



AVIS 15-2019

Objet :

**Module "Fruits et légumes" du guide
générique d'autocontrôle G-044 pour le
secteur B2C**

(SciCom 2019/24)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 29/05/2020.

Mots-clés :

Autocontrôle, guide d'autocontrôle, légumes, fruits

Key terms:

self-checking, self-checking guide, vegetables, fruit

Contenu

Résumé	3
Summary	4
Termes de référence	5
<i>Question</i>	5
<i>Dispositions légales</i>	5
<i>Méthode</i>	5
Définitions & Abréviations	5
Introduction	5
Remarques générales.....	5
Remarques spécifiques	6
Conclusions	7
Références	8
Membres du Comité scientifique.....	9
Conflit d'intérêts	9
Remerciements	9
Composition du groupe de travail	9
Cadre légal	10
Disclaimer.....	10

Résumé

Module "Fruits et légumes" du guide générique d'autocontrôle G-044 pour le secteur B2C

Contexte & Question posée

Le Comité scientifique est invité à évaluer le module "fruits et légumes" du guide générique d'autocontrôle G-044 pour le secteur B2C et à déterminer si ce module traite de manière adéquate et correcte les risques liés à l'activité des détaillants qui préparent et transforment des fruits et légumes.

Le module doit être utilisé en complément du guide générique d'autocontrôle "B2C" (G-044) qui comprend un manuel pratique avec des exigences générales d'hygiène. Le module "fruits et légumes" est spécialement conçu pour les petites entreprises qui vendent des fruits et légumes (frais, préparés ou transformés) directement au consommateur final.

Méthode

L'évaluation du module repose sur l'avis d'experts, ainsi que sur la législation pertinente.

Conclusion

Le Comité scientifique a fait un certain nombre de recommandations pour améliorer la clarté du document. Il est recommandé que le texte soit plus structuré, en suivant autant que possible une structure basée sur les processus. En plus, certains concepts doivent être définis plus clairement. En outre, il est recommandé de développer dans le module plus spécifiquement les sections concernant un certain nombre de produits à risque élevé et de procédés spécifiques. Il est recommandé de consulter les résultats des inspections et de consulter le secteur lui-même. Enfin, le Comité scientifique a fait un certain nombre de remarques spécifiques.

Il est recommandé de retravailler en profondeur le module sur la base des commentaires formulés afin d'offrir un texte compréhensible et bien structuré aux opérateurs concernés.

Summary

Advice 15-2020 of the Scientific Committee established at the FASFC on the module 'vegetables and fruit' of the generic self-checking guide for the B2C sector

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the 'fruit and vegetables' module of the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector and to assess whether this module adequately and correctly addresses the hazards related to the activity of retailers that treat and process fruit and vegetables.

The module should be used in addition to the generic self-checking guide 'B2C' (G-044) which includes a practical handbook with general hygiene requirements. The 'fruit and vegetables' module is specifically written for small(er) companies that sell fruit and vegetables (fresh, treated or processed) directly to the final consumer.

Method

The evaluation of the module is based on the scientific knowledge of experts as well as on the relevant legislation.

Conclusions

The Scientific Committee has made a number of recommendations to improve the clarity of the document. It is recommended that the text should be more structured, following a process-based structure as much as possible. Furthermore, certain concepts need to be defined more clearly. In addition, it is recommended that a number of high-risk products and specific processes be elaborated more specifically. It is recommended to consult inspection results and to consult the sector itself. Finally, the Scientific Committee has made several specific remarks.

It is recommended to thoroughly rework the module on the basis of the comments made in order to offer a comprehensible and well-structured text to the operators concerned.

Termes de référence

Question

Le Comité scientifique est invité à évaluer le module "fruits et légumes" du guide générique d'autocontrôle G-044 pour le secteur B2C et à déterminer si ce module traite de manière adéquate et correcte les risques liés à l'activité des détaillants qui préparent et transforment des fruits et légumes.

