

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 17 juillet 2013

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

relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « reproducteurs volailles »

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'Anses a été saisie le 2 Juillet 2012 par la Direction Générale de l'Alimentation d'une demande d'avis sur une étude initiale du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Reproducteurs volailles ».

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Ce projet de guide, réalisé conjointement par l'ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture) et le SNA (Syndicat National des Accoueurs) s'applique à l'activité de production « Reproducteurs volaille », à savoir la production de volailles issues d'élevages de futurs reproducteurs et en phase de reproduction pour la production d'œufs à couver. Le pétitionnaire a précisé a posteriori que les espèces concernées sont *Gallus* (filiales chair et ponte), Dindes, Pintades, Canards, Cailles, Faisans et Perdrix.

Les produits sortant de ces élevages et pouvant entrer à terme dans les circuits de consommation sont d'après ce guide les oiseaux réformés ainsi que les œufs à couver.

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

Le document soumis à cette 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, au final, sur la sécurité du consommateur.

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'évaluation du projet de guide a été réalisée en suivant les « lignes directrices pour l'évaluation des GBPH » de l'Afssa (1).

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail (GT) « Guides de bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH) », réuni le 11 avril 2013, sur la base d'un rapport initial réalisé par le groupe d'experts rapporteurs issu du GT « GBPH » et du comité d'experts spécialisés (CES) « Santé Animale ». Les analyses et conclusions du GT ont été adoptées par le GT « GBPH » par voie télématique.

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT

3.1. Remarques générales

3.1.1. Préambule

Dans la mesure où le guide s'attache à l'identification, l'analyse et la maîtrise de dangers, le titre approprié du guide doit être celui retenu pour les guides nationaux de bonnes pratiques. Il devrait donc être modifié comme suit : « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP en Elevage de reproducteurs Volaille ».

Le guide « Elevages de reproducteurs Volaille » se compose de 11 pages dont 1 page de références bibliographiques. Il comprend deux parties : la première relative au Champ d'application (2 premières pages) du Guide et la deuxième à l'Analyse des dangers (7 pages suivantes).

Il n'y a pas de glossaire. Sur ce point, seuls deux termes (danger et risque) sont définis. Ces deux définitions sont d'ailleurs à corriger pour reprendre celles figurant dans les documents officiels (règlement CE n°178/2002) :

- *Danger* (p3) : Agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé ;
- *Risque* (p3) : une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.

Afin de répondre aux lignes directrices de l'Afssa relatives à la terminologie employée dans un guide (1), un glossaire doit reprendre les définitions des termes généraux et celles des termes spécifiques au secteur professionnel concerné. A titre d'exemple, des termes tels que « souche » et « volaille de ponte » doivent être définis.

Le Guide ne présente aucune introduction, pourtant indispensable pour savoir comment il a été conçu, pour présenter ses objectifs, ses limites d'utilisation et sa structure. L'introduction doit également permettre de présenter le secteur d'activité et la réglementation en vigueur. Ce guide devant compléter l'ensemble des GBPH déjà élaborés couvrant les différents intervenants du secteur, il apparaît donc important de le situer par rapport à ces derniers, notamment celui relatif aux « Aliments pour animaux ». Par exemple, il existe des pratiques courantes de thermisation des aliments destinés aux volailles reproductrices : ceci n'est pas mentionné.

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ne sont ni définies, ni décrites. A la lecture du document, les mesures de maîtrise à mettre en œuvre (mesures de surveillance et actions correctives proposées) ne sont que très légèrement abordées. Il manque à l'évidence au moins des rappels de connaissances de base ou des exemples de réalisation. Il est important, dans le guide, de faire référence à la réglementation spécifique qui intéresse la filière ainsi qu'aux guides nationaux non obligatoires mais qui font référence dans la filière.

Concernant les éléments d'analyse préalable à l'étude du champ d'application et des dangers, les experts constatent le stade très peu avancé de ce document. Celui-ci donne l'impression générale d'une ébauche qui ne comprend pas les éléments primordiaux (sommaire, glossaire, introduction) permettant de le positionner par rapport à ses objectifs, aux autres guides ainsi qu'aux textes réglementaires.

3.1.2. Concernant le champ d'application du guide

Conformément aux lignes directrices (1), cette partie doit présenter le domaine de la filière couvert par le guide, le/les produit(s) ou production(s) concerné(es) et le/les procédé(s) de fabrication.

