



4^{èmes} Rencontres du RMT Quasaprove
 « Recherche appliquée, Formation & Transfert »

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans l'industrie de la semoulerie de blé dur

Christine PETIT,
 Secrétaire générale



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »

Sommaire

I. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

- I. Présentation générale
- II. Contenu du guide

II. Exemple d'application du guide à la lutte contre les insectes

- I. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- II. L'étude HACCP semoule





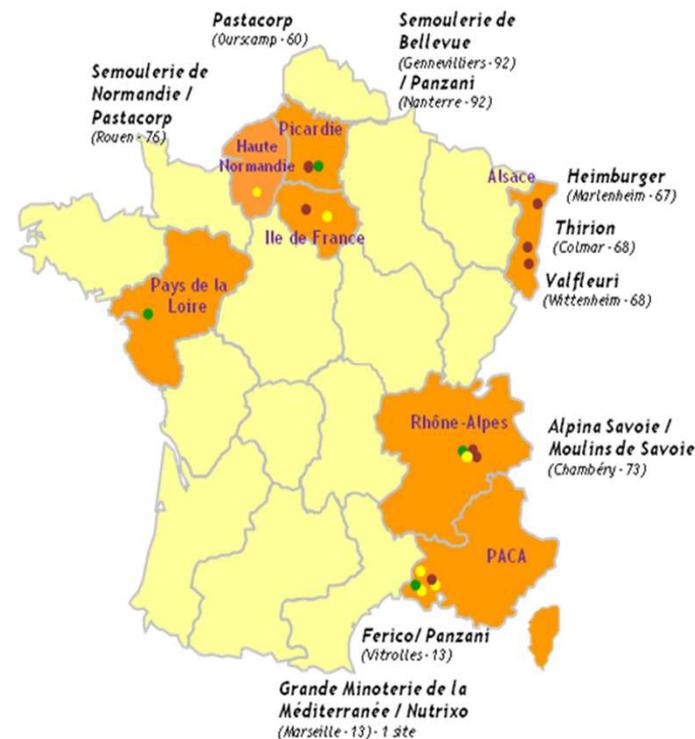
I. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

*Une initiative de l'industrie semoulière
sous l'égide du CFSI*

I. Présentation générale

Qui sommes nous ?

Le **Comité Français de la Semoulerie Industrielle (CFSI)** est une organisation professionnelle regroupant l'ensemble des industriels de la transformation du blé dur en semoule : 6 semouleries



- 6 semouleries : 519 041 T de semoule, soit 638 359 T (équivalent grains)
- 8 usines de pâtes : 241 933 T
- 4 usines de couscous : 87 482 T

→ soit 8 entreprises pour 1 565 collaborateurs

3 ACTEURS INTÉGRÉS



Chiffres clés 2011

Un guide, dans quel but ?



Ce guide, qui s'adresse à **l'industrie semoulière**, a pour **principaux objectifs**:

- de permettre, par son application, d'atteindre le meilleur degré possible de sécurité sanitaire au cours de la **transformation du blé dur en semoule**
- d'assurer la maîtrise de l'hygiène **des issues et autres coproduits de blé dur** destinés à l'alimentation animale



Il s'agit d'une approche commune destinée à fournir un **schéma général à adapter par chaque semoulerie** en fonction de ses particularités



Quelle est sa genèse ?

 En **1997**, l'Industrie de la semoulerie de blé dur sous l'égide du CFSI a décidé **d'élaborer un GBPH, validé officiellement en 2000**

 En **2006**, le CFSI a pris l'initiative d'engager la révision de ce guide et en a fait la demande officielle à la **DGCCRF en juillet 2008**, avec le dépôt d'une version révisée

 Suite à l'avis de **l'AFSSA/ANSES d'avril 2010** (Saisine du 1er juillet 2009), une nouvelle version (d'octobre 2010) a été envoyée à la DGCCRF

 La **DGCCRF** a émis quelques remarques sur cette version en novembre 2011, intégrées dans une version de janvier 2012

 En vue de sa validation, ce guide a été présenté au Conseil National de la Consommation **CNC le 12 mars 2012**

 **Sa validation** a été officialisée **par un avis publié au JORF du 10 mai 2012**. Le nouveau guide annule et remplace la version initiale. Son édition du JO est en cours



Une révision, pourquoi ?

