



**COMITÉ SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ  
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

**AVIS 19-2012**

**Objet : Évaluation du guide d'autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner (dossier Sci Com 2012/15 – G-022vs2).**

Avis validé par le Comité scientifique le 25 mai 2012.

**Résumé**

Cet avis concerne l'évaluation de la deuxième version du guide d'autocontrôle destiné au secteur du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit déjeuner (G-022).

De manière générale, le guide est de bonne qualité et l'analyse des dangers est bien étayée scientifiquement. Quelques dangers doivent toutefois être développés plus en détails (ex. résidus de pesticides pour traitements après-récolte, fumonisines, arsenic dans le riz). Le Comité estime en outre que la gestion des dangers (potentiels) dans les matières premières se base principalement sur la sélection d'un fournisseur fiable et que l'importance d'une analyse de contrôle régulière des matières premières, par le producteur, n'est pas assez accentuée.

En vue de l'utilisation pratique de ce vaste guide (ex. pour les petits producteurs artisanaux), il est recommandé de faire une synthèse des points principaux par sous-partie.

**Summary**

**Advice 19-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the sector of the biscuit, the chocolate, the chocolate truffle, the candy and the breakfast cereals industry**

This advice concerns the evaluation of the second version of the self-checking guide for the sector of the biscuit, the chocolate, the chocolate truffle, the candy and the breakfast cereals industry (G-022).

**Mots-clés**

Autocontrôle, biscuit, chocolat, praline, confiserie, céréales petit déjeuner, sécurité alimentaire.

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit déjeuner, en particulier les modifications par rapport à la première version approuvée du guide. La principale modification concerne un élargissement du champ d'application à l'industrie des céréales petit déjeuner.

### **1.2. Contexte légal**

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

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 23 avril 2012 et de la séance plénière du 25 mai 2012,

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

## **2. Introduction**

Le guide d'autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner (G-022) a été soumis, pour validation, à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'initiative de ce guide émane des fédérations professionnelles Choprabisco et Fenaco, les représentants de ces secteurs. Le guide s'adresse à toutes les entreprises belges qui produisent et/ou transforment, de manière artisanale ou industrielle, du chocolat, des pralines, des confiseries, des biscuits et des céréales petit déjeuner. En outre, les propres points de vente sont également repris dans le guide (i.e. les points de vente qui font juridiquement partie de l'entreprise de production).

Le guide a déjà été évalué une première fois par le Comité scientifique. La plupart des recommandations formulées par le Comité scientifique ont été apportées dans la version actuelle du guide, version 2 de décembre 2011 (Avis Sci Com 56-2005). On remarque que les annexes n'ont pas été soumises à l'évaluation du Comité scientifique.

## **3. Avis**

### **3.1. Remarques générales**

Le Comité scientifique estime que le guide est bien rédigé et bien étayé scientifiquement. Vu l'ampleur du guide, un résumé des principaux points par chapitre augmenterait fortement la facilité d'utilisation et la mise en pratique du guide (ex. pour les petites entreprises artisanales).

En ce qui concerne la discussion sur les dangers dans les matières premières, le guide accorde relativement peu d'importance aux résidus de pesticides pour traitements après-

récolte (qui peuvent également être utilisés lors du propre entreposage). Le guide devrait en outre indiquer qu'en fonction de la denrée alimentaire, les critères légaux concernent soit uniquement aflatoxine B<sub>1</sub>, soit la somme des aflatoxines. En ce qui concerne les fumonisines, la réglementation (Règlement (CE) n° 1881/2006<sup>1</sup>) requiert une analyse de la somme des fumonisines B<sub>1</sub> et B<sub>2</sub>.

Pour les mesures de gestion des matières premières, on part principalement de la sélection d'un fournisseur fiable et une lourde responsabilité est attribuée au fournisseur. Néanmoins, il est de la responsabilité du producteur de faire régulièrement analyser les matières premières, ce qui ne ressort pas suffisamment du guide.

Finalement, le Comité souhaite faire remarquer de manière générale la tendance à la hausse de l'utilisation de pseudo-céréales comme par ex. le sarrasin, le quinoa, l'amarante, les graines de chia etc. Ces matières premières devraient également être abordées dans le guide.

