



AVIS 10-2009

Concerne : Evaluation du programme d'analyses de l'AFSCA – Volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux (dossier Sci Com 2008/26).

Avis validé par le Comité scientifique le 13 mars 2009

Résumé

Le présent avis comprend l'évaluation du programme d'analyses de l'AFSCA en ce qui concerne les paramètres microbiologiques et les OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le programme d'analyses de l'AFSCA afin de pouvoir juger des points suivants : i) la pertinence des choix des combinaisons matrice/danger retenues et du nombre d'analyses; ii) la pertinence des choix quant aux lieux d'échantillonnages; iii) la pression de contrôle relative pour les contaminants programmés dans la chaîne alimentaire; iv) les modalités retenues (adaptation du nombre d'analyses programmées) et appliquées par les experts de la DG Politique de contrôle pour prendre en compte les plans d'échantillonnage sectoriels existants.

i) Le Comité scientifique a évalué la pertinence du point de vue sécurité alimentaire des analyses microbiologiques et des OGM programmées pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Le Comité est globalement d'accord avec les combinaisons matrice/paramètre choisies, ceci sous réserve d'un certain nombre de remarques spécifiques reprises dans l'avis. Il est également conseillé de prévoir dans le programme de contrôle une rotation (plan de contrôle pluriannuel) pour certaines matrices faisant partie d'une même catégorie de denrées alimentaires.

Le Comité scientifique apprécie l'approche structurée suivant laquelle la détermination du nombre d'analyses a été réalisée. La méthodologie par une approche statistique (procédure PB00-P14-REV1-2006-23) a été dans la plupart des cas appliquée de manière conséquente. L'avis comporte toutefois encore une série de recommandations en vue d'une application encore plus uniforme de cette méthodologie, par exemple en répartissant le nombre d'analyses sur plusieurs années et en reconsidérant la population visée.

ii, iii) Le Comité scientifique est globalement d'accord avec le choix des lieux d'échantillonnage, ainsi qu'avec la répartition relative du nombre d'analyses. Un certain nombre de remarques spécifiques ont été reprises dans l'avis.

iv) Etant donné que le programme d'analyses 2009 de l'AFSCA (volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux) n'applique pas d'adaptations pour les analyses microbiologiques figurant dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour le lait cru et dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour les aliments pour animaux, la demande d'évaluation des modalités d'adaptations retenues n'est pas d'application pour les analyses traitées dans le présent avis.

Advice 10-2009 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the 2009 FASFC analyses programme concerning the microbiology part and more in particular the microbiology and GMO's in food and feed

Summary

This advice concerns the evaluation of the FASFC analysis program for what concerns the microbiological parameters and the GGO in food and feed. It is asked to the Scientific Committee to evaluate the following points of the analysis program : i) the relevance of the chosen combinations of matrix and danger, and the number of chosen analysis ; ii) the relevance of the choice of the sampling places; iii) the relative intensity of the controls for the programmed analysis in the food chain and iv) the approach that was applied by the experts of DG Control Policy and applied to take into account the existing sectoral sampling plans.

i) The Scientific Committee has evaluated, from a food safety point of view, the microbiological and GGO-analysis programmed for food and feed. The committee agrees, globally with the choice of the matrix/parameter combinations, this besides a number of specific remarks, that are presented in the advice. It is also recommended to foresee a rotation (multi-annual control plan) for certain matrices belonging to one category of food.

The Scientific Committee appreciates the structured approach used for the determination of the number of analysis. The statistical based methodology (procedure PB00-P14-REV1-2006-23) is applied in most of the cases in a consequent way. The advice contains however a number of recommendations for a more uniform application of the methodology, for example the repartition of the number of analysis over multiple years and the reconsideration of the aimed population.

ii, iii) The Scientific Committee agrees globally with the choice of sampling places and with the relative distribution of the number of analysis (microbiological and GGO in food and feed). The advice contains a number of specific remarks.

iv) As in the analysis program 2009 (part microbiological parameters and GGO in food and feed), no adaptations in number of analysis are applied for the microbiological parameters occurring in the sectoral sampling plan for raw milk and the sectoral sampling plan for feed, the question for evaluation of the approach for adaptation is not applicable for the microbiological analysis treated in this advice.

