



**COMITÉ SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

AVIS 12-2014

Objet: Evaluation du programme d'analyse 2014 de l'AFSCA – Volet paramètres microbiologiques dans les denrées alimentaires & OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (dossier Sci Com 2014/15 (C)).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 20 juin 2014.

Résumé

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le programme d'analyse 2014 de l'AFSCA. Le présent avis porte seulement sur l'évaluation des paramètres microbiologiques dans les denrées alimentaires, et les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Le Comité scientifique formule un certain nombre de recommandations générales. Il recommande, dans toutes les évaluations de risques, de compléter autant que possible l'estimation qualitative de la survenue du danger au moyen des données quantitatives provenant des résultats du programme de contrôle des années précédentes. Il recommande également de contrôler les fiches de justification quant à la pertinence du paramètre 'nombre d'unités dans la population'. Le Comité scientifique recommande d'utiliser la dénomination scientifique correcte des paramètres (dangers / agents pathogènes), ainsi que la dénomination complète de la matrice, telle qu'indiquée dans la fiche de justification correspondante. Par ailleurs, le Comité recommande, lorsqu'un échantillon non-conforme est découvert dans le cadre du contrôle du système d'autocontrôle d'un opérateur, de prêter suffisamment attention au suivi de cette non-conformité dans le système d'autocontrôle de l'opérateur. Enfin, le Comité scientifique formule quelques recommandations spécifiques.

Summary

Advice 12-2014 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the analysis program of the FASFC of 2014 – Part microbiologic parameters in food and GMOs in food and feed

The Scientific Committee is asked to evaluate the analysis program of the FASFC of 2014. This advice concerns only the evaluation of the microbiological parameters in food and the genetically modified organisms (GMOs) in food and feed.

The Scientific Committee formulates a number of general recommendations. It is advised to, as much as possible, supplement the qualitative estimate of the occurrence of the hazard in all risk assessments with quantitative data obtained from the results from the control program from the previous years. Also, it is recommended to control the justification files on the relevance of the parameter 'number of units in the population'. The Scientific Committee advises to use the correct scientific name of the parameters (hazards / pathogens), as well as the full name of the matrix as this is mentioned in the accompanying justification file. Thereafter, it is recommended, when finding a non conform sample in the context of the control of the self control system of an operator, to draw sufficient attention to the monitoring of this non conformity in the self control system of the operator. Finally, the Scientific Committee formulates a number of specific recommendations.

Mots-clés

Programme d'analyse, microbiologie, OGM, denrées alimentaires, aliments pour animaux

1. Termes de référence

1.1. Question

Le programme d'analyse 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'analyse est établi sur base de la procédure 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA (2009/78/PCCB)', qui a fait l'objet d'un avis par le Comité scientifique (avis 27-2006).

Les experts de la DG Politique de Contrôle réexaminent chaque année la programmation des analyses de manière à pouvoir, le cas échéant, y apporter les adaptations jugées nécessaires et notamment adapter les produits à échantillonner et les analyses à réaliser, en fonction de l'évaluation des risques.

Le Comité scientifique se voit ici demandé d'émettre un avis à propos du programme d'analyse et de l'évaluation des risques qui ont été élaborés par la DG Politique de Contrôle en lien avec la programmation des analyses, dans le but de notamment pouvoir évaluer les aspects suivants:

- a) la pertinence des combinaisons de matrice et danger choisies et le nombre d'analyses choisi;
- b) la pertinence du choix des lieux d'échantillonnage (répartition des échantillons et des efforts de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire);
- c) l'intensité relative des contrôles pour les contaminants programmés dans la chaîne alimentaire.

Le programme d'analyses global soumis pour avis est le document Excel: Query FR Comsci 2014.xls. Chaque combinaison paramètre/matrice du programme d'analyses est accompagnée d'une fiche de justification de la taille de l'échantillon.

