

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6094



Avis scientifique du Groupe sur les Dangers biologiques du 19 avril 2012 relatif aux risques pour la santé publique représentés par certains produits composites contenant des denrées d'origine animale (Question n° EFSA-Q-2011-00235)

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ); Scientific Opinion on public health risks represented by certain composite products containing food of animal origin

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)

Avis scientifique

EFSA Journal, 2012, 10(5):2662 p. 1-132

Texte en Anglais

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2662.pdf>

◆ Analyse

Le règlement (CE) n° 853/2004, relatif aux règles d'hygiène pour les aliments d'origine animale, prévoit que les produits d'origine animale utilisés dans les produits composites soient soumis aux règles applicables aux denrées d'origine animale. Une dérogation provisoire (jusqu'au 31 décembre 2013) a été prévue afin de permettre aux opérateurs de se conformer à ce nouveau système. Compte tenu de la fin de cette dérogation, la Commission européenne doit développer des règles harmonisées et basées sur une évaluation du risque pour la santé publique pour l'importation des produits composites ne contenant pas de viande et moins de 50 % de lait, poisson et/ou œufs.

La Commission européenne a donc demandé à l'EFSA d' :

- identifier les paramètres physico-chimiques pour ces produits composites à considérer pour la croissance / survie des microorganismes pathogènes importants du point de vue de la santé publique, tout en prenant en compte les autres facteurs comme les conditions de transformation, transport et/ou entreposage,
- identifier les dangers microbiologiques pour la santé publique liés à l'importation de certains produits composites.

Il est demandé d'évaluer de nombreux produits dont les compléments alimentaires, les olives fourrées avec du poisson, les graisses animales ou huiles et les poudres ou extraits de poissons.

Cet avis passe en revue les facteurs affectant la survie et la croissance microbienne dans les produits composites et dans les aliments en général. Il conclut que les facteurs principaux à prendre en compte sont : l'activité de l'eau (aw), le pH, la température et la durée de l'entreposage, la transformation, et l'intensité et la durée des autres procédés physiques non thermiques. En général, les aliments avec un aw inférieure à 0,8 ou un pH inférieur à 3,7 ou entreposé sous forme congelée / surgelée ne permettent pas la croissance de bactéries pathogènes ou la formation de toxines.

Dans le cas d'aliments traités thermiquement sans possibilité de recontamination, seules les bactéries sporulées sont à prendre en compte, et dans ce cas, la croissance n'aurait lieu que dans des aliments avec une aw supérieure à 0,92 ou un pH supérieur à 4,3 ou entreposés à des températures supérieures à 3°C.

Des exemples de l'effet des traitements thermiques sur l'inactivation des dangers biologiques dans les aliments sont fournis, ainsi que la prise en compte du fait que la combinaison de facteurs peut être synergique ou antagoniste. L'importance de déterminer à quelles étapes de la chaîne alimentaire les traitements inactivant les pathogènes sont appliqués, est soulignée.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

Le Panel BIOHAZ indique également que la prévalence et la concentration des pathogènes dans les aliments, qui peuvent être réduites par des bonnes pratiques hygiéniques, sont importantes dans la détermination du risque pour les consommateurs.

L'avis dresse une revue des modèles et bases de données de microbiologie prédictive quantitative qui peuvent être utilisés pour fournir des estimations quantitatives de l'impact de la température, du pH, de l'*a_w* et de leurs combinaisons sur la survie et la croissance des principales bactéries pathogènes.

Les produits composites contiennent plusieurs ingrédients ayant des compositions différentes. L'avis conclut que la migration et la diffusion de l'humidité et de substances entre les ingrédients peut changer leurs paramètres physico-chimiques, notamment aux interfaces. Par conséquent, l'évaluation du risque causé par les produits composites doit prendre en compte les combinaisons de paramètres les plus permissives pour la survie et la croissance des pathogènes.

Pour identifier les dangers microbiologiques, l'EFSA a proposé deux approches différentes, qui sont complémentaires et qui devraient être utilisées en parallèle. La première approche est basée sur les toxi-infections alimentaires passées et sur la prévalence des dangers dans les produits. La deuxième approche consiste en l'utilisation d'outils de décision prenant en compte l'impact sur les pathogènes de la composition de l'aliment et des procédés subis par celui-ci. Trois outils ont été développés en fonction du type de danger susceptible de causer une maladie (sans croissance bactérienne, avec croissance bactérienne produisant ou non des toxines).

Ils permettent de classer les risques en " faible risque ", " risque modéré " (inactivation des dangers par la cuisson chez le consommateur), et " présomption qualifiée du risque " (consommation directe du produit composite). Les aliments stérilisés par traitement thermique sans possibilité de recontamination sont en général classés dans la catégorie " faible risque ". Les autres produits composés tels que les olives aux poissons peuvent être classés dans les catégories " risque modéré " ou " présomption qualifiée du risque ".

La classification du risque pour les produits composites nécessite d'avoir des informations sur leurs compositions, leurs procédés de fabrication et les manipulations ultérieures, puisque celles-ci peuvent différer beaucoup d'un aliment à l'autre appartenant à la même catégorie. Des conditions supplémentaires peuvent influencer sur le risque et devraient être vérifiées : par exemple, les conditions hygiéniques lors de la préparation des produits composites et de leurs ingrédients, les conditions de durée de vie, la fiabilité sur l'inactivation des pathogènes de la cuisson par le consommateur.

Les outils de décision développés s'appliquent à tous les produits composites couverts par le mandat donné à l'EFSA, mais aussi à tous les autres aliments.

Analyse réalisée par : Litman S. / Ifremer

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM