



Maisons-Alfort, le 12 juillet 2007

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'avis sur la liste des dangers pris en compte dans le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « abattage des volailles »

#### 1- Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 28 décembre 2006 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis concernant la liste des dangers biologiques, physiques et chimiques du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « abattage des volailles ».

#### 2- Question posée

L'avis de l'Afssa est sollicité sur la liste des dangers du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « abattage des volailles ». Des commentaires sont attendus sur :

- l'absence des dangers biologiques suivants : *Bacillus cereus*, *Bacillus anthracis*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Mycobacterium avium* et *Yersinia enterocolitica* ;
- l'absence des dangers chimiques liés à « l'environnement de l'abattoir » (résidus de produits de nettoyage et désinfection, produits de maintenance, ...) ou amont (dioxines).

Après consultation des comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie », « Résidus et Contaminants Physiques et Chimiques » et « Santé animale », réunis respectivement les 8 février, 7 mars 2007 et 4 avril 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

#### 3- Contexte

##### Contexte réglementaire :

Conformément aux règlements du paquet hygiène (CE) n° 852/2004<sup>1</sup> et n° 183/2005<sup>2</sup>, les organisations professionnelles sont encouragées par les pouvoirs publics à élaborer des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Ces guides doivent être validés par les pouvoirs publics<sup>3</sup>. Pour cela, l'administration peut collaborer à la rédaction du guide et doit s'assurer de son adéquation avec la réglementation en vigueur, avant de transmettre pour validation le guide à l'Afssa. Le protocole de validation ouvre la possibilité à l'évaluation scientifique par l'Afssa, en amont de la rédaction des guides, de l'analyse des dangers.

<sup>1</sup> Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE L139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004).

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOUE L 035 du 8 février 2005).

<sup>3</sup> Protocole interministériel de validation et de révision des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du 27 mai 2005.

Contexte du dossier :

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) a transmis à la DGAL la liste des dangers qu'elle propose de prendre en compte dans son projet de guide. Ce projet de guide a pour champ d'application les abattoirs de plus de 300 tonnes et les ateliers de découpe des volailles maigres. Cette liste sera reprise par la suite par l'Institut Technique de l'Aviculture (ITAVI) dans la rédaction du guide des petites structures d'abattage et d'ateliers de découpe (moins de 300 tonnes).

Limite du champ d'expertise :

L'expertise du dossier, conformément à la saisine de la DGAL, se limite à l'expertise des trois premiers points du document du pétitionnaire (Analyse des dangers pour l'abattage et la découpe en filière volaille - décembre 2006), c'est-à-dire aux parties traitant des dangers biologiques, physiques et chimiques.

#### 4- Méthode d'expertise

Les CES « Microbiologie », « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques » et « Santé animale » ont réalisé leur expertise à partir des documents suivants :

- Protocole interministériel de validation et de révision des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du 27 mai 2005 ;
- Le dossier de la FIA : Analyse des dangers pour l'abattage et la découpe en filière volaille. Décembre 2006 ;
- Le rapport de l'Afssa sur le botulisme d'origine aviaire et bovine (octobre 2002).
- Les revues scientifiques listées dans la partie 7- Références.

#### 5- Argumentaire

##### 5-1. Remarques concernant les dangers biologiques

###### 5-1.1 Remarques sur les dangers biologiques décrits

Concernant les bactéries pathogènes, le document du pétitionnaire s'appuie sur trois éléments :

- Une synthèse des dangers pouvant avoir un impact sur la santé humaine par la consommation de viande de volailles. Cette synthèse repose sur une publication scientifique (Salvat et Colin, 1995) pour l'identification des dangers microbiologiques potentiels et sur le rapport *Morbidité et Mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France* (InVS, 2003) pour caractériser la gravité de ces dangers.
- Un recensement des foyers de TIAC déclarés pour les années 2001 à 2004. Il reprend le nombre de foyers, de cas, d'hospitalisations et de décès par année. Les références des résultats cités et la (les) catégories(s) d'aliment incriminée(s) ne sont pas données.
- Une description des dangers. Les descriptions proposées par le pétitionnaire sont incomplètes et elles contiennent des erreurs et des imprécisions. A ce titre, les fiches de description de danger microbiologique transmissible par les aliments de l'Afssa peuvent être utilisées. De plus, certaines des bactéries identifiées dans la synthèse des dangers ne sont pas décrites. Les dangers biologiques *B. cereus*, *B. anthracis*, *M. avium* et *Y. enterocolitica* mériteraient *a minima* d'être décrits.

Les autres catégories décrites dans la partie traitant des dangers biologiques (parasites, virus, bactéries d'altération et allergènes) n'appellent aucun commentaire.

### 5-1.2 Remarques sur les dangers biologiques retenus

En conclusion de la partie sur les dangers biologiques, le rédacteur du guide propose de prendre en compte les bactéries suivantes comme dangers biologiques : *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* et *Campylobacter*.

