

Le point sur les bonnes pratiques hygiéniques

Sécurité alimentaire du consommateur

La directive hygiène CCE 93/43, retranscrite en droit français est destinée à assurer la sécurité alimentaire pour le consommateur. Ce texte s'applique, pour notre secteur, aux opérateurs commerciaux réalisant le conditionnement, le transport, le stockage et la distribution des fruits et légumes.

Adopter des pratiques hygiéniques

L'entreprise doit pouvoir prouver qu'elle évite ou réduit tout risque lié à la consommation de fruits ou de légumes qu'elle met en marché, que ce soit du fait des produits eux-mêmes ou des opérations réalisées sur ces produits. Cette preuve ne porte plus seulement sur des contrôles ponctuels sur son produit mais également sur la démonstration de ses pratiques hygiéniques régulières, adaptées.

Des mesures proposées pour la filière

Le Ctifl et Interfel, dans le cadre de leur Commission mixte Qualité, et en concertation avec les représentants des familles professionnelles, mettent en place les éléments de réponse pour la filière.

Principes et recommandations de la directive

Qu'est-ce qu'un risque ?

Il s'agit de toute situation pouvant entraîner un inconveniient pour le consommateur : présence, dans ou sur le produit, de microorganismes ou de leurs toxines, de résidus chimiques, de corps étrangers.

La notion de risque correspond à la probabilité d'apparition d'un danger, dans des conditions de fonctionnement normales ou accidentelles, dont on évalue la gravité.

Les conseils de mise en pratique :

Des mesures générales de prévention des risques hygiéniques.

La directive hygiène conseille des mesures concernant l'environnement des produits (les locaux, le personnel...) et les étapes de leur conditionnement (les circulations de produits...) ou de leur distribution.

Quels sont les risques potentiels ?

- **physiques** : présence de cheveux, pièces mécaniques, déchets, dans le produit...
- **chimiques** : présence anormale de produits de nettoyage ou de résidus de produits de traitement...
- **microbiologiques** : présence et développement de microorganismes ou de toxines à des seuils pouvant entraîner un inconveniient pour le consommateur.

Mesures pour les locaux en général :

- Des locaux propres
- Conçus de façon à ce qu'il n'y ait pas de croisement entre les produits ou des équipements sales (dont les déchets) et les produits propres, ni de risque de contamination par des substances toxiques.
- Avec des surfaces nettoyables et désinfectables si cela est nécessaire
- Des locaux aérés et ventilés pour éviter la condensation, éclairés convenablement.
- Des locaux comportant des vestiaires, des lave-mains, des toilettes propres et en état de fonctionnement.
- Des locaux spécifiques pour le stockage des produits chimiques : produits de nettoyage, d'entretien des machines, ou de traitement post-récolte.
- des locaux protégés des ravageurs.

...pour les équipements :

- Des équipements nettoyables, désinfectables si cela est nécessaire (calibreuses...).
- Des installations frigorifiques qui permettent de conserver à la température adéquate, si nécessaire.

...pour les déchets :

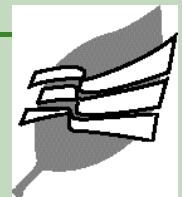
- des déchets collectés, isolés des produits propres et de l'eau potable, et éliminés.

...pour l'eau :

- Veiller à la qualité de l'eau utilisée en contact avec le produit, notamment au dernier stade de lavage.
- Les circuits d'eau non potable sont identifiés et n'entrent pas en contact avec le produit.
- Les eaux sales sont évacuées.

...pour le personnel

- Former le personnel au respect de l'hygiène personnelle et aux opérations de nettoyage et de désinfection.



Il s'agit d'un ensemble de mesures générales permettant d'éviter les dangers de contamination ou de développement de microorganismes. Il est donc important de savoir quelle est la situation de votre entreprise par rapport à ces indications, donc d'évaluer vos risques et de décider des premières mesures à mettre en place.