Dispositions légales

La législation de base pertinente est la suivante :

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Méthode

L'évaluation du guide d'autocontrôle repose sur l'avis d'experts, ainsi que sur la législation pertinente.

Définitions & Abréviations

AR	Arrêté Royal
CCP	Point critique de contrôle

Considérant les discussions menées lors des réunions du groupe de travail du 7 février 2020 et lors des séances plénières du Comité scientifique du 24 avril 2020 et 29 mai 2020,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

Introduction

Le module doit être utilisé en complément du guide générique d'autocontrôle "B2C" (G-044) qui comprend un manuel pratique avec des exigences générales d'hygiène. Le module "fruits et légumes" est spécialement conçu pour les petites entreprises qui vendent des fruits et légumes (frais, préparés ou transformés) directement au consommateur final.

Le Comité scientifique a examiné le guide d'autocontrôle qui lui a été soumis et propose ci-dessous un certain nombre d'améliorations et d'adaptations. Une distinction est faite entre les remarques générales et les remarques spécifiques.

Remarques générales

Le Comité scientifique a examiné le module et estime que le texte doit être clarifié davantage afin de soutenir adéquatement le détaillant sur les mesures d'hygiène à appliquer.

Tout d'abord, il convient d'indiquer quelles sont les entreprises couvertes par ce module. Cette procédure est décrite dans le guide général (e.a. par un arbre de décision) mais il est suggéré de la répéter dans ce module ou de se référer au guide général.

En outre, il est suggéré de clarifier la différence entre préparation et transformation et d'indiquer quels processus/produits sont couverts. Cela devrait permettre à l'opérateur de trouver très rapidement les informations nécessaires sur les produits/procédés qui lui sont applicables.

Il est également fortement recommandé de structurer davantage le document (en y ajoutant une numérotation logique et orientée vers le processus) afin que les producteurs puissent rapidement et clairement rechercher les chapitres qui s'appliquent à leur cas. Dans ce contexte, il est également recommandé de consulter le secteur lui-même.

En outre, il est conseillé de développer un certain nombre de produits à risque connus pour chaque processus ou étape de production et de les traiter en accordant une attention particulière à la réduction des risques. L'avis 11-2017 du SciCom « Priorisation des risques microbiologiques et directives pour garantir la sécurité alimentaire microbiologique des denrées alimentaires végétales crues et minimalement transformées en Belgique (http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2017/documents/Avis11-2017_SciCom2013-12_Legumesfruitmicrobiologie.pdf) » peut servir de ligne directrice en matière de microbiologie.

Il est recommandé de répéter ou au moins de faire référence à des points d'attention du manuel pratique du guide générique qui sont importants dans le contexte de ce module. Un certain nombre de points d'attention sont entre autres : l'utilisation/l'ajout d'herbes aromatiques, l'utilisation de pesticides, les exigences en matière de température pendant la production et le stockage, la durée de stockage, etc. Ces points doivent être réglés de manière aussi détaillée que possible. Dans ce contexte, il peut également être utile d'examiner plus en détail les résultats des inspections de ces types d'entreprises afin d'identifier et de concentrer l'attention sur des points d'attention spécifiques. Ici aussi, il est important de consulter le secteur.

En général, les processus décrits peuvent être élaborés en termes plus concrets : par exemple en ce qui concerne le temps, la température, le pH, etc. Le guide d'autocontrôle pour le secteur de la boulangerie pourrait être pris comme exemple.

Enfin, il est également recommandé d'ajouter au module un chapitre sur les allergènes et les éventuelles contaminations croisées.

Remarques spécifiques

- La définition des différentes gammes de fruits et légumes devrait être plus claire : par exemple, les légumes blanchis appartiennent-ils à la 5^{ème} gamme ?
- Concernant les paragraphes liés au nettoyage et à la désinfection : il est important de mentionner que les produits utilisés doivent être des produits de nettoyage et de désinfection autorisés. La liste de ces produits de nettoyage et de désinfection autorisés peut être consultée sur le site <http://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/informations/biocidesautorises/>.
- L'ajout éventuel d'auxiliaires technologiques (par exemple, des désinfectants) à l'eau (de lavage) doit également être envisagé.