Mots clés

Programme d'analyses, échantillonnage, pathogènes, indicateurs d'hygiène, denrées alimentaires, OGM, aliments pour animaux

1. Termes de référence

1.1. Questions posées

Le programme d'analyses de l'AFSCA s'inscrit dans une approche pluriannuelle, conformément au Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Le programme d'analyses est établi sur base de la procédure 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA' (PB00-P14-REV1-2006-23), qui a fait l'objet d'un avis rendu par le Comité scientifique (Avis 27-2006).

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le programme d'analyses sur les points suivants :

- i) la pertinence des choix des combinaisons matrice/danger retenues et du nombre d'analyses;
- ii) la pertinence des choix quant aux lieux d'échantillonnages;
- iii) la pression de contrôle relative pour les contaminants programmés dans la chaîne alimentaire;
- iv) les modalités retenues (adaptation du nombre d'analyses programmées) et appliquées par les experts de la DG Politique de contrôle pour prendre en compte les plans d'échantillonnage sectoriels existants.

1.2. Contexte légal

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Considérant les débats menés pendant le groupe de travail du 2 février 2009 et la séance plénière du 13 mars 2009 ;

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Avis

Le présent avis ne concerne que le volet du programme d'analyses de l'AFSCA relatif aux analyses microbiologiques et des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. L'évaluation des autres volets du programme d'analyses fait l'objet d'autres avis du Comité scientifique.

Le Comité scientifique apprécie l'utilisation d'une méthodologie uniformisée et scientifiquement fondée (PB00-P14-REV1-2006-23) pour l'élaboration du programme d'analyses. Il formule néanmoins les recommandations suivantes :

2.1. Evaluation de la pertinence des choix des combinaisons matrice/danger retenues et du nombre d'analyses

2.1.1. Pertinence de la combinaison 'matrice/paramètre' dans le programme d'analyses

Le Comité scientifique a évalué la pertinence, du point de vue de la sécurité alimentaire, des analyses microbiologiques et des analyses d'OGM programmées pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Le Comité scientifique a déjà émis plusieurs avis concernant la programmation par l'AFSCA des analyses microbiologiques et des analyses d'OGM (Avis 02-2003, Avis 12-2004, Avis 06-2005). La plupart des recommandations formulées dans ces avis ont été suivies dans le programme d'analyses actuel.

Le Comité scientifique est, mis à part un certain nombre de remarques spécifiques (voir les points 2.1.1.1. à 2.1.1.3), globalement d'accord avec les combinaisons matrice/paramètre choisies qui sont reprises dans le programme d'analyses pour 2009 soumis à son évaluation. Le Comité conseille toutefois de prévoir dans le programme de contrôles une rotation pour certaines matrices faisant partie d'une même catégorie de denrées alimentaires, sur base de la composition du produit, de sa préparation et du schéma de consommation à prévoir, et d'intégrer cette rotation dans le cadre d'un plan de contrôle intégré pluriannuel, comme le décrit l'Art. 41 du Règlement (CE) 882/2004.

La définition des matrices reprises dans le plan est le plus souvent suffisamment spécifique. Un certain nombre de précisions restent toutefois nécessaires, par exemple pour la matrice 'viennoiserie à la crème pâtissière', il n'est pas indiqué clairement si la crème pâtissière est cuite en même temps ou non. Egalement pour la matrice 'préparations sucrées à base d'œufs crus', il n'est pas clairement indiqué quels produits sont exactement visés. En ce qui concerne la matrice 'viande hachée', il est conseillé d'utiliser la description 'viande hachée et préparations à base de viande hachée'.

2.1.1.1. analyses microbiologiques des denrées alimentaires

Des analyses ont été programmées pour 2009 sur un nombre très varié de denrées alimentaires, avec un échantillonnage effectué au stade de la transformation, de la distribution et dans les postes d'inspection frontaliers. Pour certaines denrées alimentaires, on mentionne spécifiquement s'il s'agit par exemple d'une boucherie, d'une boulangerie, d'une cuisine de collectivité dans les écoles ou dans une crèche.