### **3.2. Remarques spécifiques**

Dans ce qui suit, les remarques spécifiques émises par le Comité concernant chaque partie sont exposées de manière concise.

## **Partie 2: Compte rendu de la législation**

Comme indiqué dans le guide, la réglementation est sujette à des modifications et l'utilisateur du guide doit lui-même consulter régulièrement la législation.

Le Comité remarque cependant qu'il serait censé d'également reprendre le Règlement (CE) de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires dans l'aperçu de la législation (comme par ex. le Règlement (CE) n°333/2007<sup>2</sup>).

## **Partie 4 : Bonnes pratiques d'hygiène - BPH**

- 4.4. Eau

Le point « 4.4.2. Vapeur » mentionne que par l'ajout de produits de détartrage, on peut obtenir une qualité chimique plus faible que l'eau potable pour la vapeur. Sans autre explication, cette formulation est assez maladroite. Si la vapeur entre directement en contact avec des denrées alimentaires, il ne peut pas y avoir de danger pour la sécurité alimentaire et il faut satisfaire au Règlement (CE) n° 852/2004<sup>3</sup> et à l'AR du 14 janvier 2002<sup>4</sup> (auxquels il est fait référence dans le guide).

- 4.6. Animaux nuisibles

---

<sup>1</sup> Règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires

<sup>3</sup> Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

<sup>4</sup> Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Le point « 4.6.3 *Surveillance, dépistage et destruction* » attire l'attention sur l'éventualité de rencontrer des mites de farine et des insectes dans la farine. Cela doit être plus détaillé par le biais d'une énumération des principaux insectes (ex. le charançon du blé, la mite du cacao) et avec les mesures à prendre (outre la recommandation de faire appel à un entrepreneur spécialisé, également faire référence à une liste de biocides). La lutte contre les animaux nuisibles requiert une attention continue et surtout des mesures préventives (la qualité de l'air étant également un facteur important à mentionner). Les mesures correctives devraient également être plus développées.

- 4.10. Utilisation d'œufs en coquille

Lors de l'utilisation d'œufs, il est important de conserver immédiatement les œufs de manière réfrigérée. Comme mentionné au paragraphe concernant la préparation de crème d'avocat à base d'œufs crus, la probabilité de présence de >100 germes de *Salmonella* dans le mélange d'œufs est très faible mais uniquement si la température de conservation correcte est respectée.

## **Partie 5 : Sécurité alimentaire - HACCP**

- 5.1. Élaboration d'un plan HACCP

A l'étape 4 (5.1-d) il est fait référence au Règlement de l'UE 1831/2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Dans l'énumération des contaminants éventuels de l'alimentation pour bébés et des denrées alimentaires à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, il faut ajouter les fumonisines (cf. Règlement) et attirer l'attention sur la contamination potentielle par le plomb, le cadmium et l'arsenic.

- 5.3. Aperçu des dangers : spécificités

Au point « 5.3.1. *Législation* », il faut également ajouter le Règlement (CE) n° 401/2006 par souci d'exhaustivité.

Au point « 5.3.2 *Dangers liés aux matières premières* », il faut également faire référence dans les dangers microbiologiques, lorsque pertinent, au danger de formation de moisissure (e.a. en prévention de la formation de mycotoxines).

En ce qui concerne le danger de rencontrer des mycotoxines dans les *fèves de cacao (a)*, il faudrait reformuler la phrase stipulant que les conditions de stockage et de conservation des fèves de cacao jouent un rôle moins important.

En ce qui concerne les dangers microbiologiques dans les *noix de coco (e)*, la phrase « S'il n'y a plus de processus d'élimination des salmonelles, il faudra acheter auprès de fournisseurs qui jouissent d'une bonne réputation et qui appliquent les contrôles adéquats » doit être complétée par « ... et une analyse de vérification doit être régulièrement réalisée ».

Le paragraphe sur le danger de mycotoxines dans les *herbes et épices (g)* énumère les sortes d'épices pour lesquelles il existe des critères européens pour l'aflatoxine. Étant donné que les critères pour ochratoxine A (OTA) valent pour les mêmes épices, il est proposé de combiner la discussion sur les deux mycotoxines dans ce paragraphe.

