



Analyse des risques

1

1

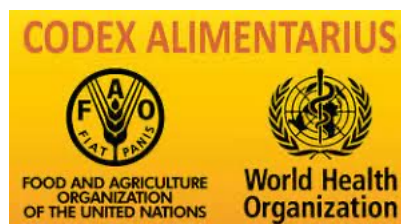
Qu'est-ce que l'analyse des risques ?

Un processus comportant trois composantes :

- ✓ **évaluation** scientifique des risques,
- ✓ **gestion** des risques
- ✓ **communication** à propos des risques.

- Processus structuré et systématique qui étudie l'effet potentiellement nuisible à la santé découlant du danger ou de l'état d'un aliment et élabore des solutions pour réduire ce risque.
- Il comprend une communication interactive entre toutes les parties impliquées dans le processus.

Le Codex a élaboré des principes et lignes directrices sur l'analyse des risques à l'usage de ses organes subsidiaires, et prépare actuellement des lignes directrices sur l'analyse des risques à l'usage des gouvernements.



2

2

Différence entre l'analyse des risques et l'analyse des dangers ?



D'abord comprendre celle entre :

Danger

« un agent **biologique, chimique** ou **physique** présent dans les denrées alimentaires ou un état de ces denrées alimentaires, pouvant avoir un **effet néfaste** sur la santé » (ISO 22000 : 2005)

Risque

« la fonction de **probabilité** d'un effet néfaste sur la santé et de la **gravité** de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment » (AFNOR)

Analyse des dangers

- ❑ Traite du danger (chimiques...) précis dans un **contexte restreint**, comme la probabilité qu'un danger pénètre dans un aliment à un certain stade de la production ou de la transformation.
- ❑ Est conduite généralement par une entreprise pour établir un plan d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise (**HACCP**).

3

3

Analyse des risques

- ❑ Constitue un processus systématique et transparent de collecte, d'analyse et d'évaluation d'informations pertinentes, scientifiques ou non, concernant un danger pouvant être relié à un aliment, afin de déterminer la meilleure façon de gérer ce risque sur la base des différentes possibilités identifiées.
- ❑ Relève globalement de la responsabilité des États dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce (OMC). Elle peut conduire à des décisions réglementaires ou à des mesures incitatives de type **normatif**. Donc, il ne sera jamais demandé à un professionnel de procéder à « l'analyse des risques » proprement dit.

Selon le Codex


Évaluation (ou appréciation) des risques

Évaluation scientifique des effets néfastes connus ou potentiels résultant d'une exposition humaine à des dangers d'origine alimentaire, comportant les étapes suivantes:

1. Identification du danger
2. Evaluation de l'exposition
3. Caractérisation du danger
4. Caractérisation du risque

4

4



1 Identification des dangers

Identification d'agents (biologiques...) susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment ou un groupe d'aliments particulier.

2 Caractérisation des dangers

Appréciation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets néfastes pour la santé, provoqués par les agents qui peuvent être présents dans l'aliment.

- ✓ Pour les agents chimiques, une appréciation de la relation dose-réponse¹ devrait être faite.
- ✓ Pour les agents biologiques ou physiques, une appréciation de la relation dose-réponse devrait être faite si les données sont disponibles.

3 Évaluation de l'exposition

Appréciation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion probable du danger par l'intermédiaire des aliments ainsi que par l'exposition à d'autres sources s'il y a lieu.


4 Caractérisation des risques

Estimation qualitative et/ou quantitative, incluant les incertitudes qui lui sont associées, de la probabilité de survenance et de la gravité des effets néfastes sur la santé, connus ou potentiels, d'une population donnée, basée sur :

- ✓ l'identification des dangers;
- ✓ la caractérisation des dangers;
- ✓ l'évaluation de l'exposition.

