



**COMITE SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE  
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

**AVIS 27-2009**

**Objet : Evaluation scientifique des annexes relatives aux friteries, aux pitas et aux glaces alimentaires du guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (dossier Sci Com 2009/22 – G-023).**

Avis validé par le Comité scientifique le 9 octobre 2009.

**Résumé**

Le présent avis porte sur l'évaluation scientifique des parties annexées au guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023) concernant les glaces alimentaires, les pitas et les friteries. Ces annexes concernent les préparations de frierie et les pitas, ainsi que la fabrication, le stockage et la vente de glaces artisanales, le stockage et la vente de glaces au comptoir ou en coupes et la préparation et la vente directe de soft-ice.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers.

La remarque générale formulée par le Comité est que, pour des raisons pratiques, les points principaux à respecter devraient être énumérés de manière claire et concise dans chaque partie. Les autres remarques principales du Comité se rapportent essentiellement au nettoyage des équipements (en particulier les glaces alimentaires), le renouvellement des graisses ou huiles de friture (les friteries) et la température à cœur des broches de viande (surgelées) décongelées pendant le rôtissage (les pitas).

**Summary**

**Advice 27-2009 of the Scientific Committee of the FASFC: Annexes consumption ice, chip and pita stalls of the guide for the introduction of a self-control system in the catering industry**

This advice concerns the scientific evaluation of the annexes consumption ice, chip and pita stalls of the self-control guide for the catering industry.

**Mots-clés**

Guide, autocontrôle, frierie, pita, glace alimentaire, horeca.

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer les annexes relatives aux glaces alimentaires, aux pitas et aux friteries, annexés au guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca, et en particulier l'analyse sectorielle des dangers.

### **1.2. Contexte législatif**

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

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 7 septembre 2009 et de la séance plénière du 9 octobre 2009 ;

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Les annexes relatives aux friteries, aux pitas et aux glaces alimentaires du guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023, version du 23/01/2009) ont été soumis à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) pour validation. L'initiative émane de l'association professionnelle FED. Ho.Re.Ca (fédérations de Flandre, de Bruxelles et de Wallonie) et se base, en ce qui concerne la partie friteries, sur une collaboration avec la fédération des frituristes, Navefri/UnafriSecurex.

Les annexes relatives aux friteries, pitas et glaces alimentaires s'appliquent respectivement à tous les opérateurs qui préparent et mettent en vente des préparations de friterie et des pitas, et qui sont actifs dans la fabrication, le stockage et la vente de glaces artisanales, dans le stockage et la vente de glaces au comptoir ou dans des coupes et dans la préparation et la vente directe de soft-ice.

## **3. Avis**

De manière générale, les différentes annexes se lisent facilement. Le Comité recommande toutefois de clôturer chaque partie par une liste facile à consulter des éléments clés principaux qui nécessitent d'être respectés dans le cadre de l'autocontrôle et de la sécurité alimentaire. Ceci permettrait d'améliorer la facilité d'utilisation des différentes parties et contribuerait à une utilisation didactique et/ou pratique du guide.

Les remarques spécifiques émises par le Comité concernant chaque annexe sont exposées de manière concise dans les pages qui suivent.

### **3.1. Annexe : Friteries**

#### *3.1.1. Dangers liés à une huile de friture chauffée trop fort (1.1.)*

Un des points d'attention importants pour les friteries est le nettoyage de la friteuse, ce qui peut toujours être utilement répété (même s'il est mentionné au point 4.3. que "Lors du remplacement de la graisse ou de l'huile, la friteuse doit toujours être nettoyée en profondeur"). Dès lors, ajoutez au point 1.1. (i.e. dans les recommandations visant à éviter autant que possible les différents produits de dégradation) dans la même ligne que la recommandation relative au changement régulier de l'huile de friture, que la friteuse doit être nettoyée.

#### *3.1.2. Dangers liés à l'acrylamide (1.2.)*

La cuisson à l'eau, à l'étouffée et à la vapeur n'entraînent pas de formation d'acrylamide (remplacez donc "relativement moins" par "pas").

Parmi les recommandations visant à éviter autant que possible la formation d'acrylamide, indiquez pourquoi l'huile doit être filtrée chaque soir après la friture pour éliminer les miettes de cuisson présentes dans le bac (ce qui n'est pas uniquement pertinent dans le cadre de l'acrylamide, mais également concernant la formation d'autres composés toxiques). S'il est expliqué clairement pourquoi une certaine opération est importante, l'utilisateur du guide sera plus enclin à la mettre en pratique de manière effective.

