

Le contrôle de l'hygiène dans la chaîne de production des aliments

Anne-Marie VANELLE

Résumé

L'hygiène des aliments, définie comme «l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire» (Codex alimentarius), est un enjeu fort dans le secteur agroalimentaire. Les conséquences d'une maîtrise insuffisante de l'hygiène concernent d'abord la santé publique; l'estimation de la morbi-mortalité attribuable en France aux infections alimentaires s'élève à 1,5 millions de cas annuels en France, dont 17600 hospitalisations et 256 décès (Santé publique France, 2018), avec une prédominance des infections à norovirus, *Campylobacterspp.*, *Salmonellaspp.* L'hygiène détermine par ailleurs la durée de conservation des aliments et leur qualité marchande et a des conséquences économiques sur la valeur commerciale des produits français et leur capacité à être exportés.

La pratique et le contrôle de l'hygiène ont été déterminants dans l'histoire de la profession vétérinaire française depuis l'époque pastorienne, à laquelle plusieurs enseignants des écoles vétérinaires ont été largement associés. A partir de 1904, les autorités ont donné compétence aux vétérinaires pour inspecter les viandes dans les abattoirs puis l'ensemble des denrées animales ou d'origine animale et leurs conditions de fabrication. Ce sont les services vétérinaires, dotés de vétérinaires inspecteurs (ISPV) et de techniciens actuellement regroupés dans les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), qui exercent les contrôles officiels sur le respect de l'hygiène dans la chaîne alimentaire, de l'élevage jusqu'à la remise au consommateur. Les progrès réalisés depuis la première moitié du XXème siècle sont notables et ont même conduit à certaines critiques concernant un «hygiénisme» trop strict (cf diapositives). Comme en médecine et en chirurgie, l'hygiène dans le secteur alimentaire répond à diverses règles sanitaires comme la règle dite des 5M, à savoir à la maîtrise de la contamination du milieu, du matériel, des matières, de la main-d'œuvre, des méthodes, la règle de la séparation du secteur souillé et du secteur propre et celle de la marche en avant (cf diapositives). Depuis 2006 la législation alimentaire européenne dite «Paquet hygiène» a défini une nouvelle approche de l'hygiène reposant sur une conception intégrée couvrant l'ensemble des étapes de production allant de l'amont vers l'aval de la chaîne alimentaire, sur la mise en œuvre obligatoire dans chaque établissement d'une analyse des dangers et de la maîtrise des points critiques (démarche HACCP), sur la responsabilité première de l'exploitant sur la sécurité de ses produits et sur des règles en matière de contrôle officiel. Cet encadrement précis se traduit en pratique par l'existence dans chaque établissement d'enregistrements permettant a posteriori d'examiner la traçabilité des produits, le processus de fabrication, l'hygiène des locaux, du matériel, du personnel, la sécurité des matières premières, la mise en œuvre d'un plan HACCP (cf diapositives). Le contrôle officiel devient donc un contrôle de second niveau du plan de maîtrise sanitaire mis en place par le producteur. Seuls les établissements répondant à ces critères disposent d'un agrément sanitaire délivré par les préfets (DDCSPP) leur permettant de mettre leurs produits sur le marché. L'hygiène dans le secteur alimentaire fait l'objet de nombreux travaux de recherche et d'innovation qui concernent en particulier l'étude des biofilms, la résistance aux antiseptiques, l'utilisation de flore probiotique, les méthodes

d'analyses rapides en ligne, la mise au point de robotique et d'imagerie sur chaîne de production, la conception des matériaux au contact des denrées. La proximité avec les questions rencontrées en chirurgie humaine et vétérinaire bénéficierait sans doute d'un rapprochement entre les équipes de recherche œuvrant dans ces différents domaines, dans le cadre de partenariats One Health.

(Docteur Vétérinaire, Inspectrice Générale de la Santé Publique Vétérinaire, Conseil Général de l'Agriculture, de l'alimentation et des Espaces Ruraux , ER)