5

5



5 Gestion des risques

Processus de pondération des choix politiques, conduit en consultant toutes les parties intéressées et en tenant compte de l'évaluation scientifique des risques et d'autres facteurs relatifs :

- ✓ à la protection de la santé des consommateurs
- ✓ à la promotion de pratiques commerciales loyales
- ✓ si nécessaire, sélectionnant des options de prévention et de maîtrise appropriées.

6 Communication à propos des risques

Échange interactif d'informations et d'opinions tout au long du processus d'analyse du risque, concernant le risque, les facteurs associés et les perceptions du risque, entre :

- ✓ les évaluateurs scientifiques du risque,
- ✓ les gestionnaires du risque, les consommateurs,
- ✓ l'industrie,
- ✓ la communauté scientifique,
- ✓ les autres parties intéressées,

6

6

Les principes de l'évaluation des risques

(en matière de sécurité sanitaire des aliments)

Codex a adopté quatre principes qui sont consignés dans le Manuel de procédure du Codex.

Principe 1.

Les aspects sanitaires et l'innocuité des décisions et recommandations du Codex liés à la santé humaine et à la salubrité des aliments doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances.

Principe 2.

L'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments doit reposer sur des fondements scientifiques, comporter les quatre étapes du processus d'évaluation des risques et faire l'objet d'une documentation transparente.

Principe 3.

Il doit exister une séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, tout en reconnaissant que certaines interactions sont indispensables à une approche pragmatique.

Principe 4.

Les évaluations de risques doivent dans toute la mesure du possible faire appel aux informations quantitatives disponibles et la caractérisation des risques doit être présentée de manière immédiatement compréhensible et utile.

7

7

Sécurité sanitaire des aliments

VS

Salubrité des aliments

Définition du Codex

«l'assurance que les denrées alimentaires ne causeront aucun dommage au consommateur lorsqu'elles sont préparées et / ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées.

«l'assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à leur utilisation prévue.

Nocifs pour la santé



GFL stipule que les aliments sont dangereux si



Improperes à la consommation

↓
Caractère « **préjudiciable à la santé** »

Prendre en compte les toxines et les microorganismes pathogènes susceptibles d'être présents dans l'aliment ou qui peuvent se développer pendant sa durée de vie jusqu'à le rendre préjudiciable à la santé

Prendre en compte, sur la base de l'analyse des dangers (HACCP), le développement des micro-organismes pathogènes (contamination initiale ou re-contamination après un traitement assainissant).

8

8

Des particularité à prendre en compte, par exemple :

- *Listeria monocytogenes* pour les aliments réfrigérés prêts à être consommés, pour lesquels il existe un critère microbiologique quantitatif réglementaire à respecter jusqu'à la fin de la durée de vie, et pour lesquels la démonstration du respect de ce critère doit être réalisée par l'exploitant.
- Pour certains produits de la pêche, l'histamine doit être prise en compte comme critère de sécurité (ex. dans le règlement CE n°2073/2005).

Improperes à la consommation

Caractère « **impropre à la consommation** »



Prendre en compte des micro-organismes comme indicateurs d'hygiène des procédés et des micro-organismes d'altération s'ils peuvent rendre la denrée alimentaire inacceptable à la consommation.

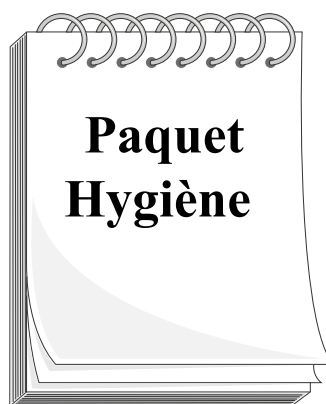
Prendre en compte des critères microbiologiques *sectoriels* qui peuvent aider à définir les limites microbiologiques à fixer (cf guides de BPH, critères des interprofessions, autre document technique, ...).

Prendre en compte les **seuils d'alerte** qui peuvent également informer sur les limites à ne pas dépasser, en l'absence d'autres sources d'information (guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié).