Le champ d'application du guide comporte deux chapitres intitulés respectivement « Description des produits » et « Description des procédés ».

Le chapitre « Description des produits » se limite à une définition des différentes étapes et produits du système de production (7 définitions), puis en un schéma difficilement lisible, qui n'est accompagné d'aucune explication des étapes de production des reproducteurs. Les étapes et produits définis sont :

- Sélection,
- Multiplication,
- Futurs reproducteurs,
- Reproducteurs,
- Œufs à couvrir,
- Poussins d'un jour,
- Volailles de chair.

A la lecture de ces étapes, on peut considérer que les poussins destinés à la production de poulettes futures pondeuses d'œufs de consommation ont été oubliés.

Le chapitre « Description des procédés » est un schéma général qui présente toute la filière, de l'élevage de futurs reproducteurs à la production d'œufs à couvrir ce qui est trop large par rapport au champ d'application supposé du guide.

Compte-tenu des différentes espèces aviaires concernées, il conviendrait que chacune d'entre elles fasse l'objet d'une description particulière.

Le champ d'application est à séparer en trois parties : le domaine précis de la filière couvert par le guide, les produits concernés et leur destination et les procédés de production. La présentation actuelle induit une confusion entre les trois aspects qui ne permet de définir clairement aucun d'entre eux.

▪ Le domaine précis de la filière couvert par le guide

A aucun moment, il n'est indiqué si toutes les filières avicoles (poulets de chair, œufs de consommation, dindes, canards...) étaient concernées. Un complément d'information fourni par le SNA à la demande de l'Anses mentionne les espèces *Gallus* (chair et ponte), dinde, pintade, canard, caille, faisan et perdrix.

La présentation de la ou des filières de production ne saurait se limiter à un simple diagramme (peu lisible) qui présente toutes les étapes de la lignée pure de volailles aux futurs reproducteurs puis des reproducteurs aux poussins d'un jour. Si l'on entend par « élevage des reproducteurs », la conduite d'un élevage allant de la phase d'élevage, débutant au 1^{er} jour d'âge des poussins, à la fin de la phase de reproduction, il semble inutile de faire figurer dans le document la phase préliminaire de sélection qui n'est pas concernée par ce guide. Seule la phase de multiplication est concernée par le guide mais elle est insuffisamment décrite. A titre d'exemple, une meilleure visualisation des intrants et des sortants est importante pour l'identification ultérieure des dangers. La description des produits donne des définitions qui vont au-delà du produit ; certaines sont hors sujet comme « sélection » mais aussi volailles de chair (l'élevage de reproducteurs ne concerne pas la volaille de chair) et doivent être supprimées.

Ainsi, une présentation générale du secteur d'activité avec la définition précise et le niveau d'activité des élevages de reproducteurs de volailles doit être ajoutée dans un chapitre dédié pour compléter l'introduction du guide. Cette présentation doit prendre en considération les spécificités des différentes productions avicoles concernées.

En ce qui concerne les futurs reproducteurs, il serait bon de préciser les critères techniques et sanitaires auxquels le guide se réfère. Pour les poussins d'un jour, rajouter sexés si besoin, en fonction des types de productions (dindes, *Gallus gallus* ponte...).

▪ Les produits concernés et leur destination

Les produits concernés par le projet de guide, et donc leur destination, ne sont pas clairement définis, compte tenu du fait qu'on ne sait pas où commence le guide et où il s'arrête. La description précise des produits et des activités entrant dans le champ d'application du guide devrait apparaître clairement dans un chapitre dédié. En particulier, le lien entre l'élevage de reproducteurs et le consommateur de viandes de volailles ou d'ovoproduits pourraient être clairement décrits.

Ces aspects n'étant pas clairement présentés, les produits concernés ne sont pas identifiables. Il conviendrait de préciser que les produits consommés par l'homme sont la viande obtenue à partir des oiseaux reproducteurs de réforme et les œufs clairs non incubés qui peuvent être utilisés par les casseries pour la fabrication d'ovoproduits destinés à la consommation humaine. Ces derniers ne sont à aucun moment mentionnés dans le document.

