

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 4 octobre 2013

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

relatif à l'étude initiale du guide de bonnes pratiques d'hygiène « production de palmipèdes à foie gras »

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'Agence a été saisie le 14 janvier 2013 par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis sur le choix des dangers retenus compte tenu du champ d'application du guide «Production de Palmipèdes à foie gras».

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

L'étude initiale du guide de bonnes pratiques d'hygiène « production de palmipèdes à foie gras », réalisée par le Comité interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) s'applique à l'activité de production primaire de palmipèdes et complète les trois autres guides qui concernent la filière.

Les produits sortants pouvant entrer à terme dans les circuits de consommation humaine sont les Palmipèdes démarrés, les Palmipèdes prêts à gaver ainsi que les Palmipèdes gras. Les espèces concernées sont l'Oie grise (*Anser anser*), les canards *Anas platyrhynchos* (Canard de Pékin) et les canards mulards issus du croisement *Anas platyrhynchos* (Canard de Pékin) et *Cairinia moschata* (Canard de Barbarie).

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 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 sur la sécurité du consommateur au final.

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 (Afssa 2007).

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail (GT) « Guides de bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH) », réuni le 20 juin 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 » au cours de la réunion du 24 septembre 2013.

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT

3.1. Remarques générales

3.1.1. Remarques générales

Le document fourni est, dans l'ensemble, bien présenté et agréable à lire. Il existe cependant quelques phrases qui manquent de clarté ou qui sont fausses et qu'il conviendrait de réécrire. A titre d'exemple, la première phrase de la page 9 est à réécrire : « Les dangers microbiologiques regroupent l'ensemble et des virus »

Le document fourni se compose de 19 pages. La première partie concerne le champ d'application du guide (2 pages) et la 2^{ème} partie l'analyse des dangers (physiques, chimiques et biologiques) (9 pages). Cette partie se termine par une conclusion reprenant les dangers retenus. La 3^{ème} partie reprend la réglementation et la bibliographie (2 pages). La 4^{ème} partie présente un glossaire (3 pages).

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 Production de palmipèdes à foie gras ».

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sont parfois mentionnées, mais elles 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 pour les trois catégories de dangers. Il manque à l'évidence au moins des rappels de connaissances de base en l'absence d'exemples de réalisation.

Le titre du Guide fait état « d'une étape 2 » : cela sous entend des modalités de mise à jour. Si tel est le cas, l'historique de l'élaboration de ce guide doit être clairement présenté, dans l'introduction par exemple.

3.1.2. Préambule

Le projet de guide commence par un préambule, qui présente les objectifs du guide, ses limites d'utilisation et sa structure. Ce préambule informe également sur le secteur d'activité et situe le présent guide par rapport à l'ensemble des GBPH (déjà élaborés ou en cours d'élaboration) couvrant les différents intervenants du secteur. Les volets santé animale et bien-être animal sont, à raison, exclus du champ du guide. Il conviendrait de préciser où ces volets seront traités.

La dernière phrase du premier paragraphe mérite d'être corrigée : il faut remplacer « *les professionnels sont susceptibles de* » par « *les professionnels doivent* ».

3.1.3. Concernant le champ d'application du guide

Conformément aux lignes directrices (Afssa 2007), 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 ». Ces deux chapitres sont suivis d'un diagramme intitulé « Production de palmipèdes à foie gras ».

Dans l'ensemble, la plupart des informations nécessaires à la compréhension des trois aspects du champ d'application est disponible. En revanche, ce qui se rapporte à chaque aspect est difficilement lisible.

3.1.4. Le domaine précis de la filière couvert par le guide

Il manque un chapitre sur la description de la filière.

L'espèce d'oies (*Anser anser*) correspond plutôt à l'oie cendrée et non pas à l'oie grise. Ce dernier terme est peut-être le terme utilisé dans le monde agricole, mais il faudrait le spécifier.

Il serait pertinent, pour les espèces concernées par le guide de préciser les noms français des canards :

- Canard de Pékin pour *Anas platyrhynchos* ;
- Canard de Barbarie pour *Cairina moschata* ;
- Canard mulard pour le croisement femelle de *Anas platyrhynchos* X mâle de *Cairina moschata*.

- **Les produits concernés et leur destination**

Le chapitre « Description des produits » se limite à une définition des produits entrants (1) et sortants (3) du système de production.