9

9

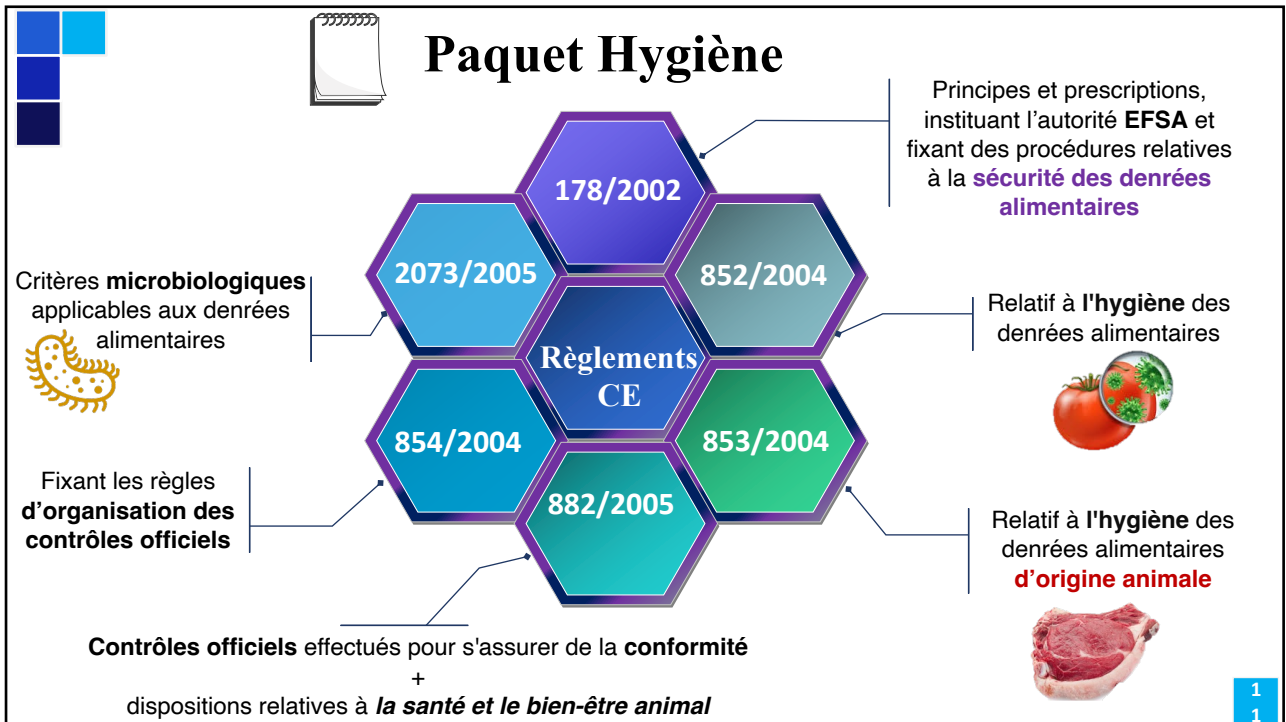
Un coup d'œil sur la réglementation Européenne



