

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - Qualité      Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2002-1688

## Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la classification des aliments selon le danger représenté par *Listeria monocytogenes*

Hirsch M.

Agence française de sécurité sanitaire des aliments - afssa

Avis AFSSA, 29/10/2001, 10 p., 2 annexes

### ◆ Analyse

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments a rendu en date a rendu le 29/10/2001 un avis portant sur :

- \* une classification générale des aliments selon le danger représenté par *Listeria monocytogenes*,
- \* une proposition de lignes directrices pour la réalisation de tests de croissance de *L. monocytogenes* dans les aliments, et la constitution de dossiers de présentation des protocoles expérimentaux.

Le texte complet est accessible sur Internet,

<http://www.afssa.fr/ftp/basedoc/AVIS2001sa0094.pdf>

ainsi qu'un communiqué résumant l'avis, et une présentation animée pour illustrer le sujet

[http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?mode=actu&ladate=&id\\_theme=1086&id\\_info=4654](http://www.afssa.fr/actualites/index.asp?mode=actu&ladate=&id_theme=1086&id_info=4654)

Trois catégories d'aliments ont été définis :

- \* les aliments « à risque maîtrisé »,
- \* les aliments « sûrs »,
- \* les aliments « sensibles ».

Une procédure de classification des aliments est présentée sous forme d'arbre de décision, tenant compte des caractéristiques physico-chimiques des aliments (pH,  $a_w$ , état de l'aliment), des traitement subis par l'aliment au stade de la fabrication et/ou de la consommation et des possibilités de recontamination de l'aliment. Deux exemples d'arbres de décision sont présentés en fonction de l'étape de vie de l'aliment : stade « achat » et stade « consommation ». Quelques exemples d'application sont développés (yaourt, pâté en conserve, soupe fraîche). La deuxième partie de l'avis concerne les tests de croissance, qui peuvent être réalisés soit par des industriels sur des produits particuliers soit par des organismes professionnels sur des « aliments types ».

Les tests de phase 1 sont destinés à connaître la capacité de croissance de *L. monocytogenes* dans un aliment inoculé artificiellement. Les tests de phase 2 s'appliquent aux aliments qui ont donné un résultat positif au test de phase 1 ou dont on sait par des travaux antérieurs qu'ils permettent la multiplication de *L. monocytogenes*. L'expérience est destinée dans ce cas à évaluer l'accroissement de la population de *L. monocytogenes* au cours de la conservation jusqu'au stade de la consommation.

Dans les deux cas, on utilise pour les tests deux souches de *L. monocytogenes*, une souche « de terrain » et une souche de référence ; les deux souches sont étudiées séparément. L'inoculation artificielle de l'aliment doit être faite de telle façon que la contamination de celui-ci est de l'ordre de 1000 UFC/g.

Il convient de noter qu'il s'agit bien de recommandations qui n'ont pas à ce jour de caractère réglementaire ; d'autres protocoles de tests existent qui utilisent notamment des inoculations artificielles à des niveaux plus proches des contaminations « naturelles ».

Enfin, l'avis précise que :

- \* Ces tests devront être réalisés par du personnel qualifié et expérimenté selon des procédures d'accréditation, soit par les professionnels eux-mêmes, soit par des laboratoires prestataires.
- \* Les résultats obtenus au cours d'études antérieures pourront être utilisés, pourvu qu'ils répondent aux lignes directrices décrites ci-dessous.
- \* Les recommandations mentionnées dans ces lignes directrices pourront être ajustées, selon l'expérience à venir des protocoles à expertiser.

**Analyse réalisée par : Loréal H. / IFREMER**