Le guide s'arrête au transfert vers l'abattoir. Néanmoins, il convient de préciser le lien avec le consommateur et les produits issus de ces palmipèdes (viande et abats). En particulier le foie gras, produit terminal de l'élevage, n'est mentionné qu'une fois dans le préambule et ne l'est pas dans le champ d'application du guide.

- **Les procédés de production**

Le chapitre « Description des procédés » est décrit par élimination : la reproduction, l'accoupage et la fabrication d'aliment sont exclus du périmètre de ce guide. Par contre, la préparation de l'aliment de gavage (le plus souvent réalisée par l'éleveur) entre dans le périmètre du guide. Une description des procédés couverts par le guide serait préférable.

Le diagramme est incomplet sur les intrants et sortants. Concernant les intrants, il conviendrait d'ajouter :

- la préparation de l'aliment de gavage ;
- les rongeurs et animaux domestiques (vecteurs potentiels de maladies) ;
- l'éleveur.

La visualisation des intrants doit être précisée pour chaque étape afin de mieux comprendre à quelles étapes les dangers liés aux intrants peuvent apparaître.

Concernant les produits sortants, il est étonnant que les animaux morts n'apparaissent qu'au niveau de l'étape de réception. Une mortalité peut aussi s'observer lors des étapes ultérieures. Il conviendrait aussi de préciser que les palmipèdes, qu'ils soient euthanasiés ou morts naturellement, doivent être stockés au froid.

La fabrication d'aliment est, elle aussi, exclue. Or les canards avant le gavage reçoivent de l'aliment.

3.2. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers

La méthode d'analyse des dangers est explicitée en préambule de la partie « II.1. Dangers retenus », comme un recensement des dangers et une revue bibliographique de quelques critères d'évaluation (probabilité, fréquence et TIAC). Les conséquences des dangers sur la santé du consommateur, en termes de morbidité et de mortalité, les prévalences chez les volailles vivantes et sur les carcasses et les foies, ne sont pas données de façon systématique et claire. Il est également précisé que les dangers maîtrisables en amont ou en aval « de la filière » ne feront pas l'objet du présent guide, mais qu'un renvoi au GBPH concerné sera fait. Il est écrit dans le guide que les dangers recensés sont les « dangers ayant une incidence alimentaire », ce qui n'est pas exact. Il conviendrait de réécrire cette phrase en précisant que les dangers recensés sont les dangers pouvant être retrouvés dans les viandes et abats des trois catégories de palmipèdes concernées (palmipèdes démarrés, prêts à gaver et gras).

La méthode n'est pas suffisamment expliquée : la prise en compte ou non des dangers est basée sur une évaluation dont on ne connaît pas précisément les critères objectifs, ni les règles de décision pour retenir ou rejeter un danger.

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 :

- la liste des dangers (en précisant à chaque fois les espèces de palmipèdes concernées) présents dans la filière palmipèdes gras ;

- la liste des dangers (en précisant à chaque fois les espèces de palmipèdes concernées) pouvant être présents dans les viandes de palmipèdes gras ou les foies gras. Pour ces deux premières étapes, des informations sont déjà disponibles dans le cadre d'un avis rendu par l'EFSA (EFSA 2012), et pourraient utilement constituer la base du guide pour la partie se rapportant à la consommation de viande de palmipèdes gras ;
- pour chaque danger listé dans l'étape 2, 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), prévalence chez les palmipèdes vivants, sur les carcasses de palmipèdes et dans les foies ;
- la définition des critères de décision aboutissant à retenir ou non le danger.

Le choix de présenter chaque danger dans un tableau est pertinent et permet une certaine clarté. Cependant il conviendrait de garder, dans la mesure du possible, les mêmes entrées pour l'ensemble des tableaux et d'en modifier certaines afin d'en améliorer la clarté :