Le paragraphe *graines et pignons (h)* mentionne qu'aucun critère européen n'a été défini pour les mycotoxines dans les graines. Toutefois, par ex. pour l'aflatoxine dans les graines oléagineuses, il y a bien une norme. Le Comité souhaite en outre faire référence à une récente opinion de l'EFSA sur la présence de phomopsines dans les denrées alimentaires, les graines de lupin semblant être les hôtes principaux de ces mycotoxines<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> EFSA (2012) Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of phomopsins in feed and food. *EFSA Journal* 10(2):2567 [52 pp.].  
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2567.htm>

Dans le groupe de matières premières *produits céréaliers, riz et produits dérivés (i)*, il faut également reprendre le maïs dans la discussion des dangers (et le mentionner pour précision dans le titre). Cette partie s'applique de plus également aux pseudo-céréales (cf. remarques générales). En ce qui concerne les mycotoxines, le Comité fait référence aux alcaloïdes de l'ergot (*Claviceps purpurea*) pertinents pour les produits céréaliers. En outre, la liste des mycotoxines mentionnées pour les produits céréaliers, le riz et les produits dérivés doit être complétée par les toxines T-2 et HT-2 (il n'existe pas encore de limites légales pour cela mais il faut y accorder de l'attention) et les fumonisines. Il existe également des critères européens pour les aflatoxines dans le riz. Bien qu'il n'existe pas encore de réglementation spécifique, il faut faire référence, pour les métaux lourds, à la contamination éventuelle du riz par de l'arsenic anorganique.

Dans la discussion sur les dangers chimiques dans les *huiles (m)*, il est mentionné que les fumonisines dans l'huile de maïs raffinée sont reprises dans le Règlement (CE) n° 1881/2006<sup>6</sup>. Ce n'est toutefois plus le cas dans la version consolidée du Règlement (CE) 1881/2006 (modifié par le Règlement (CE) n° 1126/2007). De manière analogue à la version française du guide, la référence au Règlement (CE) n° 1881/2006 doit, pour les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) être complétée par « modifié par le Règlement (UE) n°835/2011 »<sup>6</sup>. Le Comité se demande si la remarque faite sur l'huile de coco pouvant contenir de plus grandes quantités d'HAP4<sup>7</sup> que les autres huiles et graisses végétales ne vaut pas également pour l'huile de palme étant donné le traitement similaire de l'huile de coco et de l'huile de palme.

En ce qui concerne la matière première *miel (o)*, les pesticides autorisés pour le traitement des maladies et parasites des abeilles ne sont pas uniquement réglementés par le Règlement (CE) n° 470/2009<sup>8</sup> mais également par le Règlement (UE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale. En ce qui concerne la présence d'antibiotiques dans le miel, il est proposé de remplacer le paragraphe « En Europe, l'apiculture ne peut recourir aux antibiotiques. En dehors de l'Union Européenne, cela est parfois autorisé. ... » par « Aucune LMR n'a été définie pour les antibiotiques et sulfonamides dans le miel. Cependant, les antibiotiques peuvent être appliqués à l'apiculture en Europe via le système en cascade tel que décrit à l'article 11 de la Directive 2001/82/CE<sup>9</sup> et modifié par la Directive 2004/28/CE<sup>10</sup>. En dehors de l'Union européenne, des antibiotiques sont souvent utilisés en apiculture, principalement pour lutter contre la loque américaine. Le miel est souvent mélangé. ... Dans la plupart des cas, on a retrouvé les types d'antibiotiques chloramphénicol, streptomycine, tétracyclines ou sulfonamides, généralement en très faibles quantités. La présence de résidus de lincomycine et d'erythromycine a récemment été établie dans du miel. »

En ce qui concerne les *ingrédients laitiers (r)*, le Comité propose d'insister encore plus sur les dangers microbiens de l'utilisation de lait cru et de recommander la cuisson du lait (voir Avis Sci Com 15-2011)<sup>11</sup>. De plus, on remarque que lors de l'utilisation de lait cru, outre

---

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 835/2011 de la Commission du 19 août 2011 modifiant le Règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires

