



« Qu'est-ce que l'eau propre ? » Comment passer d'une obligation réglementaire à une recommandation dans un Guide de Bonnes Pratiques Hygiénique. Les difficultés rencontrées par l'expérimentation.

**Catherine GLEMOT<sup>1</sup>, Catherine LAGRUE<sup>2</sup>, Bethsabée GLEIZER<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Ctifl - ZI Belle Etoile Antarès, 35 allée des Sapins - 44483 CARQUEFOU Cedex

<sup>2</sup>Ctifl - 22 rue Bergère - 75009 PARIS

Oratrice : Catherine GLEMOT

« Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination. ». *Extraits du Règlement CE n°852-2004*. La commission Qualité-Environnement du Ctifl-Interfel FranceAgriMer chargée à travers la rédaction du guide des bonnes pratiques d'hygiène d'aider les professionnels à comprendre et mettre en place la réglementation, a été confrontée à un double questionnement : comment définir l'eau propre et quelles mesures de maîtrise proposer ?

Un premier travail bibliographique poussé a été mené et a montré qu'il existait un grand nombre de références de seuils microbiologiques très différents les uns des autres. En analysant le contenu de ces études, il est apparu qu'aucun des seuils fixés ne reposait sur une validation scientifique mais uniquement sur des dires d'experts.

La Commission qualité a décidé de ne pas indiquer de seuil dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et a préféré proposer des critères qualitatifs d'appréciation ainsi que des mesures préventives de protection des sources d'eau, de leur environnement et de leur point d'usage.

En parallèle des études complémentaires sont menées au Ctifl depuis plusieurs années pour évaluer le risque de transfert d'agents microbiologiques pathogènes pour l'homme sur les F&L en production primaire et au stade conditionnement. A ce jour, les résultats montrent que dans des conditions « normales » on ne retrouve pas de contamination microbiologique des produits. Les seules contaminations sur F&L ont été retrouvées dans le cas d'eaux artificiellement contaminées à des niveaux de concentration rarement atteints en situations réelles.

### **Abstract**

« Food business operators producing or harvesting plant products must use potable water, or clean water, whenever necessary to prevent contamination. » Excerpt of Regulation EC n° 852-2004. The joint Ctifl-Interfel-FranceAgriMer Quality&Environment Committee, in charge of helping industry operators to understand and implement regulations through the compilation of an industry guide to good hygiene practices, faced two questions: how to define clean water, and how to identify proper control measures?

First, a thorough bibliographical investigation was carried out; it appeared that there are a great number of references citing a range of strongly differing microbiological thresholds. An analysis of the content of said references showed that none of the indicated thresholds was based on scientific data, but only on expert opinions. The Quality Committee decided not to indicate a threshold in the Guide to Good Hygiene Practices, but to propose qualitative evaluation criteria and preventive measures for the protection of water sources, their environment, and their point of use.

At the same time, Ctifl has been conducting additional studies for several years now, in order to assess the risk of transfer of microbiological agents pathogenic for humans on fruit & vegetables at the primary production and the packing stages. So far, results show that in « ordinary » conditions, no microbiological contamination of the products is observed. The only contaminations of fruit & vegetables were found in cases where water had been artificially contaminated at concentration levels that are seldom reached in real-life situations.