1. La description du danger n'apparaît que pour les dangers physiques et chimiques. Cette entrée peut être utile pour les dangers biologiques également, par exemple pour préciser les sérotypes ou souches concernées dans un certain nombre de cas (exemple : Salmonelles, *Clostridium botulinum*).
2. L'entrée « sources de contamination pour l'animal » dans les dangers physiques et chimiques devient « voie de contamination » pour les dangers biologiques » alors que ce sont toujours des sources qui sont décrites.
3. L'entrée « probabilité/fréquence d'apparition » chez les volailles, présente pour les risques biologiques, est absente pour les risques physiques et chimiques alors qu'il y a des données disponibles au moins pour certains dangers et que cela entre dans le choix de retenir ou non un danger.
4. Il conviendrait de séparer « sources de contaminations pour l'Homme » et « conséquences sur la santé ». Ces deux aspects n'ont pas les mêmes impacts sur la caractérisation du danger. Les conséquences sur la santé participent de l'estimation de la gravité du danger.
5. Il conviendrait de séparer les aspects « fréquence » et « gravité » et de n'y apporter que des informations sur ces aspects chez l'Homme et non pour les volailles.
6. 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.

Concernant ces derniers aspects, il n'est pas suffisant de donner un terme général tel que « rare », « faible », « moyenne ». Dans la mesure où les critères ne sont pas donnés pour classer les dangers de cette manière il conviendrait soit de donner ces critères, soit d'accompagner ces estimations par des données chiffrées qui existent au moins pour les dangers biologiques.

Pour chaque critère il est nécessaire de procéder à une analyse bibliographique et de quantifier, quand cela est pertinent, le critère. Les références bibliographiques utilisées doivent figurer dans le tableau ainsi que dans le paragraphe « bibliographie ». Des indications telles que « voir DGS » ou « Cf police sanitaire » ne sont pas acceptables dans un document officiel.

Il aurait été judicieux de distinguer les dangers réglementés (Dangers sanitaires de catégorie 1) et les autres dangers (dans le cas présent : virus de l'influenza aviaire, APMV-1 et *Clostridium botulinum*). Ces dangers réglementés doivent figurer dans le guide et être retenus d'emblée même si des mesures obligatoires y sont attachées. Ces mesures ainsi que leurs textes de référence doivent être au moins présentés succinctement et être considérés comme des mesures d'application obligatoire.

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.

Les dangers allergènes ne sont pas mentionnés et devraient être considérés dans ce guide.

3.3. 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. Le guide identifie plusieurs dangers physiques potentiels inhérents aux matériels (verre, métal,...) ou aux animaux (grit) sans les distinguer. Les animaux avant le gavage ayant accès à un parcours, sont en mesure d'ingérer tout élément présent sur ce parcours. En ce qui concerne les dangers physiques, les aiguilles d'injection lors de traitement vétérinaire ou de vaccination sont aussi à considérer. Ces dangers 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).

Le guide précise que ces dangers sont maîtrisables au stade de l'abattoir, sans faire de mention au GBPH « Abattage des palmipèdes à foie gras, l'éviscération, la découpe et le conditionnement des produits crus issus de ces palmipèdes », ou au stade de l'alimentation en mentionnant le GPBH « Fabrication d'aliments ». Enfin, ces dangers sont qualifiés « mineurs au stade de l'élevage » sans que l'on sache s'ils sont retenus ou pas par le présent guide.

3.4. Remarques concernant les dangers chimiques retenus

Les dangers chimiques potentiels identifiés dans ce guide sont répertoriés sous forme de tableaux précisant aussi les mesures préventives à mettre en œuvre. Pour les dangers « *produits phytopharmaceutiques, résidus de médicaments vétérinaires, radio contaminants, dioxines-PCB-furanes et oligoéléments* », les sources de contamination pour l'homme doivent être précisées. Pour les dangers « *biocides, métaux lourds, oligoéléments* », les conséquences sur la santé de l'homme doivent aussi être précisées. Il manque aussi les sources de contamination pour l'animal pour ce qui concerne les oligoéléments. De plus, le critère « danger maîtrisable en aval » n'est pas assez détaillé. Il est nécessaire de justifier que le danger est bien maîtrisé en aval et donc de citer les textes, plan de surveillance ou autres qui s'y rapportent.

Le champ des dangers chimiques présente quelques oublis. Il convient d'ajouter que la litière peut contenir des résidus de produit de traitement. Il convient aussi de rappeler que l'environnement peut être source de contamination, notamment quand les animaux ont accès au parcours (résidus phytopharmaceutiques notamment).

3.4.1. Résidus de nettoyage

Les résidus de nettoyage et désinfection sont retenus comme dangers. Il convient d'ôter l'aliment comme source de contamination car il est peu concerné par les produits de nettoyage et de désinfection.