Les critères qui ont conduit au choix des dangers ne sont pas exposés. Ce point est pourtant essentiel à l'analyse des dangers. En l'absence d'argumentation, il est difficile de conduire une expertise scientifique des dangers retenus ou écartés.

Une analyse plus précise devrait être menée pour les *E. coli*. Si cette bactérie est considérée comme une bactérie indicatrice de l'hygiène du procédé d'abattage, il est difficile de comprendre son inclusion dans la liste des dangers. En revanche, si les rédacteurs pensent aux *E. coli* producteurs de Shiga-toxines, ce caractère pathogène doit être précisé. Les autres dangers présentés semblent pertinents.

Cependant, la bibliographie scientifique récente laisse apparaître des prévalences non négligeables pour d'autres dangers. Par exemple, l'incidence de *C. perfringens* chez les volailles semble être en augmentation (Van Immerseel et coll. 2004) et des prévalences importantes sur les carcasses sont parfois observées (Lindblad et coll., 2006). Une vigilance toute particulière est de mise sur ce microorganisme. Carlin et coll. (2004) ont révélé des prévalences non négligeables pour *C. botulinum* dans des échantillons de viandes (dont des viandes de volailles) prélevés en France. La présence de *B. cereus* dans l'environnement des abattoirs (Lues et coll., 2007) et dans les produits à base de viande de volailles (Smith et coll., 2004) est également avérée.

### 5-2. Remarques concernant les dangers physiques

La FIA identifie et liste les dangers liés à l'animal ainsi que ceux liés aux procédés d'abattage. Les gants utilisés par le personnel pourraient être mentionnés dans la liste.

Les dangers physiques retenus dans ce guide sont les suivants : « grits » dans les gésiers, bijoux, aiguilles, esquilles d'os, les verres, les plastiques durs et les métaux. Ce choix n'appelle aucun commentaire.

### 5-3. Remarques concernant les dangers chimiques

#### 5-3.1 Remarques sur les dangers chimiques décrits

Le document du pétitionnaire identifie les grandes catégories de dangers chimiques liés à l'environnement de l'abattoir. Sont cités : les produits de nettoyage et désinfection, les produits de traitement de l'eau, les produits de lutte contre les nuisibles et les produits de maintenance.

Quatre grandes catégories de dangers chimiques liés à la matière première sont citées : les résidus de médicaments vétérinaires, les pesticides, les métaux lourds et les dioxines. Seuls les résidus de médicaments vétérinaires sont décrits et illustrés par des exemples. Des résultats portant sur les années 1996 à 2000 de plans de surveillance et de contrôle de la DGAL concernant les métaux lourds et les résidus de pesticides viennent compléter cette partie.

#### 5-3.2 Remarques sur les dangers chimiques retenus

Seul le danger des résidus de médicaments vétérinaires est retenu. La logique de ce choix n'est pas évidente et elle n'est pas argumentée. Il faudrait également préciser si ce sont les résultats des plans de surveillance et de contrôle qui ont conduit à ne pas retenir les résidus de pesticides et les métaux lourds.

L'absence de dangers chimiques liés à l'environnement de l'abattoir, et notamment celle des produits de nettoyage et désinfection, dans la liste des dangers à retenir n'est pas satisfaisante. Cette absence doit être justifiée.

## 6- Conclusion

L'analyse des dangers proposée par le pétitionnaire n'est pas satisfaisante du fait de l'absence d'argumentation sur les dangers retenus.

En conséquence, l'Afssa recommande de reprendre l'analyse des dangers du projet de guide « abattage des volailles » en tenant compte des remarques formulées ci-dessus.

Il faut rappeler que cette première phase de l'élaboration d'un guide n'a pas pour objectif de tenter de minimiser les dangers, mais bien de les identifier pour mettre en place des moyens de maîtrise.

## 7- Références bibliographiques

- Carlin F, Broussolle V, Perelle S, Litman S, Fach P (2004). Prevalence of *Clostridium botulinum* in food raw materials used in REPFEDs manufactured in France. *Int. J. Food Microbiol.* **91**:141-5
- Lindblad M, Lindmark H, Lambertz ST, Lindqvist R (2006). Microbiological baseline study of broiler chickens at Swedish slaughterhouses. *J. Food Prot.* **69**:2875-82.
- Lues JF, Theron MM, Venter P, Rasephei MH (2007). Microbial composition in bioaerosols of a high-throughput chicken-slaughtering facility. *Poult. Sci.* **86**:142-9.
- Smith DP, Berrang ME, Feldner PW, Phillips RW, Meinersmann RJ (2004). Detection of *Bacillus cereus* on selected retail chicken products. *J. Food Prot.* **67**:1770-3
- Van Immerseel F, De Buck J, Pasmans F, Huyghebaert G, Haesebrouck F, Ducatelle R (2004). *Clostridium perfringens* in poultry: an emerging threat for animal and public health. *Avian Pathol.* **33**:537-49.

## 8- Mots-clés

*Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; abattoir ; analyse des dangers*

Pascale BRIAND