#### *3.1.3. Dangers liés aux allergènes (1.3.)*

Dans la définition "Les allergènes sont des composés alimentaires qui peuvent, après ingestion, provoquer des dommages à certains consommateurs sensibles (réactions allergiques ou intolérances)", remplacez le terme "dommages" par "une réaction d'hypersensibilité", c'est-à-dire "Les allergènes sont des substances (des composés présents dans les aliments) susceptibles de provoquer une réaction d'hypersensibilité du système immunitaire (une réaction allergique ou une intolérance) chez les personnes sensibles à ces substances". (Cette remarque vaut également pour les autres annexes.)

Dans les recommandations visant à éviter une contamination croisée, ajoutez "ustensiles de préparation" : "Réaliser une séparation nette entre les denrées contenant des allergènes et les autres denrées alimentaires, par ex. au moyen de ... (différents récipients, différents ustensiles de préparation et de service)."

#### *3.1.4. Organisation, aménagement et équipement des friteries ambulantes (4.1.)*

La phrase "Si l'eau de distribution est stockée mais que la vente se fait directement au consommateur final, aucune analyse d'eau n'est nécessaire..." est sujette à une interprétation erronée et doit être reformulée. Le stockage d'eau utilisée dans la préparation de denrées alimentaires est considéré comme un traitement de l'eau, qui est soumis à un contrôle obligatoire régulier (cf. note de l'AFSCA). Il y a lieu d'indiquer que l'eau stockée dans des récipients (bidons) doit être changée tous les jours (et non complétée) et que les récipients (bidons) doivent être tenus propres.

#### *3.1.5. Stockage des pommes de terre et des frites (4.2.)*

Sans entrer dans les détails, mentionnez la formation de solanine, une substance toxique très résistante à la chaleur, dans la phrase "Si elles sont conservées à la lumière, les pommes de terre vont verdir."

Dans la phrase "Les frites ne peuvent être utilisées si l'on constate de l'écume ou des moisissures dans l'emballage", "dans l'emballage" peut être supprimé.

Il y a lieu de mentionner que les frites fraîches ou précuites doivent toujours être recouvertes lors de la conservation, ceci pour éviter autant que possible une contamination par des moisissures (susceptibles d'entraîner la formation de substances toxiques, des mycotoxines).

### *3.1.6. Confection, chaîne du chaud et service (4.3.)*

L'utilisateur du guide est davantage incité à tenir compte des recommandations données s'il est mentionné pourquoi ces recommandations sont importantes. Indiquez par exemple la raison pour laquelle la graisse ne peut pas être réchauffée trop lentement.

Les tests rapides "accrédités" doivent être remplacés par des tests rapides "validés". En ce qui concerne les méthodes destinées à tester la qualité de la graisse ou de l'huile de friture, le Comité n'a pas connaissance de l'existence de bandelettes de papier qui permettent d'indiquer la teneur en composés polaires.

(Pour ce qui est des exigences légales relatives à la graisse ou à l'huile de friture, on se réfère au point 2 de la première partie de l'annexe ; ceci doit être le point 1.1.)

### *3.1.7. Tableau des limites critiques, des méthodes de surveillance et des actions correctives pour les CCP*

Un des points principaux est le renouvellement à temps de la graisse ou de l'huile de friture lorsque la qualité de celle-ci est devenue insuffisante. Cet aspect doit dès lors constituer un point critique de contrôle (CCP).

L'annexe consacre peu d'attention aux produits autres que les frites qui sont vendus dans les friteries, tels que les snacks frits, les préparations maison du type viande à l'étuvée, goulash, etc. L'utilisateur doit, à ce sujet, consulter le document principal "Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca". Ces produits doivent toutefois être pris en considération dans le tableau récapitulatif des CCP. Ces produits doivent ainsi notamment être ajoutés au niveau du CCP4, "Température des légumes et/ou sauces conservés dans le comptoir-frigo ou le frigo".

## **3.2. Annexe : Pitas**

### *3.2.1. Exemples de produits à risque d'un point de vue microbiologique (3.)*

Dans cette annexe, les dangers microbiens doivent être développés de manière plus concrète, vu la nature de la matière première. En particulier, les salmonelles sont un danger microbien bien connu lié à la viande de pita.

### *3.2.2. Préparation (5.1.)*

Il y a lieu de mentionner clairement que l'utilisation de broches surgelées non entièrement décongelées constitue un risque microbien spécifique. En effet, la zone située au centre des broches surgelées risque de ne pas être suffisamment décongelée, voire pas du tout, au moment de la cuisson, empêchant dès lors la température à cœur requise d'être atteinte suffisamment rapidement et offrant ainsi la possibilité à des micro-organismes de se développer (la zone de température située entre 40 et 45°C constitue, sur le plan microbiologique, une zone dangereuse).

Il faut mentionner la raison pour laquelle les résidus caramélisés de cuisson doivent être éliminés entre les différentes cuissons successives, de manière à clarifier l'intérêt ou l'importance de cette recommandation à l'égard de l'utilisateur du guide.