3.4.2. Résidus de produits phytosanitaires

Les résidus de produits phytosanitaires dans l'alimentation ne sont pas retenus comme dangers. Ils doivent être retenus car c'est de la responsabilité de l'éleveur de s'assurer de la qualité des intrants dans l'alimentation de ses animaux.

3.4.3. Résidus de médicaments vétérinaires

Les résidus de médicaments vétérinaires sont retenus à juste titre. La justification de la maîtrise en aval de ces dangers via l'ICA (informations sur la chaîne alimentaire, ce terme devrait d'ailleurs être expliqué dans le glossaire ainsi qu'un renvoi vers la note de service NS/DGAL/SDSSA/N2009-8044 du 2 février 2009 « Informations sur la chaîne alimentaire en filière palmipèdes gras ») est insuffisante, il conviendrait au moins de mentionner le respect de la prescription vétérinaire.

Concernant le tableau sur ces dangers, certaines phrases mériteraient des explications : par exemple, l'expression « vigilance par rapport aux contaminations croisées » n'est pas claire.

3.4.4. Métaux lourds

Concernant les métaux lourds, il convient de rajouter le mercure dans la citation du règlement CE 1881/2006. Le règlement UE 744/2012 qui fixe les teneurs maximales pour les composés comme l'arsenic dans les aliments pour animaux aurait pu être également cité. Il convient de rajouter comme sources de contamination pour l'animal, outre l'aliment, des contaminations éventuelles des parcours. En fin « d'analyses » ce danger n'est pas retenu, alors qu'il est dit qu'il n'est pas maîtrisable en aval. A aucun moment il n'est mentionné la possibilité d'accumulation au niveau du foie des volailles. Cette analyse doit être revue.

3.4.5. Radio-contaminants

Le danger lié aux radio-contaminants doit être retenu selon la localisation de l'élevage et sa proximité avec un site nucléaire.

3.4.6. Dioxines, PCB et Furanés

La dioxine peut être présente sur les parcours. Il ne s'agit donc pas que d'une possible contamination par l'aliment. Le motif pour lequel les dioxines, PCB et furanes ne sont pas retenus n'est pas clair (il n'est nulle part indiqué ce que sont les Bonnes Pratiques d'élevage et où se procurer le guide s'il en existe un). Il convient de citer le règlement UE 744/2012 fixant les teneurs maximales en dioxines des aliments pour animaux. En fin « d'analyses » ce danger n'est pas retenu, alors qu'il est dit qu'il n'est pas maîtrisable en aval. A aucun moment il n'est mentionné la possibilité d'accumulation au niveau du foie des volailles. Le danger représenté par les dioxines, PCB et furanes doit être retenu.

3.4.7. Oligoéléments

En ce qui concerne les oligoéléments sélénium, cuivre, zinc, ils sont indiqués comme éventuellement présents dans l'aliment. Ils peuvent aussi être présents sur les parcours. Le cuivre est en effet rejeté dans les effluents qui peuvent être épandus sur le parcours. De plus, en cas d'ingestion importante de cuivre, celui-ci est stocké dans le foie. Il convient donc de retenir ce danger dans le cadre de la production de foie gras.

3.4.8. Mycotoxines

Le paragraphe sur les mycotoxines aurait pu se trouver dans la partie concernant les dangers biologiques, puisque ces toxines sont produites par des champignons. Les mycotoxines ne sont pas retenues mais devraient l'être : en effet, il existe le risque d'une contamination possible de la litière (ceci n'est pas envisagé dans le guide qui considère l'aliment comme seule source de contamination par les mycotoxines). En fin « d'analyses » le danger lié aux mycotoxines n'est pas retenu, alors qu'il est dit qu'il n'est pas maîtrisable en aval. A aucun moment il n'est mentionné la possibilité d'accumulation au niveau du foie des volailles. Cette analyse devrait être revue. La phrase « élaborées au cours de la conservation des produits » mériterait d'être explicitée. Il ne transparait pas s'il s'agit des matières premières alimentaires ou du stockage des aliments destinés aux volailles. De plus, il n'est fait, à aucun moment, référence à la qualité de la litière utilisée dans les élevages. Que signifie « maladies cancérogènes » ?