Les méthodes HACCP conseillées pour maîtriser les risques

- Analyser de façon systématique, pour l'ensemble de ses produits, les opérations dont ils sont l'objet, leur environnement, les risques liés à l'activité, en examinant chaque étape de la vie du produit.
- Déterminer les mesures préventives permettant de réduire ou d'éliminer ces risques.
- Mettre en place ces mesures, et vérifier leur application.
- Vérifier l'efficacité de ces mesures.

Il s'agit de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), en français, Analyse des risques et points pour leur maîtrise, conseillée dans la directive 93/43, pour évaluer la situation et mettre en place le système de sécurité pour l'hygiène alimentaire.

Le Point Critique, ou CCP (Critical Control Point), correspond à tout point à risque, lié à une matière première, une étape de la vie du produit, ou aux conditions d'environnement du produit, dont la maîtrise est possible et déterminante pour prévenir, éliminer ou réduire efficacement les risques.



Exemple de schéma de vie des fruits et légumes frais :

Il est pratique de récapituler les différentes opérations réalisées dans l'entreprise en les schématisant, comme cela est indiqué ci-après, pour conduire l'analyse des risques.

SCHÉMA DE LA VIE D'UN PRODUIT

Réception en station



Traitement post-récolte

Lavage

Préréfrigération

Addition d'un produit de traitement



Stockage



Tri-calibrage

Canaux

Tri (manuel, mécanique)



Stockage



Emballage



Conditionnement



Stockage

(frigo d'attente)



Expédition



Réception stade de gros



Stockage



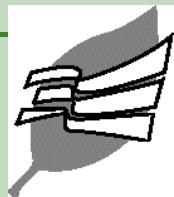
Réception en magasin



Mise en rayon



Resserre



1 - Une première analyse des risques pour les fruits et les légumes frais tend à montrer :

Pour l'essentiel, l'application de bonnes pratiques hygiéniques, permet de maîtriser le risque microbiologique. Concernant les risques chimiques la maîtrise des risques peut être assurée par la bonne maîtrise des opérations de traitement post-récolte des fruits et légumes, de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels, et par l'exigence, vis-à-vis des fournisseurs emballages, contenants, etc, d'avoir un produit conforme à la réglementation sur les matériaux en contact avec les aliments (Décret du 8 juillet 1992). Pour les risques physiques, le bon entretien des locaux permet d'éviter la plupart des risques.

2 - Un premier outil d'aide dans votre démarche

Les risques généraux et premières mesures préventives communes aux différents opérateurs, de la production à la distribution sont abordés dans un premier outil d'aide, destiné à toutes les entreprises du secteur Fruits et Légumes.

Celui-ci est disponible au :

CTIFL Paris

Tél : 01 47 70 16 93 Fax : 01 42 46 21 13

CERAHEL Bretagne

Tél : 02 98 62 11 55 Fax : 02 98 88 83 42

3 - Un guide de bonnes pratiques et un outil de diagnostic pour l'ensemble de la profession

Un guide de bonnes pratiques d'application volontaire est

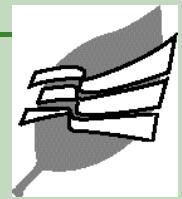
actuellement élaboré avec les représentants professionnels de la filière fruits et légumes, du conditionnement à la distribution. Il permettra d'indiquer, pour la majorité des cas, les mesures minimales à mettre en place pour la sécurité hygiénique des Fruits et Légumes. Il n'ajoutera pas d'exigences à la réglementation sur l'hygiène, mais proposera des recommandations pour faciliter son application.

Aboutissement d'une concertation avec la filière, ce guide devra être validé par les pouvoirs publics nationaux et la Communauté Européenne. Cette démarche devrait permettre de faire valoir, sur les marchés européens, les efforts des entreprises françaises dans ce domaine.

