



Maisons-Alfort, le 15 juillet 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs »

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 23 janvier 2008 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs ».

Après consultation du Comité d'experts Spécialisés (CES) « Microbiologie » réuni le 13 mai 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) a pour champ d'application, la préparation des aliments lors des activités organisées en plein air dans le cadre de l'accueil des mineurs hors du domicile familial.

L'avis scientifique de l'Afssa est demandé sur :

- la pertinence des dangers retenus,
- la capacité des mesures de maîtrise proposées à atteindre les objectifs fixés par la réglementation du paquet Hygiène.

Méthode d'expertise

L'évaluation scientifique a été réalisée conformément aux lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

L'expertise du CES Microbiologie s'est basée sur les documents suivants :

- le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs »,
- des publications scientifiques et des textes réglementaires référencés à la fin de cet avis.

Une rencontre entre les rédacteurs du guide, des représentants de l'Afssa et de la DGAI s'est tenue le 07 juillet 2008 pour une présentation de l'évaluation scientifique du CES « Microbiologie ».

Les principales remarques de l'Afssa sur le GBPH sont présentées dans le présent avis. Des commentaires détaillés figurent dans une note destinée aux rédacteurs du guide.

Argumentaire

1. Remarques générales sur la structure du guide

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs » se structure en 2 parties : une analyse des dangers et

un plan de maîtrise basé sur la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et déclinées en fiches pratiques (techniques et produit).

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène concerne un grand nombre d'activités et de lieux d'activité. Ainsi, tous les dangers peuvent être pris en considération compte tenu de la diversité des situations. La liste des dangers proposée est synthétique, les dangers mentionnés sont significatifs mais on pourrait en citer d'autres, tout aussi pertinents.

L'ordre de rédaction n'apparaît donc pas adapté au champ d'application du guide. Il vaudrait mieux mettre en avant les bonnes pratiques et les mesures de maîtrise existantes, dont il faut attester de la mise en œuvre, et, en correspondance, les dangers biologiques ou chimiques qu'elles permettent de maîtriser.

2. Remarques concernant les dangers pris en considération et les mesures de maîtrise de ces dangers

▪ Concernant les dangers

La plupart des microorganismes peuvent être apportés par l'eau alors que l'origine hydrique et les mesures de maîtrise ne sont évoquées que pour *Campylobacter*, *E. coli* et les rotavirus. Pour l'ensemble des micro-organismes d'origine fécale, il faudrait mentionner les eaux souillées parmi les voies de contamination.

Certains dangers ont été oubliés notamment :

- Les parasites

Les principales parasitoses transmises notamment par l'eau sont les protozooses et les microsporidioses intestinales dont les formes infectantes sont résistantes dans le milieu extérieur. Ainsi *Cryptosporidium* et *Giardia*, parasites cosmopolites, ne sont pas mentionnés. Or, ils sont susceptibles de contaminer les individus par ingestion d'eau souillée ou lors de contact avec des animaux (ovins, bovins, etc.).

- Les virus

Le guide ne cite que les rotavirus, responsables d'épidémies hivernales chez les nourrissons, toutefois nombreux sont les virus éliminés par la voie fécale susceptibles d'être disséminés par l'eau ou les aliments. Actuellement, les risques sanitaires majeurs sont liés aux norovirus, responsables de gastro-entérites, et au virus de l'hépatite A, responsable d'une forme ictérique. Ils peuvent être transmis lors de la consommation de produits souillés et ce, quelque soit l'âge. Il ne faudrait pas laisser croire que le risque est moindre dans la classe d'âge des 6-18 ans comme cela est énoncé dans le guide. Il est donc recommandé de remplacer le paragraphe dédié aux rotavirus par un paragraphe sur les norovirus et sur le virus de l'hépatite A.

- Les dangers liés la cueillette et à la consommation des coquillages dans les départements littoraux,

Les départements littoraux accueillent probablement le plus grand nombre de séjours. Les services locaux (DDAM, DDASS, DSV) pourront renseigner les organisateurs sur la qualité des zones de pêche à pied (microbiologie et toxines).