Le **CFSI** a pris l'initiative d'engager la révision de ce guide avec les **motivations suivantes** :

- Adapter le guide au **Paquet Hygiène**
- Prendre en compte des **allergènes**
- Adapter la méthode HACCP à la **norme ISO 22000-2005**
- Intégrer la **fabrication des issues et coproduits de blé dur**

Ce guide a donc été construit dans une **démarche d'approche intégrée** aussi bien de la filière alimentation humaine que de la filière alimentation animale



Quels sont les intérêts du guide ?

C'est un **véritable outil pour la profession** permettant :

-  de répondre **aux nouvelles exigences de la réglementation** relative à l'hygiène des denrées alimentaires (**Paquet Hygiène**) et de faciliter ainsi le dialogue avec les administrations en charge des contrôles
-  d'assurer **une complémentarité aux systèmes qualité** en place et en particulier avec la **norme ISO 9001-2008 (Novembre 2008)** et la **norme NF EN ISO 22000 (Octobre 2005)**
-  d'établir **un consensus sur les bonnes pratiques au sein de la profession** et sur la manière de les appliquer



Quels sont les intérêts du guide ? (suite)

 d'avoir **un outil de prévention et de référence** facilitant le dialogue aussi bien avec **les fournisseurs agricoles que les clients** (industriels, distributeurs et consommateurs)

 de disposer d'**un outil de progrès** permettant de travailler de façon étroite avec l'amont agricole et l'industrie de la seconde transformation

Sa reconnaissance officielle, par sa validation, matérialise ainsi une concertation entre les autocontrôles proposés par l'industrie et les impératifs des contrôles publics.

Un travail d'équipe

En application des principes HACCP, le CFSI a choisi une **équipe aux compétences pluridisciplinaires** composée :

- des **représentants de l'ensemble des semouleries** : directeurs de site, responsables qualité, production et maintenance
- d'**experts reconnus** dans les domaines scientifiques, techniques, hygiéniques et réglementaires



Un travail d'équipe (suite)

Ce guide est l'aboutissement **d'une importante et riche collaboration de l'équipe** qui a fonctionné :

-  en groupes de travail entre industriels pour le partage des pratiques au sein de la profession
-  en groupes de travail avec l'appui d'experts pour analyser les dangers et valider les mesures de maîtrise associées
-  en plénière pour toutes les étapes de validation des bonnes pratiques et des études HACCP





I. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

*Une initiative de l'industrie semoulière
sous l'égide du CFSI*

II. Contenu du guide

Le guide : son champ d'application

Fabrication de semoules de blé dur et
fabrication d'issues et autres coproduits
de blé dur

Les semoules destinées à l'alimentation infantile ainsi que celles destinées à l'élaboration de produits réfrigérés sont exclus du champ d'application de ce guide



Le guide : sa structure

-  Introduction
-  Recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (Programme de pré requis ou PRP)
-  Etude HACCP pour les semoules
-  **Etude HACCP pour les issues et autres coproduits de blé dur**
-  Annexe I : Fiches signalétiques par danger (17)
-  Annexe II : Détermination des CCP
-  Annexe III : Glossaire
-  Annexe IV : Références, normes, **plans de surveillance**, bibliographie et **sites internet**
-  Annexe V : **Fiche Eau**
-  Annexe VI : Composition du groupe de travail

En gras : Ajouts dans la version révisée

4èmes rencontres « Recherche Appliquée, Formation et Transfert du RMT Quasaprove
6 juin 2012

 RMT Quasaprove



Liste des dangers pris en compte pour les deux études HACCP

Dangers biologiques :

Rongeurs, volatiles et/ou leurs traces macroscopique
Insectes des céréales et/ou leurs traces macroscopiques

Dangers physiques :

Métaux ferreux
Autres corps étrangers

Dangers chimiques :

Résidus de produits phytosanitaires
Métaux lourds (plomb, cadmium)
Produits utilisés dans les opérations de nettoyage et de maintenance,
Produits de lutte contre les nuisibles
Dioxines
Radioactivité