En conclusion, à l'exception des résidus des produits de nettoyage et de désinfection, les différents dangers chimiques ne sont pas retenus dans le guide, sans justification suffisante et claire. Les experts préconisent donc de prendre tous les dangers chimiques en considération. Les Bonnes Pratiques citées dans la rubrique « danger maîtrisable en aval » mériteraient d'être précisées et parfois complétées. A titre d'exemple : pour les résidus de médicaments vétérinaires il convient de rajouter « registre d'élevage à jour ».

3.5. Remarques concernant les dangers biologiques retenus

Dans la partie décrivant les dangers biologiques, il convient d'ajouter le foie contaminé à la viande contaminée.

3.5.1.Parasites

Les parasites ne sont pas retenus dans ce guide, à juste titre. Toutefois l'argumentaire conduisant à les écarter est inexact et mériterait d'être réécrit. En effet, l'argument « il ne s'agit pas à ce jour d'un danger sanitaire significatif pour l'homme par voie alimentaire dans les viandes de volailles » est inexact. La terminologie « transmissible par consommation de viande de palmipèdes gras » serait plus appropriée. Par contre, certains parasites considérés par le guide (*Cryptosporidium*, coccidies, *Trichomonas* spp) sont transmissibles à l'homme par la consommation d'eau contaminée et non par la consommation de viande de palmipèdes gras ou de foie gras. D'autres n'ont pas d'incidence sur la santé humaine : *Histomonas*. D'autres ne se retrouvent pas chez les palmipèdes gras : *Toxoplasma gondii* (plutôt canard sauvage type colvert).

3.5.2.Champignons

Ces dangers ne sont pas évoqués dans ce guide. A défaut d'être retenus, ces dangers doivent au moins être listés et évalués, notamment *Microsporium canis* et *Microsporium gypseum* chez le canard.

3.5.3.Virus

Dans ce paragraphe, il convient de rajouter le foie à la viande contaminée.

Aucun danger biologique de nature virale n'a été retenu sous prétexte qu'il existe des plans d'urgence évitant de faire entrer des animaux malades dans la chaîne de consommation. Même s'il ne semble pas pertinent de retenir un danger de nature virale pour ce guide, cet argument n'est pas recevable. Dans le cas des virus évoqués (virus influenza aviaire de type A et paramyxovirus de type 1), la transmission à l'Homme via les viandes et abats n'est pas démontrée.

3.5.4.Bactéries

Les bactéries examinées dans ce guide sont : *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Campylobacter* thermotolérant, *Staphylococcus aureus* (indiqué dans le guide Staphylocoque), *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* et *Bacillus cereus*. Il s'agit là d'une liste exhaustive des bactéries pathogènes qu'on peut rencontrer en élevage, et qui sont susceptibles de se retrouver dans la chaîne alimentaire. On ne peut éliminer comme danger des bactéries pathogènes, sous prétexte qu'il existe des plans d'action spécifiques ou une déclaration obligatoire. C'est le cas pour *Salmonella* spp et *Clostridium botulinum*. Un tableau récapitulatif tous les dangers biologiques présents chez les palmipèdes gras et transmissibles à l'homme par la consommation de viandes de palmipèdes et de foie gras serait intéressant à produire, d'autant qu'une telle énumération récente est disponible pour la viande de volailles (EFSA 2012).

Le seul danger retenu par le guide est *Salmonella* spp.

- ***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 (notamment sur l'épidémiologie et les sérotypes). Il conviendrait de préciser les principaux sérotypes (*S. Typhimurium* et *Enteritidis*) impliqués dans les toxi-infections et de préciser leur prévalence en élevage et leur importance dans les toxi-infections.

- ***Listeria monocytogenes***

Listeria monocytogenes : Un niveau de 100 germes/g après cuisson, pour définir une dose minimale, n'est pas recevable. De plus, indiquer que « le germe est non maîtrisé par la chaîne du froid » n'est pas exact. Enfin, ne pas retenir ce danger mériterait une plus ample justification que d'annoncer sa maîtrise par les bonnes pratiques hygiéniques en abattoir.

- ***Clostridium botulinum* (sérotypes E et C) et *Clostridium perfringens***

Le danger représenté par *C. botulinum* doit être retenu ; l'existence d'une réglementation spécifique n'est pas suffisante pour écarter systématiquement ce danger.