4 - Les bonnes pratiques hygiéniques en Bretagne

Dès que le guide des bonnes pratiques hygiéniques sera complètement élaboré, il sera intégré comme annexe au manuel environnement-qualité du CERAHEL Bretagne. Il devra être repris dans chaque cahier des charges produit. Parallèlement, un cahier des charges «stations de conditionnement et dépôts» est en cours d'élaboration au sein du CERAHEL et en collaboration avec SOCOTEC. Après discussion avec les dépositaires, ce cahier des charges rendra obligatoire un certain nombre des propositions du guide, dans le cadre de la démarche environnement-qualité. Ces obligations devront être à la fois réalistes pour être intégralement appliquées, et suffisamment ambitieuses pour servir de point d'appui à la sécurisation des distributeurs et à l'image de la production régionale.





A lire : Le principe de précaution dans la conduite des affaires humaines (Olivier Godard)

Civilisation du risque, notre société devient aussi une civilisation de la sécurité. En témoigne la diffusion rapide, au cours des récentes années, du «principe de précaution» qu'on peut résumer de la manière suivante : *«Il peut être justifié (version faible) ou il est impératif (version forte) de limiter, encadrer ou empêcher certaines actions potentiellement dangereuses sans attendre que ce danger soit scientifiquement établi de façon certaine».*

Le principe de précaution concerne surtout la destruction de l'environnement et les accidents médicaux. Il est entré dans le droit international, puis communautaire avec le traité de Maastricht, et enfin dans le droit interne français avec la loi Barnier de 1995 sur la protection de l'environnement. Cet ouvrage présente de nombreux exemples concrets : drame de la transfusion sanguine, destruction de l'ozone atmosphérique, effet de serre, sécurité industrielle notamment dans le nucléaire, etc.

On notera cependant deux absents de taille : l'amiante et la vache folle. Le décideur se trouve confronté à un dilemme : une sous-réaction engageant sa responsabilité si le danger finissait par être démontré ; une sur-réaction conduisant à inquiéter inutilement la population et à gaspiller des ressources dont d'autres problèmes de santé plus importants auraient pu bénéficier.

Ceci illustre bien la difficulté de convergence entre deux logiques : celles des scientifiques, souvent prudents avant d'avancer des propositions définitives, et celles des politiques, qui souhaitent des données précises pour prendre des décisions. Un épistémologue anglais, Jérôme Ravetz, a ainsi déclaré que les hommes politiques auront de plus en plus à prendre des décisions «dures» basées sur des preuves scientifiques «molles».

Cet ouvrage contient également des textes de réflexion plus théoriques. Coordinateur de cet ouvrage, Olivier Godard critique une conception maximaliste du principe de précaution, fondée sur la «règle de l'abstention» avec trois composantes : la norme du dommage zéro, la focalisation sur le scénario du pire, l'inversion de la charge de la preuve.

Ce dernier point signifie que ce seraient les promoteurs d'un projet qui devraient démontrer l'absence de dommages, alors que c'était jusqu'à présent les personnes craignant un danger qui devaient apporter la preuve de ce risque.

Pour O. Godard, la règle de l'abstention appliquée strictement conduirait à l'interdiction de la plus grande part des activités économiques et techniques. Il faut donc, à son avis, conserver ou réhabiliter la référence à un «dommage acceptable». Cette position n'est pas, à ses yeux, synonyme de laxisme. Car, *«si la précaution peut conduire au meilleur ou au pire, l'absence de précaution conduit sûrement au pire... Emprunter le sentier de la précaution, c'est choisir la ligne de crête».*

Source : Jacques Lecomte
revue sciences humaines n° 76 (octobre 1997)

Le principe de précaution dans la conduite des affaires humaines

Olivier Godard (dir.),

Editions de la Maison des Sciences de l'homme/Institut national de la recherche agronomique
1997, 352 pages, 165 F.

L'auteur

Olivier Godard est économiste, directeur de recherches au CNRS. Depuis 1993, l'essentiel de son activité de recherche et d'enseignement est consacré aux relations entre environnement et développement économique, ainsi qu'aux modalités de l'action publique.