Dangers microbiologiques :

Flore pathogène et toxine
Mycotoxines de stockage et de champ

Dangers allergènes

Substances indésirables et autres contaminants en alimentation animale

Pour chacun de ces dangers, une fiche signalétique a été élaborée



Méthodologie retenue pour l'analyse des dangers semoule de blé dur et coproduits



L'évaluation des risques a été effectuée en fonction de 3 critères : **gravité**, **occurrence** et **probabilité de non-détection** des dangers (sur une échelle de 1 à 4)



Seuls les dangers dont la **criticité** (multiplication des 3 critères) est supérieure à 12 ou avec une gravité supérieure à 4 ont été retenus



II. Exemple d'application du guide à la lutte contre les insectes

- I. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- II. L'étude HACCP semoule

Evolution de la problématique « insectes » depuis la 1^{ère} version du GBPH



Un contexte réglementaire en forte évolution :

- Le Paquet Hygiène (avec en particulier le R. (CE) n° 852/2004)
- La réglementation sur les résidus phytosanitaires (R. (CE) N° 396/2005) et sur les autorisations à la mise sur le marché (R. (CE) n° 1107/2009)



Entraînant au niveau technique des profondes modifications sur les moyens de traitement en semoulerie :

- Suppression des traitements au bromure de méthyle, autorisation du fluorure de sulfuryle pour le traitement des locaux vides, ...



Evolution de tous les autres environnements (amont agricole, politique environnementale, ...)



Les bonnes pratiques d'hygiène liées à la problématique « insectes »

Dans sa première partie, le guide a défini un certain nombre de **bonnes pratiques** portant sur :

L'hygiène des bâtiments et des installations *

L'hygiène des équipements *

L'hygiène du personnel

Le transport et le stockage *

Le traitement des déchets et des produits non alimentaires *

La lutte contre les nuisibles *

Le nettoyage des locaux et des installations *

* BP ayant un impact sur la prévention de la lutte contre les insectes



Exemples de bonnes pratiques d'hygiène dans la lutte contre les insectes

Leur mise en œuvre et leur surveillance sont **essentiels** dans le cadre de **la lutte contre les insectes** en semoulerie dans un contexte où **les possibilités de traitement sont réduites**

A titre d'exemples,

- Les **contrôles à réception du blé dur** pour détecter toute infestation
- La mise en place d'un **plan de lutte contre les insectes** en utilisant les services d'une entreprise spécialisée avec recherche permanente de méthodes alternatives
- La mise en place de **plan de nettoyage** des équipements et des infrastructures pour éliminer résidus et poussières
- La mise en place de **visites hygiène** pour surveiller l'étanchéité des bâtiments, l'état des murs, sols et plafonds



Identification des dangers liés aux insectes dans l'étude HACCP semoule

2 types de dangers :



Danger biologique : **Insectes des céréales et/ou leurs traces macroscopiques**



Danger chimique : **Résidus de produits phytosanitaires (pesticides)**

2 fiches signalétiques concernant ces dangers ont été rédigées , précisant :

- La définition du danger, ses origines
- Ses conditions de développement
- Les risques qu'il présente
- La réglementation spécifique au danger
- Les méthodes d'échantillonnage et d'analyses
- Les plans de surveillance (si approprié)



Evaluation des dangers liés aux insectes dans l'étude HACCP semoule

Chaque danger est évalué selon les 3 critères : gravité, occurrence et non détectabilité



Danger biologique : insectes

Gravité : 1 (effet néfaste lié à la consommation hypothétique)

Occurrence : 4 (systématique)

Non détectabilité : 3 (délicate sur le produit lui-même)

Criticité : 12



Danger retenu



Danger chimique : résidus de pesticides

Gravité : 3 (de par les processus réglementaires sur les pesticides (mise sur le marché et LMR))

Occurrence : 1 (au vu des résultats des plans de surveillance)

Non détectabilité : 3 (nécessite une analyse)

