

Groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP »

**Procès-verbal de la réunion
du 1^{er} octobre 2021**

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Étaient présents le 1 octobre 2021 - Matin :

- Membres du GT GBPH

Monsieur Michel FEDERIGHI (président de séance)

Monsieur Mickaël BONI, Madame Valérie CAMEL, Monsieur Bernard CARON, Madame Catherine CHUBILLEAU, Monsieur Alain GONTHIER, Madame Sylvie MIALET, Madame Fanny RENOIS, Madame Samira SARTER, Madame Marianne SINDIC, Madame Bénédicte WELTE, Monsieur François ZUBER

- Expert rapporteur

Monsieur Matthieu FOURNIER

Étaient absents ou excusés :

Madame Corine BAYOURTHE, Monsieur Olivier BOUTOU, Monsieur Alain MIMOUNI

- Coordination scientifique de l'Anses

Présidence

Monsieur Michel FEDERIGHI assure la présidence de la séance pour la matinée.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante : Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour le cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*) - Saisine n°2021-SA-0071.

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI¹ et de la saisine à l'ordre du jour n'a pas mis en évidence de risque de conflit d'intérêts. En complément de cette analyse, le président demande aux membres du GT GBPH s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant le point à l'ordre du jour de cette réunion.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 12 experts sur 15 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 14 avril 2021 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour le cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*).

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène s'adresse aux professionnels producteurs de cresson de fontaine.

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni par téléconférence le 11 juin et le 1^{er} octobre 2021, sur la base d'un rapport initial rédigé par 5 rapporteurs. La méthodologie employée par le GT GBPH est définie dans l'avis de l'Anses relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (Anses, 2018²). Les discussions ont porté sur le champ d'application, les diagrammes de fabrication, la méthodologie d'analyse des dangers, la pertinence des dangers identifiés et finalement retenus (dangers biologiques, chimiques, physiques, d'origine hydrique, allergènes).

Au cours des deux séances, le GT GBPH a souligné l'importance d'un guide de bonnes pratiques pour la filière de production de cresson de fontaine et encourage la Fédération nationale des cressiculteurs dans cette démarche. Les remarques qui ont été formulées par le GT GBPH sont destinées à aider les rédacteurs à préparer une version consolidée du guide en vue d'une nouvelle transmission à la DGAL.

Pour le GT GBPH, le champ d'application est défini clairement. La description de l'itinéraire cultural est très claire mais les schémas d'exploitation en annexe devraient être améliorés avec des indications plus précises et lisibles des entrées/sorties d'eau et du flux d'eau dans les bassins. Un ordre de grandeur des dénivelés nécessaires afin d'assurer en permanence une bonne circulation de l'eau dans les bassins serait utile.

¹ DPI : Déclaration Publique d'Intérêts

² Anses (2018). Avis relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, en date du 30 juillet 2018 (saisine n°2017-SA-0155). <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2017SA0155.pdf>

Le guide ne présente pas d'analyse des dangers telle qu'attendue dans un GBPH, le GT recommande de se référer à la fiche outil sur l'analyse des dangers » (Anses, 2014³), et aux lignes directrices sur l'évaluation des GBPH (Anses, 2018).

Néanmoins, pour les experts, la présentation des bonnes pratiques d'hygiène répond bien aux attentes pour ce type de production (primaire) en termes de clarté et de complétude.

Bien que présentés de façon simplifiée, les dangers biologiques évoqués dans ce guide sont pertinents. Néanmoins, le GT GBPH recommande d'ajouter parmi les dangers potentiels, *Echinococcus multilocularis*, *Listeria monocytogenes*, *Entamoeba histolytica*, *Bacillus cereus* et *anthracis*, ainsi que *Clostridium perfringens* et *botulinum*.

Par ailleurs, les experts considèrent que les rédacteurs devraient étayer leur point de vue sur la minimisation des dangers bactériens et viraux du fait de la dilution par l'eau, à l'aide d'études probantes ou bien ne pas mentionner ce sujet.

Pour le GT GBPH, l'identification des étapes et/ou sources de contamination des dangers chimiques est globalement bien menée. Cependant, les termes employés pour désigner les dangers chimiques manquent de précision et il conviendrait de mieux étayer les causes de contamination. Le GT GBPH recommande de rassembler dans le paragraphe consacré aux dangers chimiques l'ensemble des dangers chimiques évoqués dans le guide.

Les dangers liés aux allergènes ne sont pas mentionnés dans le guide. Tout en prenant bien en compte que cette production primaire n'est pas tenue de réaliser un étiquetage des produits vendus quant à leur présence éventuelle, il n'est pas exclu que la consommation de cresson puisse conduire à une réaction allergique chez certains consommateurs. En conséquence, une sensibilisation de la profession à ce sujet, et une réflexion dans le but d'identifier de bonnes pratiques ciblant ces dangers est recommandée.

Les dangers physiques potentiels sont listés dans le guide et les bonnes pratiques permettant leur maîtrise sont rappelées quand cela s'applique. Une recommandation concernant les bijoux et piercings devrait être ajoutée dans le paragraphe relatif à l'hygiène du personnel.

L'analyse des dangers liés à l'eau est globalement bien menée. Le GT GBPH recommande que les exploitants aient des contacts réguliers avec les ARS, les agences de l'eau et les syndicats des eaux afin d'établir et de suivre la vulnérabilité et la qualité de la nappe d'eau exploitée.

Le GT GBPH recommande d'établir un tableau récapitulatif des dangers hydriques incluant l'origine des dangers, les actions préventives et curatives permettant de limiter l'apparition du danger et les limites acceptables avant l'arrêt de la commercialisation. Les experts recommandent de ne plus utiliser le terme d'eau brute « potabilisable », de garder le critère de qualité microbiologique de l'eau alimentant la cressonnière fixé dans le guide (100 UFC *E. coli*/100 ml et <100 entérocoques/100 ml d'eau) et de s'appuyer sur les limites de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine pour les paramètres chimiques.

Le GT GBPH recommande également que les prescriptions relatives aux matériaux de pompage, de transport et de stockage de l'eau soient respectées (preuve de conformité sanitaire des matériaux et produits de nettoyage article R-1321-48 du code de la santé publique).

Au final, les experts considèrent que ce guide de production primaire est assez clair, synthétique et devrait être très utiles aux opérateurs. Pour 8 experts du GT GBPH, ce projet de guide correspond au cas de figure « intermédiaire a) » selon les lignes directrices pour l'évaluation des GBPH (Anses 2018).

³ Anses (2014) Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : L'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ? <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0169.pdf>

En revanche, 4 experts considèrent que, compte tenu des différentes lacunes mentionnées par le GT concernant l'analyse des dangers, le projet de guide pourrait être classé en catégorie « intermédiaire b) » selon les lignes directrices pour l'évaluation des GBPH (Anses 2018).

La classification en « intermédiaire a) » est donc la position majoritaire et est adoptée en séance. La formulation « *L'analyse des dangers proposée nécessite des modifications mineures 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 GBPH* » complète donc les conclusions du GT GBPH.

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente.

Les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour le cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*) - –Saisine n°2021-SA-0071.

M. Michel FEDERIGHI
Président du GT GBPH