▪ Concernant les mesures de maîtrise

La caractéristique principale de la préparation de repas en plein air est l'absence possible de réfrigérateur qui impose trois mesures majeures parfaitement décrites dans ce guide :

- la cuisson des denrées très périssables dans un court délai après l'achat,
- la consommation des aliments dans un délai aussi court que possible après cuisson,
- et l'élimination des restes de repas.

On peut s'étonner du grand nombre de recommandations concernant la réfrigération alors que les réfrigérateurs/ congélateurs peuvent être absents dans les installations de plein air.

Certaines mesures proposées paraissent excessives et, compte tenu des contraintes qu'elles imposent, peuvent, d'une part ne pas être appliquées et d'autre part décrédibiliser les mesures d'importance majeure. Ces mesures excessives sont en particulier :

- la marche en avant dans l'espace ou dans le temps pendant la préparation des repas,
- la désinfection systématique de tout le matériel de cuisine,
- le nettoyage du matériel avant le repas,
- le nettoyage et désinfection du véhicule utilisé pour transporter les achats une fois par semaine au minimum,
- le nettoyage du congélateur une fois par semaine au minimum.

Une mesure manque : le rangement au sec du matériel de cuisine et de repas qui garantit une absence de croissance bactérienne. Il pourrait être proposé de sécher la vaisselle dans un lieu où l'air circule et au soleil. Il convient également de veiller à disposer de torchons propres conservés dans un lieu sec pour pouvoir correctement essuyer les ustensiles de cuisine et de repas par temps de pluie.

3. Remarques spécifiques aux mesures de gestion de l'eau

Les principales mesures de maîtrise du risque hydrique ne sont pas exposées et/ou présentées d'une façon homogène pour les différents dangers biologiques d'origine fécale. Les dangers chimiques liés à l'eau ne sont pas évoqués. Dans tous les cas, les mesures de maîtrise sont les mêmes. Elles consistent à :

- n'utiliser que l'eau provenant d'une ressource dûment autorisée (réseau public, ressource privée ou eau conditionnée)
- ne stocker l'eau que dans des récipients adaptés, bien nettoyés et désinfectés,
- stocker l'eau dans des conditions évitant toute dégradation de sa qualité (par exemple, pas de stockage à proximité de produits d'entretien ou d'hydrocarbures, les réservoirs plastiques étant perméables aux gaz).

Les préconisations relatives à l'utilisation des ressources privées ou d'eau prélevée dans le milieu naturel et à leur traitement par des solutions rudimentaires (pastilles, ébullition) sont les principaux défauts rédhibitoires de ce document. Ces préconisations ne sont pas conformes aux prescriptions du Code de la Santé Publique (CSP) en la matière.

Les activités de plein air organisées pour des mineurs sont bien visées par les dispositions du CSP qui prévoient que « *toute personne qui offre de l'eau au public en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit et sous quelle que forme que ce soit, est tenue de s'assurer que cette eau est propre à la consommation...* » (art. L1321-1). Le CSP ajoute, notamment dans sa partie réglementaire, que cette eau ne doit pas contenir de microorganismes, parasites ou substances constituant un danger par la santé. Il fixe des limites et des références de qualité qu'elle doit respecter (art. R1321-1, R1321-2...). L'utilisation d'une ressource privée ou publique doit être autorisée par l'autorité sanitaire (préfet). Enfin, pour le traitement de l'eau de ladite ressource, ne peuvent être utilisés que des produits dont l'innocuité et l'efficacité auront été prouvées. Ils sont soumis à autorisation par arrêté ministériel, après avis de l'Afssa (art. R1350 et 51). Ces dispositions valent pour tous les usages domestiques, c'est-à-dire l'alimentation, la toilette et la lessive. Or, :