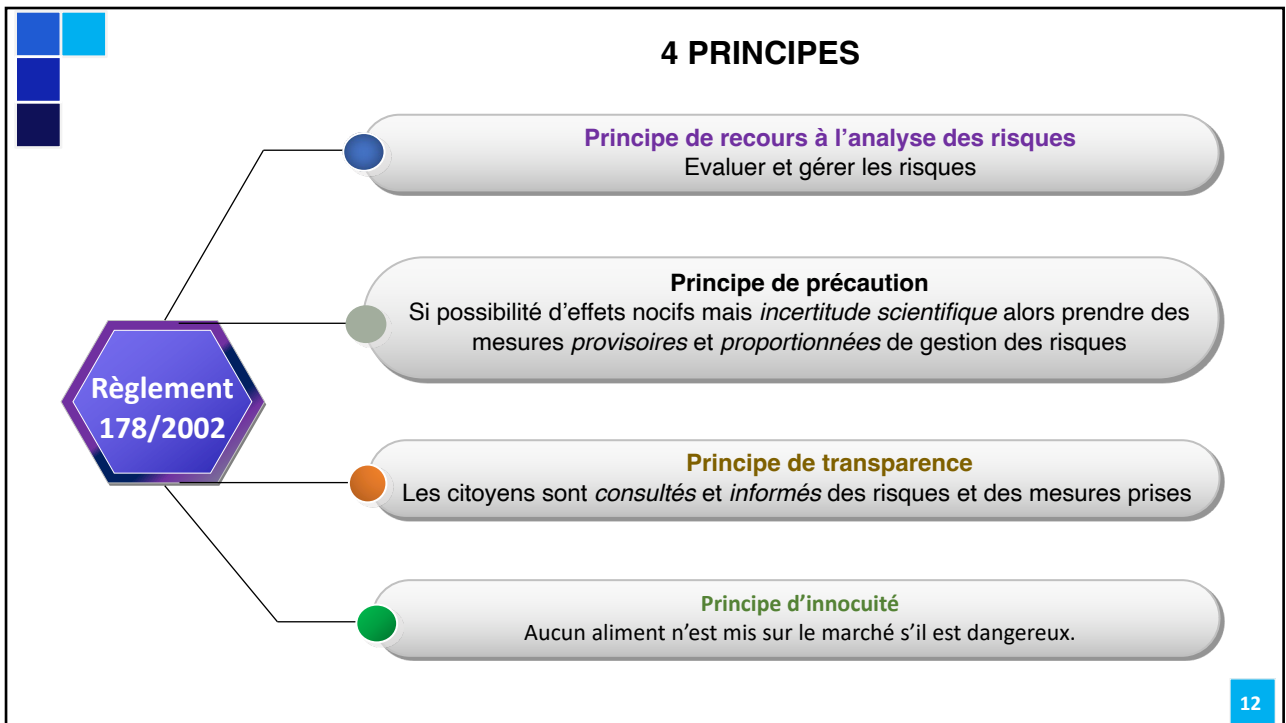
1

0

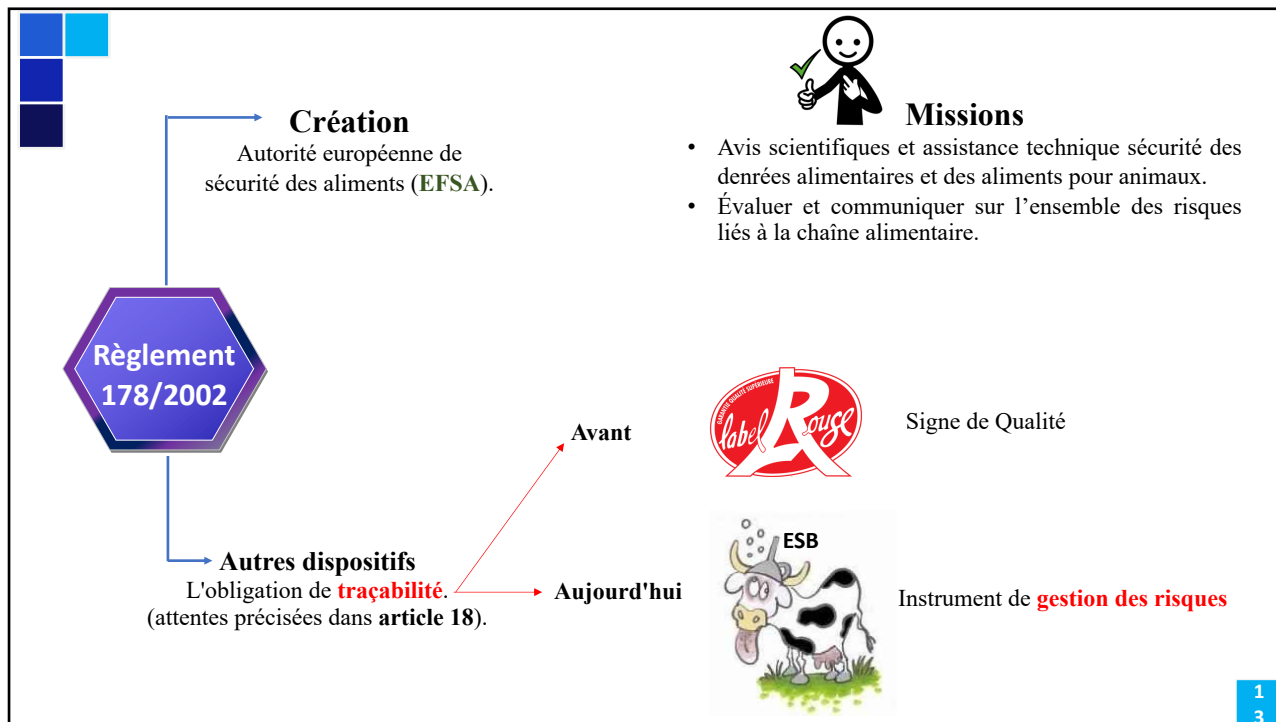
10



11



12



13

Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n o 178/2002.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE, DATE LIMITE DE CONSOMMATION ET DATE DE CONGÉLATION
Indiquée dans l'annexe X du règlement (CE) n o 178/2002.

Règlement 178/2002

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 décrit les critères microbiologiques applicables aux denrées **78** alimentaires. L'annexe I de ce règlement se compose de trois chapitres : **79**

- Chapitre 1 : Critères de sécurité des denrées alimentaires ; **80**
- Chapitre 2 : Critères d'hygiène des procédés ; **81**
- Chapitre 3 : Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser.

1
4

14

Article 14. Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires


Règlement 178/2002

- 1 Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
- 2 Les denrées alimentaires sont considérées comme dangereuses si elles sont considérées comme :
 1. Préjudiciable à la santé.
 2. Impropres à la consommation humaine.
- ⋮
- 5 Inacceptable pour la consommation humaine en **fonction de son utilisation prévue**, pour des raisons de **contamination**, ou par putréfaction, détérioration ou **décomposition**.

Article 17. Responsabilités

- 1 Les **exploitants** du secteur alimentaire veillent, à ce que les denrées alimentaires **répondent aux prescriptions** de la législation et **vérifient le respect** de ces prescriptions.
- 2 Les **États membres** assurent l'application (contrôlent et vérifient) de la législation

CASU MARZU