<sup>7</sup> « HAP4 » = la somme du benzo[a]pyrène, du chrysène, du benz[a]anthracène et du benzo[b]fluoranthène ; « HAP8 » = la somme d'« HAP4 » + du benzo[k]fluoranthène, du benzo[ghi]perylène, du dibenz[a,h]anthracène et de l'indeno[1,2,3-cd]pyrène

<sup>8</sup> Règlement (CE) n°470/2009 du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 établissant des procédures communautaires pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale, abrogeant le règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil et modifiant la Directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil et le Règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil

<sup>9</sup> Directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires

<sup>10</sup> Directive 2004/28/CE du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 modifiant la Directive 2001/82/CE instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires

<sup>11</sup> Avis du Comité scientifique 15-2011: Evaluation des risques et bénéfices de la consommation de lait cru de bovins, et de l'effet du traitement thermique du lait cru sur ces risques et bénéfices (dossier Sci Com 2010/25 : auto-saisine) <http://www.favv-afsc.fgov.be/comitescientifique/avis/2011.asp>

*Salmonella* spp et *Listera monocytogenes*, il faut également tenir compte de *Campylobacter* et de l'*E. coli* producteur de vérocytotoxine.

Même s'il n'y a (pour le moment) aucun règlement européen relatif à la migration de résidus à partir du papier et du carton, les dangers associés à ces *matériaux de conditionnement primaire (t)* pourraient tout de même être creusés, comme par ex. l'utilisation de papier ou de carton recyclé. En ce qui concerne les matériaux de contact, le Comité souhaite également attirer l'attention sur la problématique de la migration des composants de la colle et de l'encre d'imprimerie. (Un exemple d'un tel incident est la migration de la méthylbenzophénone depuis l'impression des emballages de carton vers les céréales pour petit déjeuner; Avis du Sci Com 05-2009<sup>12</sup>.)

- 5.4. Méthodes d'évaluation des risques et détermination des PCC

Au chapitre relatif à la *procédure d'évaluation des risques 2*, dans effet avec score « 3 = grave », il faut supprimer les exemples (résidus de pesticides, mycotoxines) car les doses nocives sont généralement bien connues.

- 5.5. Évaluation des risques des dangers pertinents associés aux matières premières et mesures de maîtrise potentielles

Au point 5.5.2 *Dangers chimiques*, en ce qui concerne les résidus de pesticides (non-autorisés), on compte pour la gestion des dangers en grande partie sur le fournisseur, alors que le producteur ou l'utilisateur du guide a lui-même une responsabilité, en particulier en ce qui concerne les pesticides pour traitements après-récolte (par ex. lors de l'entreposage de matières premières), et par la réalisation régulière d'analyses de contrôle. Egalement, en ce qui concerne l'OTA, la responsabilité incombe surtout au fournisseur alors que le producteur est tout de même responsable des conditions de conservation des matières premières qui co-déterminent l'éventuelle formation de mycotoxine. Une remarque semblable peut par exemple aussi être faite en ce qui concerne la concentration des HAP pour lesquels un contrôle sporadique et aléatoire des matières premières est également nécessaire.

La remarque générale faite en cas de danger d'une teneur trop élevée en mycotoxines dans les matières premières, c-à-d que la probabilité de formation de moisissures lors de la production et/ou de l'entreposage de produits biologiques peut être supérieure à celle des produits conventionnels, n'est pas entièrement étayée par les résultats du rapport Belspo CP/30 « Mycotoxin contamination of regular and "organic" foodstuffs » (2005) <sup>13</sup> et la littérature récente. Le Comité aurait par conséquent aimé disposer de données étayant cette remarque générale.

Le Comité est d'accord avec un score 3 pour la gravité du danger OTA dans les matières premières mais demande de l'argumenter. Une référence à l'évaluation du risque des aflatoxines n'est pas correcte car les symptômes pouvant être provoqués par l'OTA ne sont pas les mêmes que ceux mentionnés pour les aflatoxines. Dans la version francophone du guide, OTA n'est pas marqué comme point de contrôle critique (PCC) éventuel.

Le Comité estime que la probabilité de rencontrer la patuline doit obtenir un score supérieur à 2 lorsqu'on utilise par ex. des pommes de la propre culture.