En ce qui concerne les produits à base de viande, le programme d'analyses pour 2009 comprend les matrices boudin blanc, jambon cru, jambon cuit et pâté de viande. Le Comité scientifique demande quelle est la motivation pour le choix de la programmation du 'boudin blanc' comme matrice à analyser, et non par exemple d'un autre produit comme du 'filet de dinde'. Il est conseillé de façon générale de faire figurer dans la programmation de l'AFSCA au minimum une matrice faisant partie des groupes de produits suivants : i) produits cuits à base de viande (ex. jambon cuit), ii) salaisons de viandes crues (ex. jambon cru), iii) produits fermentés à base de viande (ex. salami).

Pour la matrice 'carottes crues', *Escherichia coli* O157:H7 a été programmé. Le Comité scientifique estime que cette combinaison matrice/paramètre n'est pas pertinente du point de vue de la sécurité alimentaire et demande quelle en est la motivation. La même remarque peut être faite pour les analyses de *Bacillus cereus* dans les herbes potagères aromatiques fraîches (pertinente, par contre, dans les herbes potagères aromatiques séchées). Il est en même temps conseillé de faire figurer dans le programme d'analyses *Salmonella* spp et *E. coli* dans les herbes fraîches en provenance de Thaïlande, étant donné la constatation fréquente de la contamination de ces produits.

Le programme d'analyses ne contient pas d'analyses de *Clostridium botulinum*. Il est conseillé de reprendre ce paramètre pour les produits à longue conservation (> 10 jours) en milieu anaérobie, par exemple pour les 'légumes à l'huile'.

En ce qui concerne les fromages à croûte lavée, on fait remarquer que *Listeria monocytogenes* représente un risque considérable, que ce soit pour les fromages à pâte molle à base de lait traité thermiquement ou pour les fromages à pâte molle à base de lait cru. Il est donc conseillé de prévoir que les fromages fondus rouges soient suffisamment représentés dans l'échantillonnage de fromages à pâte molle et à pâte demi-dure.

Concernant les paramètres figurant dans le plan d'analyses, il est recommandé de toujours utiliser la dénomination scientifique exacte, par exemple '*Yersinia enterocolitica* pathogène' au lieu de '*Yersinia enterocolitica*', '*Vibrio cholerae* pathogène' au lieu de '*Vibrio cholerae*', '*Campylobacter* spp. thermotolérants' au lieu de '*Campylobacter* spp.' et '*Cronobacter sakazakii*' au lieu de '*Enterobacter sakazakii*'.

D'autres recommandations spécifiques concernant les paramètres à ajouter/à éliminer pour la programmation sont reprises au tableau 1.

Tableau 1. Recommandations spécifiques concernant la combinaison matrice/paramètre dans le programme d'analyses :

<u>Matrice</u>	<u>Lieu d'échantillonnage</u>	<u>Paramètres programmés</u>	<u>Paramètres à ajouter</u>	<u>Paramètres à supprimer</u>
Repas chauds tout préparés (à réchauffer)	Cuisines de collectivités (écoles)	<i>C. perfringens</i> <i>Staphylocoque</i> à coagulase positive <i>E. coli</i> <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Salmonella</i> spp.	<i>B. cereus</i> <i>L. monocytogenes</i>	/
Repas chauds tout préparés (à réchauffer)	Transformation et distribution	<i>B. cereus</i> <i>C. perfringens</i> <i>Staphylocoque</i> à coagulase positive <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>L. monocytogenes</i>	/
Repas froids tout préparés 'repas préparés pour être consommés froids'	Transformation et distribution	<i>B. cereus</i> <i>Staphylocoque</i> à coagulase positive <i>Enterobacteriaceae</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	<i>E. coli</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>
Fruits et légumes et céréales de la	Transformation et distribution	<i>B. cereus</i> <i>E. coli</i> <i>E. coli</i> O157:H7	/	<i>B. cereus</i>