« Fromage pourri »



15

15

Article 19. Responsabilité exploitants : retrait/rappel

Règlement 178/2002

- 1 Engager des procédures de **retrait** d'une denrée qui peut être préjudiciable à la santé humaine.
 - ✓ Informe les **autorités compétentes** lorsque la denrée n'est pas sous contrôle.
 - ✓ Informer le **consommateur** et **rappeler** si nécessaire
- ⋮
- 4 **Collaborer** avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou **réduire les risques**


Interdit la distribution à tous les stades de la chaîne alimentaire

Notification : information aux autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant nuire à la santé du consommateur

Interdit la consommation ou l'utilisation d'un produit et/ou informer d'un danger


Bettinehoeve
Chèvre
2,50

Listeria




16

16



Relatif à l'**hygiène** des denrées alimentaires

Règlement 852/2004



Article 2. Définitions

- 1 «**hygiène** des denrées alimentaires»: les mesures et conditions nécessaires pour **maîtriser** les **dangers** et garantir le caractère **propre** à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.
- 2 «**contamination**»: la présence ou l'introduction d'un **danger**


Article 4. Exigences générales et spécifiques d'hygiène

3 Respect des **critères microbiologiques** ; maintien de la chaîne du froid; prélèvement d'échantillons et analyses.

Auto contrôles

17

17



Règlement 2073/2005

Il décrit les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Reprend sous forme de tableau les critères de sécurité relatifs à la présence de *L. monocytogenes* au sein des denrées alimentaires.

