

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

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

Notice n° : 2008-4270

## **Avis du Groupe Scientifique sur les risques biologiques du 6 décembre 2007 relatif à une demande de la Commission de mettre à jour l'ancien avis du SCVPH sur le risque *Listeria monocytogenes* lié aux aliments prêts à consommer et de donner des recommandations scientifiques sur les différents niveaux de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer et le risque associé de maladie humaine (Question n° EFSA-Q-2007-064)**

*Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards on a request from the European Commission on Request for updating the former SCVPH opinion on Listeria monocytogenes risk related to ready-to-eat foods and scientific advice on different levels of Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods and the related risk for human illness (Question n° EFSA-Q-2007-064)*

*The EFSA Journal*, 2007, n° 599, p. 1-42 · Texte en Anglais

■ Résumé :

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/biohaz\\_op\\_ej599\\_listeria\\_summary\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/biohaz_op_ej599_listeria_summary_en.pdf)

■ Avis :

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/biohaz\\_op\\_ej599\\_listeria\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/biohaz_op_ej599_listeria_en.pdf)

### ● Résumé

Après un déclin dans les années 1990, les nombres de cas de listérioses augmentent depuis 2000 en Europe, en particulier chez les personnes immunodéprimées de plus de 60 ans.

Le groupe scientifique sur les risques biologiques (BIOHAZ) recommande de concentrer les efforts consentis en matière de santé humaine sur les pratiques de réduction des risques, à la fois pendant le processus de production des aliments et au domicile des consommateurs.

Pour une meilleure évaluation du risque des aliments responsables de la listériose, le groupe BIOHAZ recommande d'étudier plus en profondeur les cas de listérioses, ainsi que de générer et d'analyser les données sur la consommation, au sein de l'Union Européenne, des aliments prêts à consommer pouvant contenir des *Listeria monocytogenes*.

Dans le monde, différentes méthodes ont été instaurées par les pouvoirs publics pour surveiller les taux de *L. monocytogenes*. Dans l'Union européenne, des taux maximum de tolérance et de sécurité (absence dans 25 g ou  $\leq 100$  ufc/g) ont été établis en matière de présence de *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires.

Le groupe BIOHAZ a conclu que le respect de ces limites permet de limiter le nombre de cas de listérioses chez l'homme à un nombre très faible. En effet, la plupart des cas sont dus à la consommation d'aliments contenant plus de 100 ufc/g.

Dans ses conseils au secteur industriel, le groupe scientifique a identifié les principales zones sensibles suivantes : pratiques de préparation et de conditionnement (telles que la découpe des produits à base de viande), températures de conservation, bonnes pratiques générales d'hygiène dans l'industrie, application d'un système HACCP efficace, et éducation et formation des personnes manipulant les aliments.

Le groupe BIOHAZ a également insisté sur le respect, par les consommateurs, des températures de conservation recommandées. Ceux-ci doivent conserver les aliments à une température suffisamment basse à tout moment et vérifier la durée de conservation des aliments au réfrigérateur. De bonnes pratiques d'hygiène et de préparation des aliments jouent également un rôle crucial dans la prévention des infections à *L. monocytogenes* et des autres infections d'origine alimentaire.

Il est fait référence à un projet de document du Codex Alimentarius sur les critères microbiologiques pour *L. monocytogenes* dans les aliments prêt à consommer qui suggère une tolérance zéro pendant toute la durée de conservation des produits dans lesquels la croissance de ce microorganisme peut se produire. Cependant une option supplémentaire est proposée : la tolérance 100 ufc/g pendant toute la durée de vie du produit à condition que le fabricant soit en mesure de démontrer que cette limite ne sera jamais dépassée.