



**COMITE SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE  
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

**AVIS 20-2009**

**Objet : Optimisation du programme de contrôle 2010 : proposition d'ajout de nouvelles combinaisons paramètre/matrice (dossier auto-saisine Sci Com 2009/18)**

Avis validé par le Comité scientifique le 12 juin 2009

**Résumé**

Le Comité scientifique propose plusieurs nouvelles combinaisons paramètre/matrice qui pourraient être ajoutées dans le programme de contrôle 2010. Ces combinaisons concernent des dangers connus ou émergents pour lesquels davantage d'informations sont souhaitées en vue de pouvoir évaluer scientifiquement, à terme, leur impact sur la sécurité de la chaîne alimentaire.

**Summary**

**Advice 20-2009 of the Scientific Committee of the FASFC concerning new parameter/matrix combinations to be included in the 2010 control program**

The Scientific Committee proposes to include a number of new parameter/matrix combinations in the 2010 control program.

**Mots-clés**

Programme de contrôle

## 1. Termes de référence

Dans le but d'optimiser le programme de contrôle 2010 pendant la phase de programmation actuellement en cours, il a été demandé au Comité scientifique de formuler des propositions concrètes à court terme.

Vu les discussions menées au cours de la réunion de groupe de travail du 9 juin 2009 et de la séance plénière du 12 juin 2009;

### le Comité scientifique émet l'avis suivant :

## 2. Avis

Sur base des avis déjà émis à propos du programme de contrôle 2009 (08-2009, 09-2009, 10-2009 et 14-2009), du classement des zoonoses transmises par les denrées alimentaires (avis 22-2008) et des risques cancérigènes et génotoxiques dans les denrées alimentaires (avis 26-2008) et sur base des discussions menées dans le cadre de différents dossiers en cours, le Comité scientifique a dressé une liste de présélection des combinaisons paramètre/matrice pertinentes qui méritent une attention plus particulière dans le programme de contrôle 2010.

Ces combinaisons concernent les dangers suivants déjà existants et /ou potentiellement émergents dans la chaîne alimentaire :

### 1. *Escherichia coli* producteur de vérocytotoxine

Etendre la programmation existante pour *Escherichia coli* producteur de vérocytotoxine, qui n'a lieu actuellement que pour le sérotype O157, à d'autres sérotypes, à savoir O111, O126, O103 et O145. L'échantillonnage doit être réalisé sur les matrices suivantes : peau de bovins abattus après égorgement, viande bovine crue et lait cru (aussi bien pour les *Escherichia coli* producteur de vérocytotoxine O157 et les souches non-O157). Il est proposé d'étaler les tests sur plusieurs années et de commencer en 2010 avec un échantillonnage aléatoire de la surface cutanée.

Les échantillonnages sur la surface cutanée de bovins abattus (n=254) doivent être prélevés dans la période comprise entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 octobre vu que le risque le plus élevé d'excrétion par les bovins contaminés se situe pendant l'été. Cette proposition est notamment basée sur un avis de l'EFSA (en cours de préparation), sur le fait que les *Escherichia coli* producteurs de vérocytotoxine autres que O157 ne sont pas encore contrôlés par l'AFSCA et qu'environ la moitié des infections humaines aux VTEC dans notre pays sont provoquées par des souches de VTEC autres que O157.

Le nombre d'échantillonnages de viande bovine crue et de lait cru doit être supérieur vu que la prévalence estimée est plus faible que sur la surface cutanée (un projet de rapport de l'EFSA mentionne un nombre minimal de 500 échantillons par matrice). Il est proposé d'attendre les résultats des échantillonnages sur la surface cutanée afin de mieux pouvoir estimer le nombre d'échantillons à programmer pour la viande crue et le lait cru.

