciter les références de l'arrêté mentionné.
- Page 108 : Le glossaire devra être complété et revu ; par exemple, qu'entend-on par un conditionnement « sous plastique » pour un produit de « cinquième gamme » ? Comment est défini un « produit de cinquième gamme » (qui n'a pas de définition réglementaire...) ? La limite critique ne doit pas être considérée comme un critère ; indiquer que le nettoyage se réalise avec un produit détergent ; absence de définitions pour le seuil de maîtrise, la tolérance et la valeur cible. La définition du terme « Emballage » (tout dispositif de protection, manutention ou stockage qui n'est pas en contact direct avec le produit : carton, casiers, cageots, etc.) est restrictive et incorrecte.