▪ Les procédés de production

Les procédés de production sont illustrés par un diagramme présentant les opérations. Les produits sortant de ces élevages et entrant dans le circuit de consommation humaine des viandes de volailles (oiseaux de réforme) d'une part et des œufs clairs (ovoproduits) d'autre part, mériteraient d'être clairement explicités.

Au niveau des intrants, il conviendrait de préciser, pour les aliments et l'abreuvement, les circuits de distribution. Le conditionnement et le stockage des œufs à couver sont plutôt à considérer comme des sortants. Il conviendrait de faire figurer l'éleveur et tout intervenant dans l'élevage (techniciens, vétérinaires...) comme entrants ou au moins de les faire apparaître sur le schéma. Peuvent être également ajoutés comme entrants les médicaments et le matériel ainsi que la litière.

Au niveau des sortants, il conviendrait de préciser que les oiseaux morts, qu'ils soient euthanasiés ou morts naturellement doivent être stockés au froid et de rajouter les œufs à couver (conditionnement et stockage).

Il est étonnant d'avoir séparé, dans le schéma, l'élevage des reproducteurs et la production des œufs à couver, ces derniers étant issus du croisement des reproducteurs. De plus, l'étape 13 est difficilement compréhensible.

Enfin, il conviendrait également de mentionner le transport qui intervient dans plusieurs étapes.

Sur ce schéma, qui peut servir de base à la description des procédés, il convient d'être plus précis sur les étapes réellement concernées par le guide. Par ailleurs, la visualisation des intrants et sortants doit être décortiquée pour chaque étape afin de mieux identifier à quels niveaux les dangers liés aux intrants peuvent apparaître. De plus, cette description devra tenir compte des éventuelles spécificités des élevages, en fonction des espèces de volailles concernées

Les experts considérant que le champ d'application d'un guide est un préalable indispensable à l'identification et à la hiérarchisation des dangers, estiment que dans ce document, cet aspect est très insuffisamment décrit. Il y a d'emblée une confusion entre le domaine de la filière concernée par le guide et les produits qui sont traités dans le même chapitre. Des éléments essentiels tels que les espèces concernées et leurs spécificités, manquent dans le descriptif de la filière. Les produits concernés ne sont pas indiqués et les œufs clairs ont manifestement été oubliés. Le champ d'application du guide doit donc être entièrement revu pour présenter de façon spécifique et claire les trois aspects mentionnés dans les lignes directrices de l'Afssa (1).

3.2. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers

Les méthodes d'analyse des dangers ne sont pas suffisamment expliquées : la prise en compte ou non des dangers est donc basée sur une évaluation dont on ne connaît pas précisément les critères objectifs. Il est à noter que la bibliographie concernant les dangers n'a pas été véritablement réalisée. Ceci confirme l'impression générale qu'il s'agit d'une étude très préliminaire à la rédaction du GBPH.

Les différentes étapes permettant d'aboutir au choix des dangers devraient être listées ou illustrées, éventuellement sous la forme d'un arbre de décision comprenant :

1. La liste des dangers (en précisant à chaque fois les espèces de volailles concernées) ayant une incidence alimentaire pour le consommateur de viandes de volailles et d'ovoproduits. Ce travail, déjà conduit dans le cadre d'un avis rendu par l'EFSA (2), pourrait utilement constituer la base du guide pour la partie se rapportant à la consommation de viandes de volailles ;
2. Pour chaque danger retenu dans l'étape 1, les éléments d'appréciation des risques suivants : incidence chez l'homme et sévérité des symptômes associés (i.e. morbidité et létalité) ou Disability Adjusted Life Year (DALY), transmission par voie verticale ou pseudo-verticale, prévalence chez les volailles vivantes, sur les carcasses de volailles et dans les oeufs ;
3. La définition des critères de décision aboutissant à retenir le danger ou pas.

Par ailleurs, il aurait fallu distinguer les dangers réglementés (Dangers sanitaires de catégorie 1) autres dangers. Ces dangers réglementés doivent figurer dans le guide et être retenus même si des mesures obligatoires y sont attachées. Ces mesures obligatoires ainsi que leur texte de référence doivent être, au moins, présentés succinctement et être considérés comme des mesures d'application obligatoire. Par ailleurs, il est dit dans le guide que les dangers pris en compte sont les « dangers ayant une incidence alimentaire », ce qui est trop imprécis. En effet, tout au long du guide, il serait judicieux de distinguer ceux qui relèvent de l'alimentation animale d'une part et de l'alimentation humaine d'autre part. Les notions de risque et de danger peuvent en effet différer.