L'annexe I de ce règlement se compose de trois chapitres :

- Chapitre 1 : Critères de sécurité des denrées alimentaires ;
- Chapitre 2 : Critères d'hygiène des procédés ;
- Chapitre 3 : Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser.

18

18

Tableau 1. Critères relatifs à la présence de *L. monocytogenes* au sein des denrées alimentaires, simplifié à partir du Règlement (CE) N°2073/2005.*

Catégorie de denrées alimentaires	Limites	Stade d'application
1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales	Non détection dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	100 ufc/g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
	Non détection dans 25 g*	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins	100 ufc/g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

* La réalisation de tests de provocation et d'études de vieillissement pour évaluer la croissance de *Listeria monocytogenes* au sein des denrées alimentaires : le cas des produits laitiers fermiers

Règlement 2073/2005

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires



«Critère microbiologique»

Un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un procédé

Sur la base :

- ✓ absence/présence
- ✓ nombre de microorganismes,
- ✓ quantité de leurs toxines/métabolites

Par unité(s) :

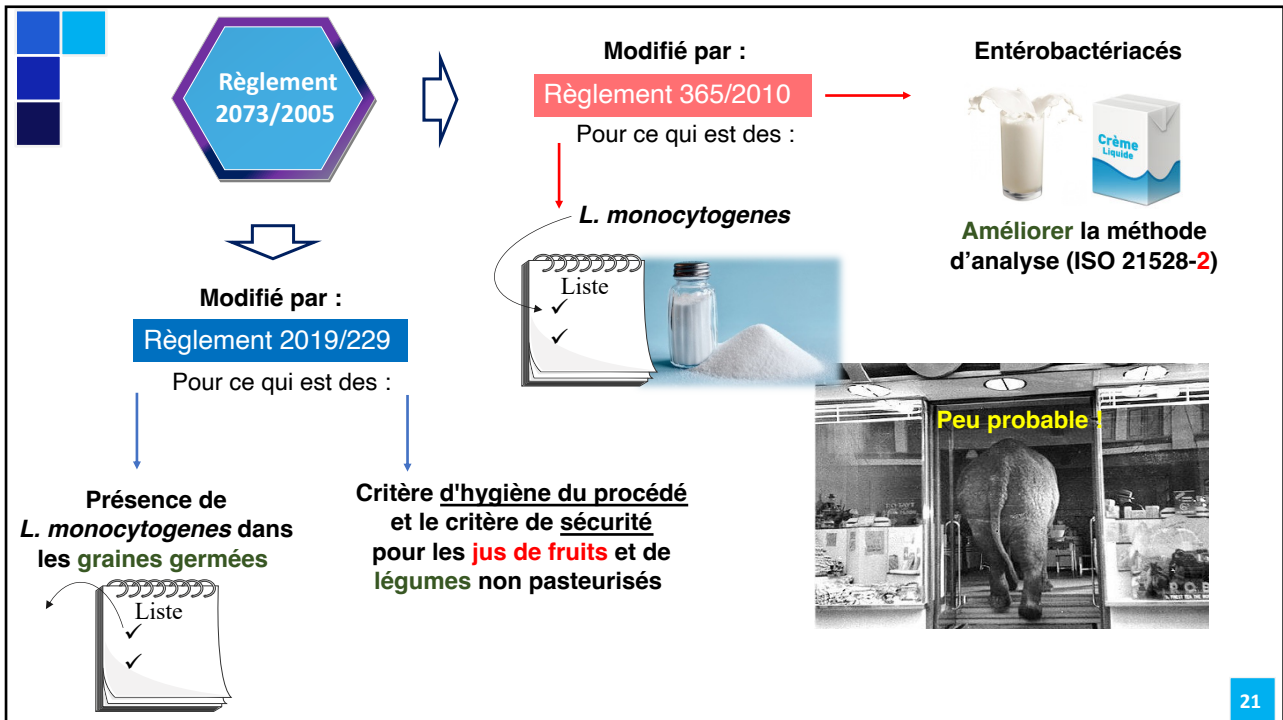
- ✓ masse
- ✓ volume
- ✓ surface
- ✓ lot