<u>Matrice</u>	<u>Lieu d'échantillonnage</u>	<u>Paramètres programmés</u>	<u>Paramètres à ajouter</u>	<u>Paramètres à supprimer</u>
quatrième gamme		<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp Germes aérobies totaux Levures et moisissures totales		
Repas préparés pour bébés	Cuisines de collectivités (crèches)	<i>B. cereus</i> <i>C. perfringens</i> Staphylocoque à coagulase positive <i>E. coli</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	<i>Enterobacteriaceae</i>	/
Préparations à base d'œufs crus	Boulangerie et pâtisserie	Staphylocoque à coagulase positive <i>E. coli</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. Germes aérobies totaux	<i>B. cereus</i>	/
Mollusques bivalves (cuits)	Transformation & distribution	Staphylocoque à coagulase positive <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>V. parahaemolyticus</i>	/	<i>V. parahaemolyticus</i>
Carcasse bovine	Abattoir	<i>E. coli</i> O157:H7 <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Salmonella</i> spp. Germes aérobies totaux	<i>E. coli</i>	/
Carcasse porcine	Abattoir	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Salmonella</i> ssp. Germes aérobies totaux	<i>E. coli</i> <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	/
Viande hachée de porc	Transformation (établissements de production de viandes hachées et préparations de viandes)	<i>E. coli</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> pathogène <i>Salmonella</i> spp. <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	Staphylocoque à coagulase positive Germes aérobies totaux	/
Viande hachée de porc	Transformation (boucherie)	<i>E. coli</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> pathogène <i>Salmonella</i> spp. <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	Staphylocoque à coagulase positive Germes aérobies totaux	/
Viande hachée de volaille	Transformation (établissements de production de viandes hachées et préparations de viandes)	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	Staphylocoque à coagulase positive Germes aérobies totaux	/

<u>Matrice</u>	<u>Lieu d'échantillonnage</u>	<u>Paramètres programmés</u>	<u>Paramètres à ajouter</u>	<u>Paramètres à supprimer</u>
Viande hachée de volaille	Distribution	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	Staphylocoque à coagulase positive Germe aérobie totaux	/
Pâté de viande	Transformation (boucherie)	<i>Enterobacteriaceae</i> Levures et moisissures totales <i>L. monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i> spp.	Levures et moisissures totales
Jambon cuit	Transformation (boucherie)	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>L. monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i> spp.	/
crustacés cuits à bord du bateau	Minque	<i>Salmonella</i> spp. Germe aérobie totaux	<i>E. coli</i> Staphylocoque à coagulase positive	/
Crustacés cuits	transformation, distribution	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. Staphylocoque à coagulase positive	Germe aérobie totaux	/
Crustacés cuits	Poste d'inspection frontalier	<i>Salmonella</i> spp.	<i>E. coli</i> Staphylocoque à coagulase positive Germe aérobie totaux	/

2.1.1.2. analyses microbiologiques sur les aliments pour animaux

Dans la programmation pour 2009, des analyses de *Salmonella* spp. ont été programmées pour les matières premières 'produits d'animaux terrestres', 'produits et sous-produits issus de poissons et autres animaux marins' et 'produits et sous-produits issus de graines et de fruits oléagineux'. Concernant les aliments composés pour animaux, des analyses de *Salmonella* spp. ont été programmées pour les aliments destinés aux animaux de compagnie, aux poulets reproducteurs, aux poulets de chair, aux poules pondeuses, aux bovins, aux porcins et aux ovins. Pour les aliments composés destinés aux animaux de compagnie, avec échantillonnage dans les postes d'inspection frontaliers, des analyses visant la détection des *Enterobacteriaceae* ont aussi été reprises dans la programmation.

Le Comité scientifique est d'accord avec les combinaisons paramètre/matrice susmentionnées. Il attire cependant l'attention sur la possibilité de reprendre, pour les matières premières, *E. coli* comme paramètre à analyser, ceci comme indicateur de la contamination fécale. Pour les aliments composés chauffés, on pourrait reprendre des *Enterobacteriaceae* comme paramètre à analyser, ceci pour vérifier si le traitement thermique a bien été effectué.

2.1.1.3. analyses d'OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Il y a eu des analyses programmées d'OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, avec une répartition environ égale en nombre entre les deux groupes. En ce qui concerne les aliments pour animaux, les matières premières les plus importantes pour les OGM, comme le maïs, le soja et le colza, ont été incluses dans le programme d'analyses. Des analyses sur d'autres matières premières ont également été prévues (par ex. sur les graines de lin) afin de détecter la contamination croisée. Le Comité scientifique s'associe au choix des matrices et paramètres à analyser. Un nombre considérable d'analyses a été à juste titre programmé dans les postes d'inspection frontaliers. Un important pourcentage des plantes susmentionnées sont, en effet, importées et ont été génétiquement modifiées.

