

Dangers et mesures de maîtrise selon ISO 22000 (4/4)

Quel traitement pour les allergènes ?

Nous avons abordé dans nos trois précédents Exaris info, les mesures de maîtrise associées aux dangers physiques (cf. Exaris info n° 15), aux dangers biologiques (cf. Exaris info n°14) et aux dangers chimiques (Exaris info n°16). Nous ne pouvions clore cette série sans aborder la problématique des **allergènes** et des mesures de maîtrise associées. Bien qu'une denrée contenant des allergènes ne soit pas une denrée « impropre à la consommation » au sens du Règlement 178/2002, législateurs et professionnels s'accordent pour considérer que les allergènes doivent désormais être considérés comme un quatrième type de **danger**. Le risque tient en effet à la sensibilité allergique d'une fraction aujourd'hui significative des consommateurs (environ 3% de la population générale mais 8% des enfants de moins de 6 ans - source Dr Gabriel Peltre ESPCI) des composés des denrées alimentaires (en général des protéines). Les conséquences de l'ingestion d'un produit contenant un allergène par un consommateur qui y serait hautement sensible pouvant être fatales, cette problématique doit logiquement être prise très au sérieux.

La réglementation européenne ne traite pas les allergènes comme un danger à proprement parler, il n'y est par exemple pas fait référence dans le règlement 178/2002. Elle a fait le choix de traiter cette problématique à travers la définition de règles d'étiquetage définies dans la **Directive 89-2003**. Ce texte, sur la base d'une liste positive de produits connus pour leur fort potentiel allergène, impose lorsqu'ils sont mis en œuvre dans une denrée alimentaire une déclaration sur l'étiquetage concerné.

De même, la réglementation ne traite pas de la maîtrise des contaminations croisées entre des denrées contenant des allergènes et des denrées n'en contenant pas. Le Codex Alimentarius dans la mise en œuvre de la démarche HACCP préconise de prendre en compte les **populations sensibles** dans l'analyse mais ne traite pas non plus de manière explicite la problématique des allergènes. **L'ISO 22000** à travers une note de bas de page indique de manière explicite que **les allergènes font partie des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires...**

Ces différents éléments montrent à quel point la maîtrise des allergènes est devenue cruciale pour les industriels de l'industrie alimentaire.

1. Contexte

Que sont exactement les allergènes ? Il s'agit de molécules, en général de protéines, qui déclenchent une réaction du système immunitaire (anticorps) chez certaines personnes. De petites quantités (parfois même des traces) suffisent à déclencher des réactions allergiques ; comme par exemple pour des individus allergiques aux arachides. Il n'existe donc pas de seuil réglementaire au-delà duquel une information du consommateur est obligatoire (excepté pour les sulfites).

Il n'existera jamais de liste exhaustive des allergènes, en effet toute molécule étrangère à un organisme est susceptible de provoquer une réaction allergique chez une personne particulière. La réglementation définit toutefois une liste de substances reconnues comme allergènes « majeurs » (pour lequel le risque est jugé statistiquement significatif) et dont **l'étiquetage** final au consommateur en cas de mise en œuvre est **obligatoire** (directive CE 89-2003):

- ▶ Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales
- ▶ Poissons et produits à base de poissons
- ▶ Moutarde et produits à base de moutarde
- ▶ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- ▶ Crustacés et produits à base de crustacés
- ▶ Arachides et produits à base d'arachides
- ▶ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- ▶ Œufs et produits à base d'œufs
- ▶ Soja et produits à base de soja
- ▶ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.
- ▶ Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits
- ▶ Céleri et produits à base de céleri

Et plus récemment :

- ▶ **Lupin**
- ▶ **Mollusques**

Les **allergènes** doivent être considérés comme un danger, la question de leur classement comme danger chimique ou biologique se pose régulièrement. En règle générale, ils sont traités de manière indépendante, on peut néanmoins les considérer comme des dangers **(bio)-chimiques**.

Il convient de distinguer les allergènes **endogènes** (présents et/ou mis en œuvre dans la denrée alimentaire) des allergènes **exogènes** (présence fortuite dans la denrée alimentaire).

Compte tenu de l'absence de seuil et de la criticité importante pour la santé d'un allergique de la présence d'un allergène non déclaré, la maîtrise de cette problématique passera par le respect de la réglementation pour les allergènes endogènes mais aussi sur la définition d'une **politique claire** concernant la déclaration des allergènes exogènes. En d'autres termes, faut-il :

1. ne communiquer que sur les allergènes endogènes sans précaution particulière vis-à-vis des contaminations croisées ? Cette approche pourrait être théoriquement conforme à la réglementation si l'on se limite à la directive 89-2003, mais très certainement insuffisante si l'on s'en réfère au règlement 178-2002 et aux exigences des professionnels (norme ISO 22000 et référentiels distributeurs)

Exaris et vous

Bientôt

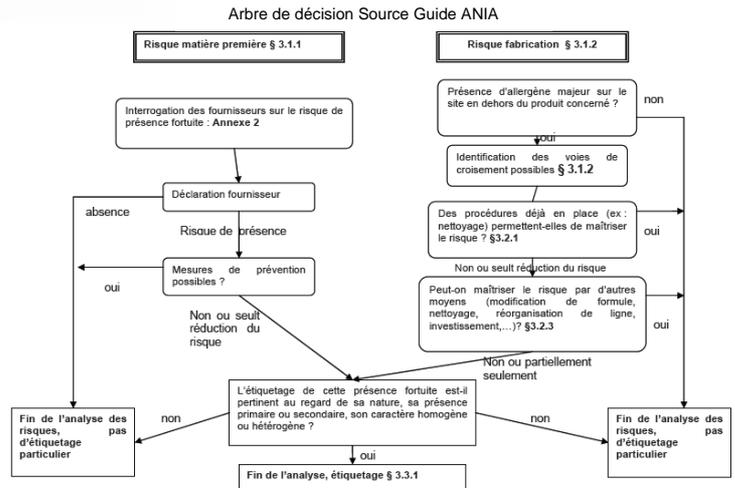
ISO 22000 en pratique,

Le livre

50 pages de déchiffrage pratique et illustré de la norme, pour un déploiement dynamique, efficace et pérenne...