Le guide ne différencie pas les dangers identifiés en fonction des produits (oiseaux de réforme et œufs à couver). Une telle distinction contribuerait à clarifier les dangers à prendre en compte.

Pour chaque danger, les étapes des procédés de production auxquelles ils sont susceptibles d'être présents devraient être identifiées. Ceci souligne l'importance du travail préalable d'identification du champ d'application, en particulier des procédés de production.

Un avertissement devra être donné au lecteur, précisant que cette liste des dangers est donnée à titre indicatif et qu'une approche spécifique doit être réalisée par chaque entreprise dans la mesure où elle peut, éventuellement, identifier des dangers d'autres natures.

▪ **Remarques concernant les dangers physiques retenus**

S'agissant des dangers physiques responsables d'effets néfastes sur la santé du consommateur, l'attention doit être focalisée sur les dangers physiques qui lors de l'ingestion peuvent provoquer des atteintes tissulaires éventuelles pour le consommateur au niveau bucco-dentaire ou digestif. Pour améliorer la clarté du guide, les dangers physiques pourraient être listés en fonction de leur origine : ceux liés à l'animal, intrinsèques (ex. esquille d'os) ou extrinsèques (ex corps étrangers), et ceux liés au procédé (matériels et opérateurs). Une démarche identique devra être réalisée pour les œufs clairs.

Le guide identifie plusieurs dangers physiques potentiels inhérents aux animaux (gritt, graviers et pièces) mais ne les retient pas, en justifiant que ces dangers sont maîtrisables au stade de l'abattoir. Certains de ces dangers peuvent être maîtrisés dès cette étape, par exemple en s'assurant de la propreté des parcours.

▪ **Remarques concernant les dangers chimiques retenus**

Les dangers chimiques potentiels identifiés dans le guide sont présentés avec plusieurs éléments d'appréciation hétérogènes entre les dangers. De plus, les sources de contamination pour l'homme et les conséquences sur sa santé mériteraient d'être précisées pour tous les dangers identifiés.

Les dangers chimiques identifiés *via* l'alimentation tels que les métaux lourds et les résidus phytosanitaires devraient être retenus car il est de la responsabilité de l'éleveur de s'assurer de la qualité des intrants dans l'alimentation de ses animaux.

Dans la partie consacrée aux dangers chimiques liés à l'animal, il convient d'ajouter, de façon exhaustive, la contamination possible par les PCB et les dioxines, les métaux lourds et les oligoéléments, avec des conséquences possibles sur l'animal (viande et œufs) et le consommateur.

Tout ce qui concerne la contamination des aliments porte la mention « se reporter au GBPH fabrication d'aliments » et ces dangers ne sont pas retenus. En l'absence de positionnement du présent guide par rapport aux autres guides qui concernent la filière il paraît insuffisant de ne rien préciser ici.

▪ **Remarques concernant les dangers biologiques retenus**

• **Moisissures et mycotoxines**

Les moisissures et les mycotoxines ne sont pas abordées dans ce paragraphe et ce, sans justification.

• **Parasites**

Les parasites ne sont pas retenus au titre que « aucun n'est transmissible à l'homme ». Ceci est inexact. La terminologie « transmissible par consommation de viandes » serait plus appropriée, et, il faudrait inclure le protozoaire *Toxoplasma gondii* dans la liste (2).

- **Virus**

Aucun danger biologique de nature virale n'a été retenu sous prétexte qu'il existe des plans d'urgence évitant de faire rentrer des animaux malades dans la chaîne de consommation. Cet argument n'est pas recevable. Dans le cas des virus évoqués (virus influenza aviaire de type A et paramyxovirus de type 1), ils ne sont pas retenus comme danger car il existe un plan d'urgence en cas de contamination d'élevage. Cependant, même s'il y a des plans d'urgence et des programmes de vaccination, cela ne permet pas de protéger complètement les élevages de reproducteurs. Ceux-ci doivent donc faire l'objet d'une analyse des dangers, prenant en considération les mesures officielles permettant de les maîtriser.