Le Comité scientifique souhaite de façon générale attirer l'attention sur les points suivants :

- Actuellement, il y a en Europe un étiquetage obligatoire en vigueur pour les produits dans lesquels le taux d'OGM (mesuré par ingrédient) est plus de 0,9 %. Si ce seuil, pour certains OGM, était revu à la baisse, cela pourrait avoir des conséquences pour l'approche analytique. Il est conseillé de suivre cette matière d'une façon attentive et de prévoir pro-activement des adaptations possibles ;
- Les produits étiquetés ne sont pas, par définition, conformes à la législation. En effet, ces produits peuvent contenir des OGM qui ne sont pas autorisés par la législation (cas du Bt10 dans le maïs). L'émergence de tels nouveaux OGM devrait être suivie, par exemple via la plateforme RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) de la Commission européenne.

2.1.2. Choix du nombre d'analyses par combinaison matrice/paramètre dans le programme d'analyses

Le choix du nombre d'échantillons prévu dans la programmation pour les analyses s'opère selon la procédure PB00-P14-REV1-2006-23. 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA'. Les possibilités suivantes sont prévues selon cette méthodologie :

- i) Nombre d'analyses fixées dans la législation ;
- ii) Nombre d'analyses via une approche statistique : programmation visant à détecter une contamination ;
- iii) Nombre d'analyses via une approche statistique : programmation visant à estimer une prévalence ;
- iv) Nombre d'analyses liées au respect d'une condition : le nombre d'analyses est fixé a priori.

Le Comité scientifique apprécie l'approche structurée pour la détermination du nombre d'analyses. Concernant les analyses microbiologiques et les analyses d'OGM programmées dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, on a principalement appliqué la méthode de 'programmation visant à détecter une contamination' (monitoring). En ce qui concerne les analyses microbiologiques programmées sur les carcasses (bovins, volailles & porcs) et les viandes hachées (bovins, volailles & porcs) dans les abattoirs et les établissements de production de viandes hachées et de préparations de viandes, c'est surtout la méthode 'programmation visant à estimer une prévalence' qui a été appliquée.

2.1.2.1. Analyses qui ont été programmées pour les denrées alimentaires (transformation et distribution), les aliments pour animaux et les OGM

L'application de la méthodologie par une approche statistique 'programmation visant à détecter une contamination' pour la détermination du nombre d'analyses se fait dans la plupart des cas de façon conséquente. Ainsi, pour les différentes combinaisons matrice/paramètre en fonction de l'effet du danger (4 classes de danger), de la présence du danger dans la population (4 classes en fonction de la présence dans la population) et de la contribution de la matrice à la contamination (4 classes selon la contribution estimée de la matrice à la contamination), on obtient un nombre d'analyses statistiquement fondé.

i) Le Comité constate que pour certains pathogènes comme *L. monocytogenes*, *E. coli* O157:H7 qui font partie de la classe de dangers¹ de score 4 (très grave), le nombre statistiquement obtenu pour certaines matrices a été réduit d'un facteur 2 à 4 (par répartition du nombre sur plusieurs matrices). Pour d'autres pathogènes qui font partie d'une classe de dangers inférieure (score 3, grave), par exemple pour *Salmonella* spp., on n'a pas appliqué de réduction. De ce fait, le nombre d'analyses programmées pour des pathogènes appartenant à la classe de dangers 4 est, pour certaines matrices, moins grand que le

¹ Dans la méthodologie basée sur la statistique, les dangers/paramètres sont subdivisés en 4 catégories de dangers 'pas ou peu grave – score 1', 'probablement grave – score 2', 'grave – score 3', 'très grave – score 4')

nombre d'analyses programmées pour des pathogènes faisant partie de la classe de dangers 3.

Il est conseillé, s'il s'avère budgétairement nécessaire de limiter le nombre d'analyses, de le faire de manière plus systématique pour tous les pathogènes d'une matrice donnée. Quelques suggestions pour une approche alternative sont formulées après.

En ce qui concerne les indicateurs d'hygiène, il est conseillé de ne pas appliquer ces alternatives (a et b) parce que les nombres à analyser par an deviendraient alors trop faibles. L'approche pour les indicateurs d'hygiène devrait être évaluée en fonction du but visé (par exemple contrôle de l'autocontrôle), ainsi qu'en fonction d'une analyse des évolutions des résultats obtenus.

