

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 36 – Décembre 2006

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2006-3771

Évaluation des risques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Résumé interprétatif

FAO - Agriculture Department

Microbiological Risk Assessment Series, 2004, ISBN 92-5-205126-0 (FAO) p. 1-87

Adresse Internet :

<http://www.fao.org/docrep/008/y5393f/y5393f00.htm>

◆ Analyse

La version française de ce document publié en 2004 en Anglais dans la série Microbiological Risk Assessment de la FAO est désormais disponible. L'évaluation des risques présentés par *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer a été entreprise pour :

- répondre à la demande d'avis scientifique du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), afin d'élaborer des lignes directrices pour le contrôle de *L. monocytogenes* dans les aliments,
- répondre aux besoins exprimés par les États membres sur des évaluations de risques adaptables pour soutenir les décisions en matière de gestion des risques et entreprendre leurs propres évaluations. Le document reflète l'état des connaissances sur la listériose et sur la contamination des aliments par *L.monocytogenes* lorsque le travail a été entrepris, en 2002. Le rapport principal est précédé d'un résumé présentant en dix pages les principaux résultats de l'évaluation du risque selon le plan désormais bien établi pour cette série de rapports.

Identification des dangers : la listériose d'origine alimentaire est une maladie assez rare mais grave qui affiche des taux de létalité élevés (20-30 %), touchant principalement les pays industrialisés. Les poussées épidémiques et les cas sporadiques de listériose sont associés principalement aux aliments prêts à consommer.

La caractérisation des dangers comprend une description des caractéristiques du pathogène et de l'hôte qui contribuent à l'infection par *Listeria*, ses conséquences pour la santé publique, des aliments le plus souvent associés à la listériose, et une description de la relation dose-réponse. Des relations dose-réponse ont été évaluées sur la base de conclusions d'experts, de données épidémiologiques sur les animaux, ou d'un mélange des deux.

Evaluation de l'exposition : les modèles développés décrivent la croissance ou la réduction de *L. monocytogenes* entre le moment de l'achat et celui de la consommation, à partir d'informations et de modèles pertinents pour quatre aliments (lait pasteurisé, crèmes glacées, viande fermentée et poisson fumé à froid). Plusieurs scénarios ont été examinés pour le lait et le saumon fumé, qui prévoient des changements à un ou plusieurs facteurs d'exposition, afin de démontrer comment les facteurs inter agissent pour influencer sur le risque.

Les résultats de l'évaluation de l'exposition ont été intégrés dans le modèle dose-réponse pour développer la partie **Caractérisation des risques**, afin de calculer la probabilité de contracter la listériose.

Les estimations moyennes du risque du nombre de maladies par 10 millions de personnes par an et le risque par portion pour le lait pasteurisé, les crèmes glacées, les viandes fermentées et le poisson fumé sont présentées dans le tableau 1. Pour le lait, par exemple, le risque par portion était faible ($5,0 \cdot 10^{-9}$ cas par portion), mais en raison de la grande fréquence de la consommation de lait, celui-ci a contribué substantiellement au nombre total de cas prévus de maladie. Par contre, pour le poisson fumé, le risque par portion a été estimé élevé ($2,1 \cdot 10^{-8}$ cas par portion). Toutefois, la consommation de ce produit est modeste (1 à 18 portions par an), par conséquent le nombre total de cas de listériose était sensiblement plus faible.

Le rapport répond ensuite précisément aux questions posées par le Codex Alimentarius et tire les principales conclusions en prenant soin d'identifier les limitations et incertitudes.

Analyse réalisée par : Loréal H. / IFREMER