Le Comité est d'avis qu'il manque un paragraphe concernant le risque de contamination croisée, ainsi que des recommandations pour éviter cette contamination croisée (par ex. couper la viande et les légumes sur une planche différente, ...).

### *3.2.3. Entretien technique (5.4.)*

Il faut insister davantage sur le nettoyage (quotidiennement) de l'appareil de chauffe, de la plaque de cuisson et des autres équipements.

### *3.2.4. Tableau d'exemples des limites critiques, des surveillances et des actions correctives pour les CCP*

Le processus de décongélation de la viande devrait être un CCP (voir la remarque 3.2.2.).

## **3.3. Annexe : Glaces alimentaires**

### *3.3.1. Les dangers microbiologiques (2.)*

Vu les matières premières et la nature du produit, les dangers microbiologiques constituent un aspect important de cette annexe. Outre les micro-organismes mentionnés spécifiquement, mentionnez également *Escherichia coli* producteur de vérotoxine pathogène (VTEC), ainsi que *Listeria monocytogenes*.

### *3.3.2. Exigences et recommandations spécifiques (6.)*

L'installation de soft-ice doit également être mentionnée dans le tableau qui reprend les points d'hygiène à respecter (voir point 6.8.).

Dans la figure 2, qui donne un exemple de diagramme de fabrication de soft-ice, il y a lieu de mentionner la température aux étapes "stocker le mix" et "stocker le lait et/ou l'eau", à l'instar de la figure 1.

### *3.3.3. Stockage des marchandises (6.2.)*

En ce qui concerne le contrôle et l'enregistrement de la température des réfrigérateurs et des congélateurs, remplacez "de préférence tous les jours" par "minimum tous les jours" (voir aussi le CCP2, où la mesure de surveillance est un contrôle journalier).

### *3.3.4. Préparation (6.3.)*

"Pour éviter le mélange non intentionnel avec des ingrédients contenant des allergènes, utiliser du matériel réservé à ceux-ci ou séparer les opérations dans le temps...". Outre du matériel séparé et une séparation dans le temps, soulignez également l'importance du nettoyage pour éviter toute contamination croisée.

### *3.3.5. Pasteurisation (6.4.)*

Vu la méthode de production et le produit final, le Comité est d'avis que l'utilisation de matières premières (au minimum) pasteurisées ne doit pas seulement être recommandée mais bien constituer une évidence. En outre, la recontamination des produits (pasteurisés), p.ex. lors de la manipulation, du service, etc. n'est pas abordée.

### *3.3.6. Service (6.6.)*

"Avant le service des soft-ice, penser à vidanger complètement la machine avant le remplissage et l'utilisation". Bien que le nettoyage et la désinfection soient abordés au point 6.8., cet aspect doit déjà être également mentionné ici.

### *3.3.7. Nettoyage et désinfection (6.8.)*

Outre la machine de fabrication de soft-ice, tous les autres équipements (comptoir, louche, etc.) doivent également être nettoyés et désinfectés, et donc être mentionnés dans ce chapitre.

### *3.3.8. Liste des points critiques de contrôle*

Mentionnez également la maturation au CCP 5, à savoir "Temps et température lors du refroidissement et de la maturation du mix pasteurisé".

## **4. Conclusion**

Le Comité scientifique a évalué uniquement les parties friteries, pitas et glaces alimentaires jointes en annexe au guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca et ne se prononce donc pas sur le guide en lui-même, à propos duquel le Comité scientifique a déjà émis un précédent avis (Avis 02-2006) et qui a été validé par l'AFSCA le 23 août 2006.

De manière générale, le Comité conseille d'énumérer les points principaux à respecter, de manière concise et claire, dans chaque partie ce qui permettrait d'améliorer la facilité d'utilisation et la clarté du guide. Les principales remarques formulées dans le présent avis se rapportent essentiellement au nettoyage des équipements (en particulier dans l'annexe relative aux glaces alimentaires), le renouvellement des graisses ou huiles de friture (annexe relative aux friteries) et la température à cœur des broches de viande (surgelées) décongelées pendant le rôtissage (annexe relative aux pitas).

Pour le Comité scientifique,  
Le Président

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 9 octobre 2009

## **Références**

Avis 02-2006: Evaluation scientifique du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca » (dossier Sci Com 2005/75)

## **Membres du Comité scientifique**

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

## **Remerciements**

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail se composait de :

Membres du Comité scientifique	A. Huyghebaert (rapporteur), K. Dierick, L. Herman
--------------------------------	--

## **Cadre juridique de l'avis**

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment 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 27 mars 2006.

## **Disclaimer**

Le Comité scientifique se réserve le droit de modifier, à tout moment, le présent avis si de nouvelles informations et données étaient mises à sa disposition après la publication de la présente version.