En ce qui concerne le danger d'une teneur trop élevée en PCB et dioxines dans les œufs et ovo-produits, le Comité estime que le score pour la probabilité de présence doit passer de 2 à 3 étant donné qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2012, les poules pondeuses ne peuvent plus être détenues dans des systèmes avec des cages non adaptées (Directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses). Dans ce contexte, il est fait référence au projet Contegg où la contamination des œufs de poules élevées au sol était examinée.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Conseil urgent du Comité scientifique 05-2009 : Migration de 4-méthylbenzophénone de l'emballage en carton imprimé vers les céréales de petit déjeuner (dossier Sci Com 2009/05). <http://www.favv-afsc.fgov.be/comitescientifique/avis/2009.asp>

<sup>13</sup> [http://www.belspo.be/belspo/organisation/Publ/pub\\_ostc/CPagr/rappCP30\\_en.pdf](http://www.belspo.be/belspo/organisation/Publ/pub_ostc/CPagr/rappCP30_en.pdf)

<sup>14</sup> Van Overmeire I., Pussemier L., Waegeneers N., Hanot V., Windal I., Boxus L., Covaci A., Eppe G., Scippo M.L., Sioen I., Bilau M., Gellynck X., De Steur H., Tangni E.K. & Goeyens L. 2009. Assessment

Lors de la discussion du danger d'une teneur trop élevée en métaux lourds, il faut également parler du riz, de la farine de riz et d'autres produits à base de riz, en particulier en ce qui concerne l'arsenic.

Au point 5.5.5. *Matières premières pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants ou pour d'autres denrées destinées à une alimentation particulière*, il faut également mentionner les métaux lourds et les fumonisines au paragraphe relatif aux conditions particulières pour matières premières.

Au point 5.5.6 *Résumé des risques et des mesures de maîtrise des matières premières*, une partie est consacrée aux fèves de cacao ou masse de cacao (5.5.6.1) et aux biscuits, confiseries et produits à base de chocolat (5.5.6.2). De manière analogue, il faudrait également aborder les céréales petit déjeuner.

Dans la partie consacrée aux biscuits, confiseries et produits à base de chocolat (5.5.6.2), il faut uniquement mentionner l'aflatoxine M<sub>1</sub> (et pas l'aflatoxine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G, G<sub>2</sub>) comme danger à gérer via le programme des pré-requis (PPR) dans le lait et les produits laitiers.

- 5.6. Mesures de contrôle des allergènes

Afin d'accroître la lisibilité, il peut être fait référence en 5.6.2.4. *Informations pour les consommateurs* à la partie 5.2.4 *Que sont les allergènes ?* énumérant les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

- 5.7. Exemples de plans HACCP

Au point 5.7.1 *Plan HACCP générique pour les produits au chocolat*, pour la production de masse de cacao, poudre de cacao, beurre de cacao semi-finis, il faut tenir compte de l'éventualité d'une post-contamination par *L. monocytogenes* dans certains processus de production. Lors de la production de chocolat, dans l'étape de processus 'stockage dans des citernes', une attention particulière doit être accordée au danger de contamination croisée d'allergènes, tout particulièrement lorsqu'il s'agit de la production de produits à base de chocolat sans allergènes.

Au point 5.7.2 *Plan HACCP générique pour les sucreries/les confiseries*, dans les remarques/motivation pour l'évaluation de l'étape de processus 'mélanger et cuire', il est indiqué que le danger 2 (c-à-d. élimination suffisante des germes végétatifs en cas de mauvais déroulement du processus de cuisson) peut être considéré comme un PCC. On propose de reprendre cette remarque dans le tableau d'évaluation et d'indiquer le danger dans le tableau comme un PCC potentiel.

Au point 5.7.4 *Plan générique HACCP pour la fabrication de céréales petit-déjeuner*, l'étape de production «réception de matières premières» n'est pas traitée. Le danger des mycotoxines n'est pour ainsi dire pas non plus abordé. Accessoirement, le Comité remarque que prévoir dans le présent plan HACCP, de manière analogue aux autres plans HACCP, un tableau avec des remarques/motivation sous chaque aperçu représenterait une plus-value.