- **Bactéries**

Les bactéries examinées dans ce guide sont : *Salmonella* spp, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* thermotolérant, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* entérohémorragique et *Clostridium perfringens*. Les dangers *Bacillus cereus*, *Clostridium difficile* et *Yersinia enterocolitica* n'ont pas été présentés. Un tableau récapitulatif de tous les dangers biologiques présents chez les volailles et transmissibles à l'homme par la consommation de viandes de volailles et d'ovoproduits serait intéressant à produire, d'autant qu'une telle énumération récente est disponible (2) pour la consommation de viandes de volailles.

En fonction des données de probabilité/fréquence d'apparition, de la dose minimale susceptible de provoquer une TIAC, du nombre de TIAC déclarées en France sur diverses années (2009 ou 2003 selon les bactéries), parfois des conséquences sur la santé du consommateur, les dangers retenus par le guide sont *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum* et *Campylobacter* thermotolérant.

Si ce projet de guide s'applique aux dangers susceptibles de se retrouver dans la chaîne alimentaire, les dangers microbiens sont bien identifiés. Cependant, concernant les bactéries potentiellement pathogènes, de nombreuses erreurs apparaissent dans le document et l'analyse amène quelques commentaires, car elle se résume, dans le document, à un tableau parfois trop succinct :

- *Salmonella* spp.

Au vu de l'importance de ce danger dans les filières avicoles, il serait pertinent d'apporter une analyse plus complète et mieux documentée. Il conviendrait de préciser les principaux sérotypes (*S. Typhimurium* et *S. Enteritidis*) impliqués dans les toxi-infections et de préciser leur prévalence en élevage et leur importance dans les toxi-infections.

- *Clostridium botulinum* et *C. perfringens*

Il est étonnant que *C. botulinum* soit pris en compte mais pas *C. perfringens*. *C. botulinum* et *C. perfringens* sont pourtant très proches et peuvent tous deux se trouver dans le tube digestif. Il convient donc de considérer également *C. perfringens* au vu de la forte prévalence de ce pathogène. Par ailleurs, il conviendrait de préciser les biotypes de *C. botulinum* potentiellement présents en élevage aviaire, à savoir *C. botulinum* de type C et E.

- *Campylobacter* thermotolérant

Ce danger, fortement présent dans les filières avicoles, est également pris en considération. Là encore, l'analyse est relativement succincte et comporte des erreurs (notamment la multiplication au moment de l'abattage).

- *Staphylococcus aureus*

Ce danger est également pris en compte du fait de la présence de ces bactéries dans les élevages et les abattoirs de volailles, Il conviendrait ici d'écrire *S. aureus* entérotoxigène.

- *E. coli* O157 :H7

Il conviendrait pour ce pathogène d'écrire *E. coli* entérohémorragique (STEC/VTEC). L'évaluation du danger *E. coli* entérohémorragique doit reposer sur une bibliographie plus fournie.

- *Bacillus cereus*

Pour les œufs à couver, les possibilités de transmission verticale et pseudo-verticale par les fèces des dangers biologiques devraient être précisées. Pour la voie pseudo-verticale, les propriétés de résistance physicochimique des agents microbiens, dans les conditions environnementales des incubateurs, justifient d'ajouter *Bacillus cereus* (3) aux dangers biologiques à évaluer.

Dans ce document, les dangers biologiques sont retenus sur la base de l'entrée des volailles de réforme (fin de ponte) dans la chaîne alimentaire. Cependant, à aucun moment il n'est fait référence aux documents et réglementations (critères microbiologiques notamment) relatifs à l'abattage des volailles.

Cette même analyse devra être réalisée pour les œufs clairs non incubés.

En conclusion, contrairement à ce que prévoit le document présenté, il conviendrait de réaliser une véritable analyse des dangers pour les microorganismes suivants : *Escherichia coli* entérohémorragique, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*,

Dans un guide, la méthodologie d'identification et d'analyse des dangers doit être présentée clairement ce qui n'est pas le cas dans le document présenté. Dans la mesure où cette méthodologie est absente et où l'identification et la caractérisation des dangers ne sont pas du tout argumentées par la suite, les experts ne considèrent pas qu'il soit pertinent qu'ils procèdent à une analyse en détail des dangers listés et retenus. Toutefois, pour les trois catégories de dangers, les experts proposent plusieurs remarques qui peuvent servir de base lors d'une réévaluation par le pétitionnaire.