- a) Répartition du nombre statistiquement obtenu sur une plus longue période, au moyen d'un plan pluriannuel intégré

Dans le plan d'analyses actuel, le nombre d'analyses à effectuer est étalé sur 1 an. Or, les nombres déterminés sur base statistique peuvent être répartis sur 2 ou 3 ans afin d'obtenir un plan d'analyses réaliste et faisable.

- b) Regroupement de matrices aux propriétés similaires en 1 population pour laquelle on ne détermine alors qu'une seule fois le nombre par approche statistique :

Certaines matrices du plan d'analyses actuel peuvent être regroupées en 1 population pour laquelle peut alors être effectuée 1 détermination statistiquement fondée du nombre d'analyses. Il est toutefois conseillé de conserver les informations concernant les matrices (dénomination, type de traitement thermique,...) qui font partie de cette population. Eventuellement, après regroupement des matrices en 1 population, le nombre d'analyses obtenu peut également être programmé sur plusieurs années (combinaison avec l'alternative susmentionnée). Les matrices suivantes pourraient, en fonction du but visé, être regroupées en 1 population :

- Les fromages à base de lait cru : 'fromage frais (lait de vache)', 'fromage à pâte demi-dure (lait de vache)' et 'fromage à pâte molle (lait de vache)', les paramètres à analyser étant *L. monocytogenes*, *E. coli* O157:H7, *Staphylococcus* à coagulase positive, *Salmonella* spp. et *E. coli*.
- Les fromages à base de lait traité thermiquement et à base de lait thermisé : 'fromage frais (lait de vache)', 'fromage à pâte demi-dure (lait de vache)' et 'fromage à pâte molle (lait de vache)', les paramètres à analyser étant *L. monocytogenes*, *Staphylococcus* à coagulase positive, *Salmonella* spp. et *E. coli*.
- Les matrices 'plats froids', 'zakouskis' et 'plats froids destinés à être consommés froids', les paramètres à analyser étant *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *B. cereus*, *Staphylococcus* à coagulase positive et *E. coli*.
- Les matrices 'crustacés cuits à bord du bateau' et 'crustacés cuits', regroupées en 1 population, les paramètres à analyser étant *Salmonella* spp., germes aérobies totaux, *coli*, *Staphylococcus* à coagulase positive et *Salmonella* spp. (voir aussi la remarque au tableau 1).
- Les matrices 'salade de viande', 'salade de poulet', 'salade de crevettes/salade de crabe/salade de surimi', les paramètres à analyser étant levures et moisissures totales, *Salmonella*, *L. monocytogenes*, *E. coli*, *Staphylococcus* à coagulase positive et germes aérobies totaux.
- Les matrices 'friandises', 'produits avec du chocolat' et 'chocolat' regroupées en 1 population, le paramètre à analyser étant *Salmonella* spp.
- Les matrices 'préparations sucrées à base d'œufs crus' et 'viennoiserie à la crème pâtissière' regroupées en 1 population, les paramètres à analyser étant *E. coli*, *L.*

monocytogenes, *Salmonella* spp., *Staphylococcus* à coagulase positive et germes aérobies totaux.

- c) Procéder à une sélection par an pour certaines matrices pour lesquelles le nombre total d'analyses déterminé par approche statistique sera réalisé en 1 an

Pour certaines matrices au sujet desquelles on veut déterminer une seule fois le degré de contamination (par exemple dangers émergents), on peut choisir de réaliser en 1 an la totalité du nombre d'analyses obtenu par l'approche statistique. De ce fait, après 1 an on pourra se prononcer sur le degré de contamination pour une combinaison spécifique paramètre/groupe de matrices. On peut donner comme exemple *E. coli* O157:H7 au sein du groupe de matrices 'légumes à feuilles' parmi lesquels épinards et laitues.

iii) En ce qui concerne la taille du lot, le Comité constate que le nombre de lots a été dans la plupart des cas établi à > 10000 en ce qui concerne les denrées alimentaires. Le Comité pose la question de savoir si ce chiffre est réaliste pour toutes les denrées alimentaires programmées, par exemple pour les lots des 'aliments préparés pour nourrissons en biberons'

iv) Pour les œufs crus, 118 analyses de *Salmonella* spp. sont prévues avec un échantillonnage dans le secteur de la distribution. Il est fait remarquer que dans ce cas, l'application de la méthodologie par approche statistique donnera peu d'informations supplémentaires. L'objectif spécifique, à savoir 'détection d'une contamination par *Salmonella* spp. dépassant les 2,5 %, ne pourra pas être atteint étant donné la faible prévalence préalablement connue (< 0.01 %). Il est conseillé de davantage concentrer le monitoring sur les ovoproduits liquides et la poudre d'œufs.