A l'étape de processus extruder/cuire – sécher et refroidir – casser – nappage/fourrage, il faudrait ajouter, par souci de clarté, « pour produits cuits » à la mesure de contrôle « La possibilité que surviennent des pathogènes ou des levures et des champignons végétatifs est minime puisque ces produits ne sont pas acceptables au niveau de la qualité dans des circonstances insuffisantes de cuisson et n'arriveront donc pas chez le consommateur ». De plus, comme pour le plan HACCP générique pour la biscuiterie, il peut y avoir un danger de contamination chimique (ex. HAP) dans le cas de fours insuffisamment entretenus. Dans cette même étape de processus, il est erronément indiqué que l'acrylamide ne constitue un

---

of the chemical contamination in home-produced eggs in Belgium: General overview of the CONTEGG study. *Science of The Total Environment* 40(15), 4403-4410.

problème qu'au dessus de 175°C tandis que l'acrylamide peut déjà se former à partir de 120°C selon la composition du produit, la teneur en humidité, etc.

Au point 5.7.5 *Plan générique HACCP points de vente*, les céréales petit déjeuner devraient également être mentionnées dans l'aperçu schématique. Dans l'étape de processus 'présentation à la vente', le danger 2, c-à-d qualité insuffisante/développement de moisissures en raison du non respect de la date de conservation, doit être un point d'attention (PA).

## **Partie 6 : Analyses de produit**

- 6.1. Plan d'échantillonnage

La sélection d'un fournisseur de matières premières fiable et le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sont en effet très importants. Il demeure néanmoins nécessaire de faire réaliser, en tant que producteur, des analyses régulières des matières premières.

Au point 6.1.1 *Sécurité alimentaire*, il faut également aborder le groupe de produits céréales petit déjeuner. Dans la discussion des aspects chimiques, il est affirmé à tort qu'il n'y a pas de critères spécifiques. C'est cependant le cas entre autres pour le déoxynivalénol (DON) et le zéaralénone (ZEA) dans la biscuiterie, la pâtisserie et les céréales petit déjeuner, et pour les fumonisines (FUM) dans les céréales petit déjeuner à base de maïs. L'exemple de l'aflatoxine dans les produits céréaliers pour la disposition légale en vigueur doit, soit être supprimé, soit être développé à l'aide d'autres exemples.

- 6.3. Exigences pour laboratoires externes

Étant donné que le scope d'accréditation des laboratoires externes est régulièrement adapté, on propose de supprimer les exemples (e.a. l'exemple de l'acrylamide).

## **Partie 7 : Traçabilité**

- 7.3. Notification obligatoire

Le Comité estime que pour les limites de notification pour les contaminants chimiques (point 7.3.5.2), il est préférable de mentionner la législation concernant les colorants dans *II.b. Contaminants et additifs dans les denrées alimentaires* (avec une référence éventuelle dans *II.a. Résidus*).

La liste des contaminants pertinents pour le secteur doit être complétée entre autres par l'OTA dans les épices et la réglisse, les fumonisines, DON, ZEA et arsenic dans le riz.



## 4. Conclusions

Le Comité scientifique estime que le guide est bien rédigé et bien étayé scientifiquement. Vu l'ampleur du guide, il est recommandé de synthétiser les points principaux à la fin de chaque chapitre.

Dans l'analyse des dangers, il faut entre autres détailler les résidus de pesticides pour traitements après-récolte et les fumonisines. En ce qui concerne les mesures de contrôle, il faut plus souligner le fait que le producteur doit lui-même régulièrement contrôler la présence de dangers dans les matières premières.

Finalement, le Comité souhaite signaler l'utilisation croissante de pseudo-céréales comme par ex. le sarrasin, le quinoa, l'amarante, les graines de chia etc. qui devraient également être abordées dans le guide.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir André Huyghebaert

Bruxelles, le 05/06/2012

## **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, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes, C. Saegerman, M.-L. Scippo, W. Stevens, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

*En raison d'un conflit d'intérêts, les membres suivants du Comité scientifique n'ont pas pris part à la délibération et à l'approbation de l'avis: K. Dewettinck, M. Uyttendaele.*

## **Remerciements**

Le Comité scientifique remercie la direction de staff pour l'évaluation du risque 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), L. Herman, L. Pussemier
Experts externes	S. De Saeger (UGent)

## **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 9 juin 2011.

## **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.