- ☑ Il règlemente les **autocontrôles** rattachés au **règlement 852/2004**
- ☑ **Responsabilité primaire** des professionnels
- ☑ **Insiste** sur l'importance des **mesures préventives** (BPH, HACCP...)
- ☑ Souplesse = **flexibilité** si **garantie équivalente**

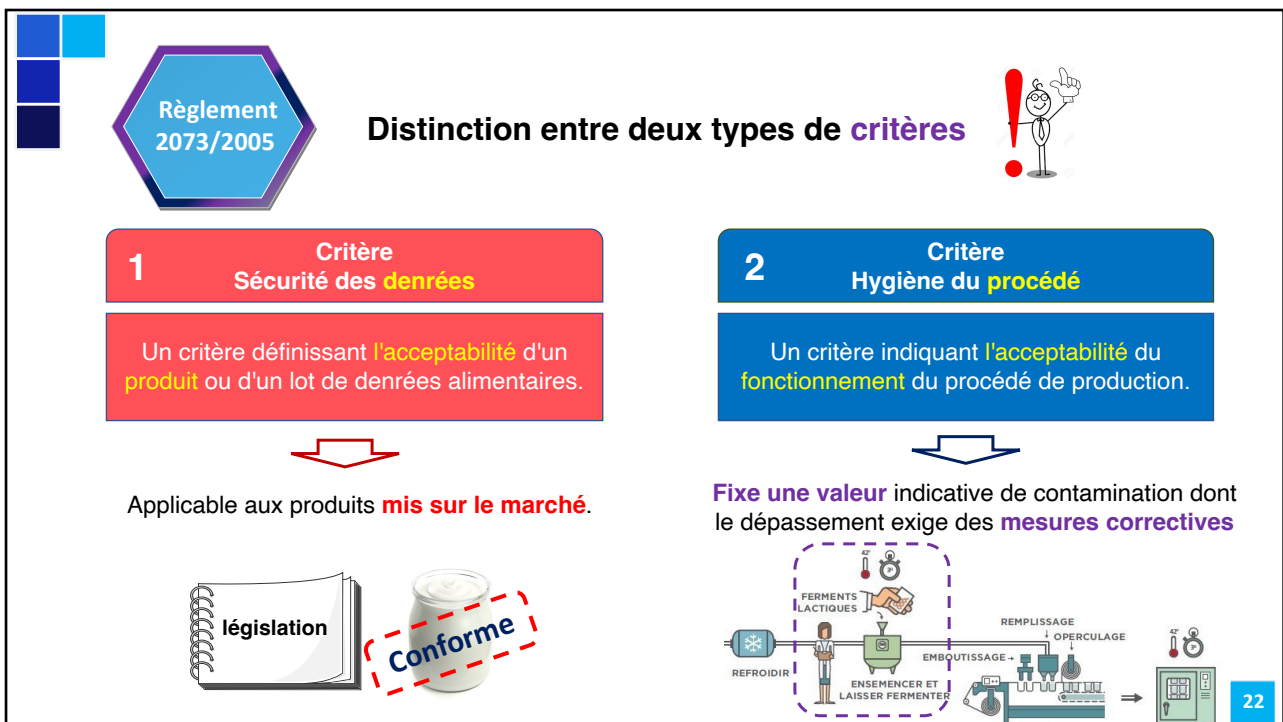
Exigence de résultats



Liberté de Moyen



21



22