### 2. *Toxoplasma gondii*

Prévoir un échantillonnage aléatoire restreint (nombre d'échantillons : 50 au minimum) pour contrôler la présence de *Toxoplasma gondii* dans les viandes crues ovines, porcines et bovines au niveau de la distribution. Cet échantillonnage aléatoire doit permettre de vérifier

dans quelle mesure les viandes ovines, porcines et bovines sont contaminées par *Toxoplasma gondii*.

Il est proposé de répartir ces échantillonnages aléatoires par espèce animale sur plusieurs années.

### 3. Tomato leaf curl virus

Prévoir un échantillonnage aléatoire restreint (nombre d'échantillons: 50 au minimum) pour contrôler la présence du *Tomato leaf curl virus* sur des plants de tomates suspects (sur base d'une symptomatologie ressemblant à une infection par TYLCV). Cet échantillonnage aléatoire doit permettre de vérifier dans quelle mesure les plants de tomates, présentant des symptômes cliniques, sont contaminés par le *Tomato leaf curl virus*. Ce virus est en effet constaté de plus en plus souvent en Europe méridionale et son vecteur (*Bemisia*) a déjà été observé dans notre pays.

### 4. Esters d'acides gras de chloropropanol et de glycidol

Prévoir un échantillonnage aléatoire restreint pour l'analyse des esters d'acides gras de chloropropanol et de glycidol (nombre d'échantillons : 50) dans des denrées alimentaires qui contiennent des huiles et graisses végétales raffinées. Les échantillonnages doivent être réalisés dans des aliments pour bébés et des aliments du deuxième âge. Les esters d'acides gras de chloropropanol et de glycidol sont des substances cancérigènes. Cet échantillonnage aléatoire doit permettre d'obtenir un premier aperçu de la fréquence d'apparition des esters d'acides gras de chloropropanol et de glycidol dans les aliments pour bébés et les aliments du deuxième âge.

### 5. Composants époxydiques

Prévoir un échantillonnage aléatoire restreint pour l'analyse des composants époxydiques (état d'oxydation) dans des denrées alimentaires qui contiennent des acides gras oméga-3 poly-insaturés (nombre d'échantillons: 50). Les produits secs contenant peu de graisse entrent en ligne de compte pour l'échantillonnage. Les composants époxydiques sont cancérigènes. Cet échantillonnage aléatoire doit permettre d'obtenir un premier aperçu de la fréquence d'apparition des composants époxydiques dans les denrées alimentaires qui contiennent des acides gras oméga-3 poly-insaturés.

## **3. Conclusion**

Le Comité scientifique propose d'accorder, dans le programme de contrôle 2010, une attention supplémentaire à ces dangers présents dans la chaîne alimentaire (*Escherichia coli* producteur de vérocytotoxine, *Toxoplasma gondii*, *Tomato leaf curl virus*, esters d'acides gras de chloropropanol et de glycidol, composants époxydiques) en vue de pouvoir évaluer, à terme, leur impact réel sur la sécurité alimentaire.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, 17 juin 2009

## Références

- Avis 22-2008: Classement des zoonoses transmises par les denrées alimentaires  
Avis 26-2008: Risques cancérigènes et/ou génotoxiques dans les denrées alimentaires  
Avis 08-2009: Evaluation du programme d'analyses de l'AFSCA pour l'année 2009 – volet microbiologie – partie phytosanitaire  
Avis 09-2009: Evaluation du programme d'analyses de l'AFSCA de l'année 2009 – volet microbiologie – partie santé animale  
Avis 10-2009: Evaluation du programme d'analyses de l'AFSCA - Volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires & les aliments pour animaux  
Avis 14-2009: Evaluation du programme d'analyses 2009 de l'AFSCA - Volet chimie

## 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 pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé des personnes suivantes :

Membres du Comité scientifique	D. Berkvens (rapporteur), L. De Zutter, L. Herman, K. Dierick, C. Bragard, H. Imberechts, L. Pussemier, M. Uyttendaele
--------------------------------	--

## 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.