

Maisons-Alfort, le 28 octobre 2002

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène des fabrications de produits laitiers et de fromages fermiers

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 novembre 2000, par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis portant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et de fromages fermiers.

L'Afssa a rendu un premier avis défavorable sur la base du dossier présenté, le 23 mai 2001.

Depuis cet avis, les pétitionnaires ont fourni des éléments complémentaires ainsi qu'une version révisée du document. Sur le fondement de ces éléments nouveaux et après consultation du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie », réuni le 17 septembre 2002, l'Afssa rend l'avis suivant.

Considérant que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène répond aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Considérant que ce guide suit les principes de la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) ;

Considérant que ce guide rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire auquel il se réfère,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène est de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité pour les fabrications de produits laitiers et de fromages fermiers¹.

Martin HIRSCH

¹ Par ailleurs, les experts du CES Microbiologie encouragent les rédacteurs de ce document à produire un guide qui couvrirait les fromages à pâte molle à croûte lavée.