- Congélation et décongélation : tous les produits congelés ne sont pas "prêts à consommer" (par exemple, les fruits et légumes pour les smoothies). Il est conseillé de rédiger ce paragraphe plus en détail.
- Tous les passages concernant les additifs alimentaires doivent être déplacés vers la section "champ d'application".
- Un chapitre distinct doit être consacré à l'étiquetage. Là encore, les passages pertinents du manuel pratique du guide générique peuvent être répétés ou au moins mentionnés.
- Il est recommandé d'ajouter un chapitre distinct sur les mesures de contrôle à mettre en œuvre après la production proprement dite (pendant le stockage et la vente).
- Il convient également de mentionner les risques éventuels associés aux insectes (principalement les mouches des fruits).
- Diagrammes de fabrication :
 - o Le dénoyautage doit être clairement indiqué s'il est nécessaire (par exemple, dans la section « peler/couper »).
 - o Ajouter du dioxyde de soufre (SO₂) à la mise en bouteille (facultatif)
- Point critique de contrôle (CCP) 9. Le blanchiment n'est pas seulement destiné à tuer les micro-organismes, mais constitue aussi une technique de prétraitement pour la congélation des fruits et légumes. L'objectif principal est l'inactivation des enzymes pour préserver les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des fruits et légumes pendant la congélation.

Conclusions

Le Comité scientifique a fait un certain nombre de recommandations pour améliorer la clarté du document. Il est recommandé que le texte soit plus structuré, en suivant autant que possible une structure basée sur les processus. En plus, certains concepts doivent être définis plus clairement. En outre, il est recommandé de développer dans le module plus spécifiquement les sections concernant un certain nombre de produits à risque élevé et de procédés spécifiques. Il est recommandé de consulter les résultats des inspections et de consulter le secteur lui-même. Enfin, le Comité scientifique a fait un certain nombre de remarques spécifiques.

Il est recommandé de retravailler en profondeur le module sur la base des commentaires formulés afin d'offrir un texte compréhensible et bien structuré aux opérateurs concernés.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr E. Thiry (Sé.)
Bruxelles, le 11/06/2020

Références

Avis 11-2017 du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA. Priorisation des risques microbiologiques et directives pour garantir la sécurité alimentaire microbiologique des denrées alimentaires végétales crues et minimalement transformées en Belgique:
http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2017/documents/Avis11-2017_SciCom2013-12_Legumesfruitmicrobiologie.pdf.

Présentation du Comité scientifique de l'AFSCA institué auprès de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif institué auprès de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce, sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre en charge de la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu d'un point de vue administratif et scientifique par la Direction d'encadrement de l'Agence pour l'évaluation des risques.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans des domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ces experts externes doivent être en mesure de travailler en toute indépendance et impartialité. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique, qui est adopté par consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes en la matière.

Les avis du Comité scientifique peuvent comprendre des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties intéressées. Le suivi des recommandations stratégiques relève de la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions portant sur un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : Secretariat.SciCom@afsca.be.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

S. Bertrand*, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau**

*membre jusqu'en mars 2018

**membre jusqu'en juin 2018

Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêt n'a été signalé.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis.

Le Comité scientifique souhaite également remercier M. Eeckhout et M.-L. Scippo pour le 'deep reading' de l'avis.

Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé des membres suivants :

Membres du Comité scientifique :	P. Spanoghe (rapporteur), L. De Zutter, A. Geeraerd, A. Rajkovic, F. Verheggen
Experts externes :	I. Sampers (Ugent)
Gestionnaire de dossier :	P. Depoorter

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres suivants de l'administration (à titre d'observateurs) : V. Helbo (AFSCA), N. De Zutter (AFSCA).

Cadre légal

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, en particulier l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 8 juin 2017.

Disclaimer

Le Comité scientifique se réserve à tout moment le droit de modifier le présent avis dans le cas où de nouvelles informations et données seraient mises à sa disposition après la publication de la présente version.