v) Concernant les aliments composés destinés aux poulets de chair (lieu d'échantillonnage : exploitation détentrice d'animaux en production) et aux poules pondeuses (lieu d'échantillonnage : exploitation de production d'œufs), le nombre d'analyses augmente de 40 par rapport à 2008. En ce qui concerne les aliments composés pour poules reproductrices (lieu d'échantillonnage: exploitation détentrice d'animaux en production), le nombre d'analyses diminue de 63 par rapport à 2008. Le Comité estime positif que le nombre d'analyses programmées pour les aliments composés destinés aux poulets de chair et aux poules pondeuses ait augmenté, mais il conseille, vu la structure pyramidale du secteur avicole, de programmer au moins autant d'analyses pour les aliments composés destinés aux poules reproductrices.

2.1.2.2. Analyses programmées pour les denrées alimentaires d'origine animale (abattoirs et établissements de production de viandes hachées et préparations de viandes)

Le Comité scientifique peut approuver le choix de la méthode 'programmation visant à estimer une prévalence' pour les paramètres *Campylobacter* spp. thermotolerants, *Salmonella* spp. et *L. monocytogenes* sur carcasses et viandes hachées, le lieu d'échantillonnage étant les abattoirs et les établissements de production de viandes hachées et de préparations de viandes. Il s'agit, en effet, de produits fabriqués en Belgique, et les prévalences sur ces matrices sont élevées.

La méthodologie utilisée pour *E. coli* O157:H7 est celle visant à la détection d'une contamination (Procédure AFSCA PB00-P14-REV1-2006-23). Cette méthode a pour but de détecter la présence (ou l'absence) d'une contamination au-delà d'une certaine limite. Le Comité scientifique peut adhérer à la méthodologie utilisée pour autant que ce soit l'objectif visé ci-dessus qui ait été visé. Dans ce cadre, on peut signaler que des recommandations relatives à l'échantillonnage d'*E. coli* O157 seront prochainement publiées dans un avis de l'EFSA (2009).

Pour certaines autres analyses programmées, par exemple *L. monocytogenes* et *Staphylococcus* à coagulase positive dans les viandes hachées de bœuf, le nombre d'analyses a été arbitrairement fixé. Une application conséquente de la méthodologie est conseillée.

Pour la détermination du nombre des analyses visant la détection des germes aérobies totaux dans les viandes hachées et de *E. coli* sur les carcasses, la méthodologie 'programmation visant à estimer la prévalence' a été appliquée. Le Comité scientifique estime que pour ces indicateurs, l'utilisation de la méthodologie 'programmation visant à détecter une contamination' est plus indiquée.

2.2. Evaluation de la pertinence du choix des lieux d'échantillonnage

Le Comité scientifique est globalement d'accord avec le choix des lieux d'échantillonnage. Si, pour une combinaison donnée matrice/paramètre, on applique une répartition du nombre d'analyses déterminé par approche statistique entre plusieurs groupes de lieux d'échantillonnage, par exemple transformation et distribution, on peut conseiller une répartition 50%/50%. Cette proportion pour la combinaison matrice/paramètre considérée peut éventuellement être adaptée compte tenu du nombre d'établissements présents dans chaque groupe de lieux d'échantillonnage.

On fait toutefois également remarquer que, si dans la programmation, le nombre d'analyses est scindé entre plusieurs groupes de lieux d'échantillonnage, il y a lieu de vérifier chaque fois si ces groupes de lieux d'échantillonnage peuvent être considérés comme 1 population compte tenu du but visé. Ainsi, par exemple, les denrées alimentaires préemballées, dont l'échantillonnage se fait aussi bien au stade de la transformation que de la distribution, pourront être considérées comme faisant partie d'une même population. Ce n'est toutefois pas le cas pour les produits, par exemple les repas, qui sont fabriqués dans un contexte industriel (transformation) et pour ces mêmes produits fabriqués dans les cuisines de collectivités.