Le danger représenté par *C. perfringens* doit être évalué de façon plus approfondie ; l'existence de bonnes pratiques pour la fabrication de l'aliment de gavage n'est pas suffisante pour écarter d'emblée ce danger.

- ***Campylobacter* thermotolérant**

Concernant ce danger, il ne semble pas pertinent de parler de « dominante pathologique » pour une maladie asymptomatique chez les volailles. Il ne paraît pas non plus suffisant d'indiquer que les mesures d'hygiène « Type Salmonelles » sont suffisantes. Il faut expliciter ces mesures et étayer le raisonnement au regard de *Campylobacter*. Une analyse plus fine et sérieuse doit être menée avant de retenir ou non ce danger.

- ***Staphylococcus aureus***

Ce danger doit être pris en compte du fait de la présence de ces bactéries dans les élevages et abattoirs de volailles. Il conviendrait de préciser dans le guide *S. aureus* entérotoxigène.

L'affirmation d'une différence entre les souches aviaires et humaines mériterait d'être justifiée, notamment en termes de production d'entérotoxines et de dangers en santé publique. La maîtrise en aval indiquée par le terme « retrait » ne semble pas pertinente : ce danger n'est pas visible à l'abattoir et ne peut donc pas faire l'objet d'un contrôle ni d'un retrait. De plus, la mise en place de bonnes pratiques en élevage gavage proposée semble être un argument en faveur de la prise en considération de ce danger.

- ***Yersinia enterocolitica* et *Y. pseudotuberculosis***

Yersinia enterocolitica n'est pas présente chez les palmipèdes gras et *Y.pseudotuberculosis* n'est pas transmissible par la consommation de viande ou de foie de palmipèdes gras.

- ***Escherichia coli***

Il convient de distinguer *E. coli* vérotoxigène. Contrairement à ce qui est mentionné, il existe deux études menées en 1999 qui indiquent une contamination des fientes en élevage de chair. Il est donc plus prudent de retenir *E. coli* vérotoxigène (comme *E. coli* O157 : H7). La référence à une étude de 1987, pour justifier la fréquence « quasi nulle » mériterait d'être actualisée.

- ***Bacillus cereus***

En raison de son implication, il convient de le retenir comme danger.

La liste des bactéries dans le guide est exhaustive. Pourtant, seules *Salmonella* spp est retenue comme danger. Il n'est pas suffisant de se référer à la déclaration obligatoire, aux Bonnes Pratiques « abattage », « élevage-gavage » et « abattage/découpe », pour écarter le danger, d'autant qu'il n'est pas précisé dans le guide de quoi il s'agit exactement.

En conclusion, il convient de considérer dans l'analyse comme dangers possibles tous les dangers biologiques. Il convient de hiérarchiser les dangers en appliquant une méthodologie clairement décrite au départ en 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.

Si ce projet de guide s'applique aux dangers susceptibles de se retrouver dans la viande et le foie de palmipèdes gras, les dangers microbiens sont assez bien identifiés, à l'exception de *Yersinia enterocolitica* (non présente chez les palmipèdes gras) et de *Yersinia pseudotuberculosis* (présente chez ansériformes mais non transmissible par la consommation de viande de palmipèdes gras ou de foie gras). Concernant les bactéries potentiellement pathogènes, de nombreuses erreurs apparaissent dans le document et l'analyse amène quelques commentaires, car elle se résume à un tableau parfois trop succinct.

Toutefois, en l'absence de méthodologie clairement définie conduisant à retenir ou non un danger, il n'est pas possible de statuer sur le choix des dangers biologiques retenus par le guide.

3.6. Aspects réglementaires et glossaire

Cette 3^{ème} partie du guide reprend les principaux textes généraux relatifs à la sécurité des aliments. Il doit y avoir, dans le corps du document, un renvoi clair aux textes réglementaires listés dans ce point. Il convient d'y rajouter les règlements CE 1931/2003 et UE 744/2012.

La bibliographie est composée de 3 ouvrages, ce qui est trop peu : aucune référence bibliographique mentionnée dans le texte n'est indiquée. Il semble, par ailleurs, que ces articles soient relativement anciens. Une nouvelle revue bibliographique ne serait pas superflue.