Dangers physiques : avant de retenir ou non certains dangers physiques, il conviendrait d'en faire une liste exhaustive, de penser à tous les dangers inhérents à la manipulation des produits ainsi qu'au matériel.

Dangers chimiques : certains dangers tels que les PCB, dioxines, métaux lourds et oligoéléments n'ont pas été présentés et il conviendrait de le faire. Par ailleurs, une présentation plus claire où figurent les causes et conséquences d'occurrence de ces dangers est nécessaire.

Dangers biologiques : tous les dangers biologiques y compris ceux soumis à réglementation obligatoire (Dangers sanitaires de catégorie 1) doivent être listés et il paraît essentiel pour cette dernière catégorie de retenir ces dangers du fait même qu'ils sont réglementés. Par ailleurs, les parasites, les moisissures et les mycotoxines ne sont pas listés et il paraît important non seulement de le faire, mais également de réaliser leur analyse. Enfin, concernant le volet « bactéries », l'identification des bactéries pathogènes n'est pas complète et de nombreuses informations manquent pour celles qui sont présentées. Les experts considèrent qu'outre les salmonelles et *Campylobacter*, les dangers *Escherichia coli* entérohémorragique, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* devraient, a minima, être listés et évalués.

La liste des dangers et la hiérarchisation de ces derniers doivent être intégralement revues en appliquant une méthodologie clairement décrite au départ, prenant en compte de façon exhaustive tous les dangers potentiellement présents aux différentes étapes de la filière. Une étude bibliographique complète doit étayer ce travail.

Cette analyse devra être réalisée en fonction des spécificités des filières concernées et des produits entrant dans la chaîne alimentaire.

3.3. Conclusion des rapporteurs compte tenu du champ d'application du guide, sur l'analyse des dangers proposée et le choix des dangers retenus.

Les experts ont identifié de nombreux éléments manquants ou trop confus dans cette proposition de guide.

Il manque une introduction et les objectifs du document. La présentation générale du secteur d'activité ainsi que la réglementation en vigueur ne figurent nulle part. L'introduction devrait également permettre de positionner ce projet de guide par rapport aux autres guides qui concernent les filières avicoles tels que les guides de bonne pratique dans l'alimentation animale ainsi que les guides de bonnes pratiques d'élevage.

Le champ d'application est trop succinct et ne permet pas d'identifier clairement les filières et les produits concernés, ainsi que les procédés de fabrication. Les espèces concernées par le guide ne sont pas identifiées.

L'identification et la hiérarchisation des dangers ne sont pas précédées d'une méthodologie clairement identifiée. Dans les trois types de dangers définis (physique, chimique et biologique) certains dangers n'ont pas été identifiés ou retenus, sans qu'aucune justification ne soit donnée. A aucun moment le danger « allergène » n'est mentionné.

Enfin, les bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas du tout mentionnées alors qu'elles doivent être définies et décrites avec précision.

Tous ces éléments manquants ou trop succincts sont pourtant fondamentaux et sont clairement indiqués dans les lignes directrices de l'Afssa (1). De plus, l'absence de

référence aux guides et chartes existant dans la filière et une bibliographie quasiment inexistante, ne permettent pas de réaliser une véritable évaluation du document présenté. Enfin, même si la forme du document peut être considérée comme secondaire dans le jugement d'une étude initiale d'un guide de bonnes pratiques, les experts tiennent à signaler l'aspect « brouillon » du document fourni, mal scanné et sans mise en forme.

En l'état actuel du dossier présenté, les experts considèrent donc qu'il ne peut constituer une base à l'établissement d'un Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en élevages de volailles reproductrices et qu'il doit être entièrement revu en profondeur en respectant les lignes directrices de l'Afssa (1).

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 Groupe de Travail « Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ».

Le directeur général

Marc Mortureux

MOTS-CLES

GBPH volailles reproducteurs HACCP Guides de Bonnes Pratiques Dangers microbiologiques chimiques physiques

BIBLIOGRAPHIE

1. Afssa. Lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux. 2007. p. 11p.
2. EFSA. Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry). EFSA Journal; 2012. p. 2741.
3. Barnes HJ, Nolan LK. Disease of Poultry YM Saif, AM Fadly, JR Glisson, LR McDougald, LK Nolan, DE Swayne. Ames Iowa, USA: Blackwell Publishing; 2008. p. 952-70.