Criticité : 9



Danger non retenu

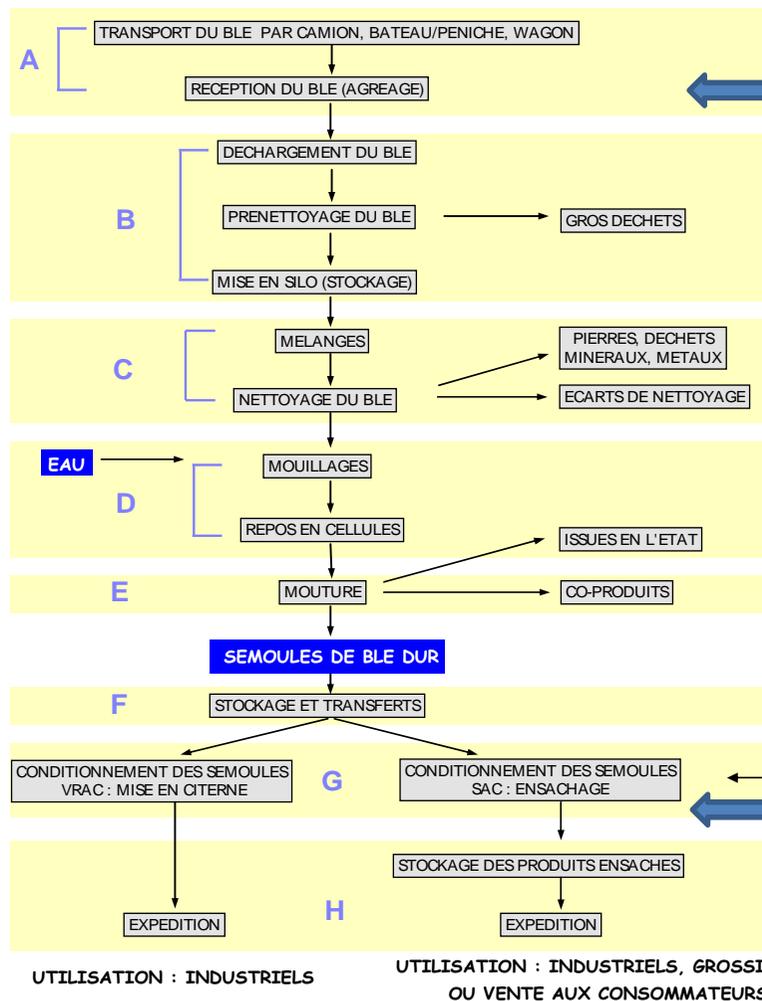
(le suivi des plans de surveillance est à effectuer pour vérifier la pertinence de l'étude)

Détermination des mesures de maîtrise dans l'étude HACCP semoule



ETAPES

BLE DUR



NB) Il convient de signaler l'existence d'autres produits connexes dans les sites de production tels que : produits de nettoyage, produits de lutte contre les rongeurs et autres nuisibles, fumigants, solvants, lubrifiants, ...

Etablissement d'un système de surveillance dans l'étude HACCP semoule

Pour chaque mesure de maîtrise, une **fiche HACCP** a été créée

Elle détaille :

- les procédures de surveillance
- les limites critiques
- les corrections en cas de perte de maîtrise
- les enregistrements



Vérification du système dans l'étude HACCP semoule

Elle correspond à des dispositions de surveillance de l'ensemble des éléments du système

Elle peut comprendre des audits internes et des revues des registres et dossiers :

Par exemple, sont mis en place dans les semouleries :

- Des plans de contrôle
- Des plans de maintenance
- Des plans d'autocontrôle
- Des plans hygiène incluant le plan de nettoyage, les visites hygiène, le plan de lutte contre les nuisibles



En synthèse,



La révision du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans l'industrie de la semoulerie de blé dur s'inscrit dans un contexte en forte mutation :

- tant sur le plan de la réglementation européenne et nationale
- que sur le plan des politiques publiques liées à l'Environnement, à l'Alimentation, ...
- avec une interférence plus complexe des acteurs publics et privés



La lutte contre les insectes reste un sujet fondamental pour nos semouleries avec une attention particulière sur les nouveaux traitements comme « Thermonox »

Merci pour votre attention