La 4^{ème} partie du guide est constituée d'un glossaire qui reprend les définitions des termes généraux et celles des termes spécifiques au secteur professionnel concerné, tel que préconisé par les lignes directrices de l'Afssa relatives à la terminologie employée dans

un guide (Afssa 2007). Cependant, certaines définitions sont à corriger, puisque issues de documents officiels, ou à supprimer car non utilisées dans le guide. Les corrections de ces définitions sont présentées dans l'annexe 1 de cet avis.

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

Le document présenté doit être considéré comme un document de travail et non comme une première ébauche d'un guide de bonnes pratiques ; une relecture aurait évité des imperfections préjudiciables à son évaluation.

Cette étude initiale au GBPH « production de palmipèdes à foie gras » est bien structurée avec une table des matières, un préambule, un glossaire. Il serait profitable de définir en introduction les différentes pratiques (BP), et les guides auxquels se réfère le document.

Les bonnes pratiques auxquelles le guide fait référence doivent être définies et décrites avec précision. Il manque à ce document une conclusion (par exemple sous la forme d'un tableau récapitulatif) qui reprendrait les dangers retenus.

La liste des dangers physiques, chimiques et biologiques est incomplète. L'identification et la hiérarchisation des dangers ne sont pas précédées d'une méthodologie claire. L'analyse des dangers est rapportée principalement sous la forme de tableaux, sans véritable justification scientifique. Ceci rend difficile la validation par les experts des dangers retenus.

Une prise en compte de la bibliographie récente et un approfondissement des pratiques relatives à l'élevage des volailles à foies gras en relation avec les dangers identifiés devraient permettre de mieux les évaluer.

L'analyse des dangers présente des lacunes majeures et ne peut répondre telle quelle aux exigences du règlement 852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

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, palmipèdes, Guide de bonnes pratiques, HACCP, Danger, Chimique, Physique, biologique

BIBLIOGRAPHIE

- Afssa, 2007. Lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux. 11p.
- DGAL (2009) Note de service NS/DGAL/SDSSA/N2009-8044 du 2 février 2009 « Informations sur la chaîne alimentaire en filière palmipèdes gras ». 4p.
- EC (2006) Règlement (CE) No 1881/2006 DE LA COMMISSION du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. *Journal officiel de l'union européenne* 20p.
- EC (2012) Règlement (UE) N o 744/2012 de la commission du 16 août 2012 modifiant les annexes I et II de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales pour l'arsenic, le fluor, le plomb, le mercure, l'endosulfan, les dioxines, *Ambrosia* spp., le diclazuril et le lasalocide A sodium et les seuils d'intervention pour les dioxines. *Journal officiel de l'union européenne* 8p.
- EFSA, 2012. Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry). *EFSA Journal*, 10(6): 2741.

ANNEXE(S)

Annexe 1 : Modifications à apporter aux définitions données dans le glossaire de l'étude initiale du GBPH « palmipèdes à foies gras »

- **Action corrective (p16)** : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.
- **Action préventive (p16)** : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable.
- **Analyse des dangers (p16)** : démarche.....et les facteurs qui entraînent.....devraient être pris en compte.....HACCP.
- **Contamination (p16)** : introduction non désirée d'impuretés de nature chimique ou microbiologique ou de corps étrangers dans ou sur un aliment entrant ou un aliment fini durant la fabrication, l'échantillonnage, l'emballage ou le ré emballage, le stockage ou le transport.
- **Contaminant (p16)** :compromettre sa sécurité ou sa salubrité.
- **Danger (p16)** : pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé. (règlement CE n°178/2002)
- **HACCP (p17)** : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (car il s'agit bien de la maîtrise des dangers) : un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui sont significatifs au regard de la sécurité des aliments.
- Supprimer « mesures préventives » puisque déjà défini au début du glossaire sous le terme « action préventive »
- **Hygiène des denrées alimentaires (p16)** : ...nécessaires pour se prémunir contre les dangers...
- **Animaux d'un jour (p18)** : terme mal placé et à corriger comme suit : tous les palmipèdes, âgés de moins de soixante douze heures et non encore nourris
- **PRPo (p18)** : Programme Prérequis Opérationnel : PRP identifié par l'analyse....comme essentiel....
- **Retrait (p18)** : ...et l'exposition à la vente d'un produit...
- **Rappel (p18)** : toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition.
- Rajouter dans le glossaire p18 le terme **Risque**: une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger. (règlement CE n°178/2002)