Pour les carcasses de dindes dont l'échantillonnage se fait actuellement à l'abattoir, il est conseillé, vu le nombre très limité d'abattoirs de dindes en Belgique, de procéder à l'échantillonnage dans la distribution, et d'appliquer pour la détermination du nombre d'analyses la méthodologie 'programmation visant à détecter une contamination' plutôt que la méthodologie 'programmation visant à estimer une prévalence'.

2.3. Evaluation de la pression de contrôle relative pour les contaminants programmés dans la chaîne alimentaire

Le Comité scientifique est globalement d'accord avec la répartition relative de la programmation des paramètres microbiologiques pour les denrées alimentaires, les OGM et les aliments pour animaux.

2.4. Evaluation des modalités retenues par les experts de la DG Politique de contrôle pour tenir compte des plans d'échantillonnage sectoriels existants

Etant donné que le programme d'analyses 2009 (volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux) n'applique pas d'adaptations pour les analyses microbiologiques figurant dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour le lait cru et dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour les aliments pour animaux, la demande d'évaluation des modalités d'adaptation retenues n'est pas d'application pour les analyses traitées dans le présent avis.

3. Conclusion

Le présent avis comprend l'évaluation du programme d'analyses de l'AFSCA en ce qui concerne les paramètres microbiologiques et les OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le programme d'analyses de l'AFSCA afin de pouvoir juger des points suivants : i) la pertinence des choix des combinaisons matrice/danger retenues et du nombre d'analyses; ii) la pertinence des choix quant aux lieux d'échantillonnages; iii) la pression de contrôle relative pour les

contaminants programmés; iv) les modalités retenues (adaptation du nombre d'analyses programmées) et appliquées par les experts de la DG Politique de contrôle pour prendre en compte les plans d'échantillonnage sectoriels existants.

i) Le Comité scientifique a évalué la pertinence du point de vue sécurité alimentaire des analyses microbiologiques et des OGM programmées pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Le Comité est globalement d'accord avec les combinaisons matrice/paramètre choisies, ceci sous réserve d'un certain nombre de remarques spécifiques reprises dans l'avis. Il est également conseillé de prévoir dans le programme de contrôle une rotation (plan de contrôle pluriannuel) pour certaines matrices faisant partie d'une même catégorie de denrées alimentaires.

Le Comité scientifique apprécie l'approche structurée suivant laquelle la détermination du nombre d'analyses a été réalisée. La méthodologie par une approche statistique (procédure PB00-P14-REV1-2006-23) a été dans la plupart des cas appliquée de manière conséquente. L'avis comporte toutefois encore une série de recommandations en vue d'une application encore plus uniforme de cette méthodologie, par exemple en répartissant le nombre d'analyses sur plusieurs années et en reconsidérant la population visée.

ii, iii) Le Comité scientifique est globalement d'accord avec le choix des lieux d'échantillonnage, ainsi qu'avec la répartition relative du nombre d'analyses. Un certain nombre de remarques spécifiques ont été reprises dans l'avis.

iv) Etant donné que le programme d'analyses 2009 de l'AFSCA (volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux) n'applique pas d'adaptations pour les analyses microbiologiques figurant dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour le lait cru et dans le plan d'échantillonnage sectoriel pour les aliments pour animaux, la demande d'évaluation des modalités d'adaptations retenues n'est pas d'application pour les analyses traitées dans le présent avis.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le mars 2009

Références

Avis 2003/02 : Programmation des analyses microbiologiques de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire pour 2003 (dossier Sci Com 2003/02)

Avis 06/2005 : Evaluation de la programmation de l'AFSCA pour 2005 : volet biologique (dossier 2004/38)

Avis 12-2004 : Programmation des analyses biologiques de l'AFSCA pour 2004 (dossier 2003/34- volet biologique)

Avis 27-2006 : Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA (dossier Sci Com 2006/24)

Procédure FAVV PB00-P14-REV1-2006-23. 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA '.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman (rapporteur), H. Imberechts, M. Uyttendaele,
Experts externes	G. Daube (ULg), M. Van Den Bulcke (ISP)

Cadre légal de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

Disclaimer

Le Comité scientifique se réserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de la présente version.