- le projet de guide n'indique à aucun moment l'obligation d'utiliser une ressource dûment autorisée (réseau public, ressource privée ou eau conditionnée). Il préconise même le traitement d'eau prélevée dans le milieu naturel à l'aide de pastilles dites de désinfection. L'efficacité et l'innocuité de ces pastilles sont discutables car elles dépendent de la qualité des eaux brutes traitées. Leur utilisation n'est pas autorisée pour le traitement de l'eau offerte au public (au sens du CSP). Un tel traitement ne permet aucunement aux organisateurs « *de s'assurer que l'eau est propre à la consommation* » (art.L1321-1).
- il ne suffit pas non plus de filtrer une eau dans un filtre à café, puis de la faire bouillir pour éliminer les microorganismes pouvant présenter un danger pour la santé. Non seulement la durée de l'ébullition doit être de 10 minutes environ, mais surtout cette pratique n'élimine aucunement la contamination chimique. Elle peut même la concentrer par évaporation de l'eau.

Le certificat de potabilité cité à plusieurs reprises comme mesure de contrôle n'existe pas dans la réglementation visant la qualité des eaux potables. Un laboratoire agréé n'est pas non plus habilité à délivrer un tel certificat dont la validité prétendue serait de 6 mois. En fait, la conformité de l'eau, au regard des limites et des références de qualité fixées par le CSP ne peut être attestée que par une analyse récente réalisée par le laboratoire agréé pour l'ensemble des paramètres requis et désigné par l'autorité sanitaire locale.

Dans le cas d'une eau provenant d'une distribution publique ou d'une ressource privée régulièrement autorisée et utilisée sans interruption, les résultats des analyses réalisées dans le cadre du contrôle sanitaire peuvent être obtenus auprès du maître d'ouvrage ou de la DDASS. Dans le cas d'une ressource privée utilisée uniquement durant les séjours, il est indispensable de faire contrôler la qualité de l'eau quelques jours avant l'arrivée du premier groupe d'enfants par le laboratoire agréé et non pas 6 mois avant.

Il appartient aux organisateurs de garantir l'alimentation en eau potable durant le séjour et d'emporter une quantité suffisante lors des randonnées. L'objet d'un guide ne devrait pas être de proposer des solutions de fortune non autorisées. Face à une difficulté non prévisible pour assurer l'alimentation en eau potable, la meilleure solution est d'en saisir l'autorité sanitaire locale qui saura prescrire la mesure appropriée.

Conclusions et recommandations

Le guide « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs » présente des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène qui sont pour la plupart de bon sens et, si elles sont appliquées, susceptibles de participer à la distribution d'aliments ayant un niveau de sécurité suffisant et approprié pour les publics visés. Il convient de souligner que la mise en oeuvre et le suivi de ces bonnes pratiques seront sous la responsabilité de personnes, sans doute de très bonne volonté, mais dont on n'exige pas pour leur qualification qu'elles aient acquis ou validé les notions élémentaires d'hygiène des aliments. Ainsi, il pourrait être recommandé que des notions d'hygiène des aliments fassent partie de l'enseignement théorique à valider pour l'obtention du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA).

Ce guide comporte toutefois un certain nombre d'erreurs ou imprécisions qu'il convient de corriger. En outre, les recommandations relatives à la gestion de la pénurie d'eau potable ne sont pas conformes aux dispositions du Code de la Santé Publique relatives à l'eau de consommation humaine et n'ont pas leur place dans un guide des bonnes pratiques d'hygiène destinée à être appliqué lors d'activités encadrées et organisées pour des mineurs.

En conclusion, l'Afssa considère que le guide n'est pas applicable en l'état et recommande une révision du document prenant compte des remarques formulées dans le présent avis. Par ailleurs, compte tenu du champ d'application du guide, le document pourrait se limiter à une description des bonnes pratiques d'hygiène sous forme de fiches pratiques.

Principales références bibliographiques

- Code de la Santé Publique
- Fiches de description des dangers microbiologiques de l'Afssa (www.afssa.fr)
- Rapport Afssa (2007) : Bilan des connaissances relatives aux virus transmissibles à l'homme par voie orale (www.afssa.fr)

Mots clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; Restauration collective ; Paquet Hygiène ;

La Directrice Générale

Pascale BRIAND