Cet ouvrage s'appuie sur deux années d'expérience dans le déploiement de l'ISO 22000 auprès de nombreux acteurs de la chaîne alimentaire

2. adopter pour tous les produits une communication du type « *susceptible de contenir* » et d'y accoler la liste de tous les allergènes identifiés par la réglementation ? Dans ce cas seule la maîtrise des allergènes endogènes devra être maîtrisée ;
3. adopter une communication plus raisonnée de type « *fabriqué dans un atelier qui utilise du* » et la liste des allergènes présents dans l'atelier concerné ? Ce qui implique une maîtrise des allergènes exogènes mis en œuvre sur le site de production ;
4. ne communiquer que sur les allergènes endogènes et mettre en place des procédures de maîtrise des contaminations croisées permettant de garantir l'absence fortuite d'allergènes exogènes ? Dans ce cas la validation des procédés mis en œuvre est primordiale car la responsabilité de l'entreprise est maximale.



Il faut souligner que l'entreprise, selon ses clients, est rarement seule décisionnaire de sa politique ; un postulant à la certification IFS se voit par exemple contraint d'orienter sa maîtrise conformément à la dernière option. La latitude de communication préventive sera ensuite négociée au cas par cas avec les clients, propriétaires de leurs marques le cas échéant. L'ANIA a également publié un guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs qui fournit des recommandations pour la mise en place d'une politique allergènes et notamment un arbre de décisions relatif à l'étiquetage des allergènes. Une fois définie la politique allergènes, l'équipe en charge du Système de Management de la Sécurité Alimentaire doit mettre en œuvre les moyens de son application.

2. Quelle démarche adopter ?

Quelque soit la politique mise en place, la maîtrise des allergènes dans une denrée alimentaire passe nécessairement par la maîtrise de **toutes** les matières qui la composent y compris les emballages si nécessaire. La maîtrise du contenu des matières premières passe par une caractérisation la plus précise possible des matières et par la maîtrise des fournisseurs, la responsabilité de la déclaration des allergènes leur incombant entièrement. Ce point illustre l'enjeu de la mise en place de **Programmes Pré-Requis efficaces**. Le risque lié aux allergènes endogènes devra donc être pris en compte dans l'élaboration des PRP en s'assurant notamment de l'exhaustivité des informations transmises par les fournisseurs et leur mise à jour permanente.

La maîtrise des allergènes exogènes se fera également à travers des Programmes Pré-requis et pourra donner lieu si nécessaire à des **Programmes Pré-requis opérationnels**. Par exemple si l'analyse des risques aboutit à la conclusion que la maîtrise des contaminations croisées à une étape du process (mise en œuvre d'un nettoyage ou d'un rinçage) est primordiale pour éviter ou minimiser la présence fortuite d'allergènes non mis en œuvre dans le produit.

Les allergènes exogènes peuvent également être introduits par le personnel, c'est pourquoi certaines entreprises mettent en place des mesures pour empêcher l'introduction d'allergènes par l'intermédiaire de la nourriture.

3. Quelles mesures de maîtrise à la clef ?

L'identification de tous les allergènes contenus dans les matières mis en œuvre pour élaborer une denrée alimentaire est incontournable, le rôle du processus **référencement et achats** est déterminant dans cette problématique : c'est à ce stade que l'entreprise minimise la probabilité d'introduire des allergènes ou à défaut de les identifier.

Pour les allergènes exogènes, la **maîtrise** est **opérationnelle**. La connaissance du process et la pluridisciplinarité de l'équipe HACCP sont primordiales. Une fois les sources de contamination identifiées (qualification des matières premières), la maîtrise s'appuiera généralement sur deux processus :

- ▶ l'**ordonnancement** logique des fabrications, quantitatif et qualitatif (de la recette la plus pauvre en allergènes à la plus riche)
- ▶ le **nettoyage** des équipements

Si par exemple une entreprise souhaite minimiser le risque de contamination d'un produit ne contenant pas d'œuf par un produit contenant de l'œuf, et fabriqué sur la même ligne, il conviendra vraisemblablement de qualifier rigoureusement le rinçage et d'en assurer une surveillance adéquate. Comme pour tous les dangers mais sans doute encore plus dans le cas des allergènes compte tenu de l'absence de seuils, il convient pour chaque situation présentant un risque significatif, de mettre en place des mesures préventives adéquates et, étape primordiale, de **valider l'efficacité** de ces mesures.

Conclusion

Compte tenu du risque élevé pour la santé d'un consommateur allergique et de la responsabilisation toujours plus grande des industriels, les allergènes sont aujourd'hui une problématique très sensible. Il est donc devenu incontournable pour un industriel de l'industrie alimentaire non seulement de maîtriser les allergènes mis en œuvre dans ses produits conformément à la réglementation en vigueur mais également d'informer le consommateur des contaminations fortuites sans tomber dans le travers d'un principe de précaution maximum, consistant à déclarer tous les allergènes majeurs comme potentiellement présents dans les produits. Pour relever ce défi, une analyse des risques exhaustive doit être mise en œuvre et conduire à des procédures de maîtrise réalistes mais validées.

Dans le prochain numéro

▶ **ISO 22000 : faut-il se faire certifier ?**

Rédaction

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr

Antoine SAILLY
asailly@exaris.fr

www.exaris.fr