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 discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 6 mai 2014 et des séances plénières des 23 mai 2014 et 20 juin 2014;

le Comité scientifique émet l'avis suivant:

2. Avis

Le présent avis porte seulement sur l'évaluation d'une partie du programme d'analyse, à savoir les paramètres microbiologiques dans les denrées alimentaires, et les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

L'évaluation des autres parties du programme d'analyse fait l'objet d'autres avis du Comité scientifique.

Le Comité scientifique voit positivement le fait que l'avis 10-2009 sur l'évaluation du programme d'analyse de l'AFSCA – Volet microbiologie & OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (dossier Sci Com 2008/26) ait été suivi en de nombreux points. Les fiches de justification par combinaison paramètre/matrice favorisent la transparence sur la manière dont le nombre d'analyses a été obtenu.

Le Comité scientifique formule ci-dessous plusieurs remarques en vue d'optimiser le programme d'analyse.

2.1. Paramètres microbiologiques dans les denrées alimentaires

2.1.1. Remarques générales

Le programme d'analyse de l'AFSCA est établi sur base de la procédure 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA'. Dans cette procédure, le nombre d'analyses est déterminé au moyen des quatre approches suivantes:

1. détermination par la législation;
2. détermination via une approche statistique dans le but de détecter une contamination;
3. détermination via une approche statistique dans le but d'estimer une prévalence;
4. détermination par une condition, en d'autres termes le nombre a été déterminé *a priori* par un événement donné (p.ex. importation, achat, abattage).

Lorsque le nombre d'analyses est déterminé par la méthode statistique dans le but d'estimer une prévalence (troisième méthode), des prévalences estimées au préalable sont utilisées, qui sont mentionnées dans les fiches de justification. Le Comité scientifique est d'avis que, pour fixer ces prévalences, on peut dans de nombreux cas utiliser les résultats du programme d'analyse des années précédentes. A tout le moins, les résultats des années précédentes pourraient être spécifiés dans les fiches, et plus spécifiquement le nombre de non-conformités par rapport au nombre total d'échantillons par an, de manière à ce que par la suite, le choix de la prévalence estimée puisse être mieux évalué. Le Comité renvoie à ce sujet à l'avis 21-2012 sur l'optimisation de la méthodologie du programme de contrôle: taille d'échantillonnage pour l'analyse des tendances (dossier auto-saisine Sci Com 2011/01). Il est dès lors recommandé de compléter, dans toutes les évaluations de risques, l'estimation qualitative de la survenue du danger avec des données quantitatives tirées du programme de contrôle de plusieurs années précédentes. De cette manière, l'évaluation des risques pourrait être basée sur des données quantitatives 'evidence based' des années précédentes, ce qui est une application de la statistique bayésienne.

Il est recommandé de contrôler les fiches de justification quant à la pertinence du paramètre 'nombre d'unités dans la population'. Comme exemple, on cite la fiche du faux foie gras. Dans les évaluations des risques pour les paramètres microbiologiques pertinents, pour le nombre d'unités dans la population, une valeur de 100.000 est mentionnée dans cette fiche. Etant donné que le faux foie gras constitue un produit de niche, le Comité scientifique se pose la question de savoir si le nombre d'unités dans la population est correct.

Il est recommandé de toujours utiliser le nom scientifique correct, à savoir '*Yersinia enterocolitica* pathogène' au lieu de '*Yersinia enterocolitica*', '*Vibrio cholerae* pathogène' au lieu de '*Vibrio cholerae*' et '*Campylobacter* spp. thermotolérant' au lieu de '*Campylobacter* spp.'

Il est recommandé, dans le tableau récapitulatif du programme d'analyse, de mentionner la dénomination complète de la matrice telle qu'elle est spécifiée dans la fiche de justification correspondante (p.ex. fiche VCTS070: 'jambon cru' dans la fiche – 'jambon' dans le tableau récapitulatif).

Lorsqu'un échantillon non-conforme est découvert dans le cadre du contrôle du système d'autocontrôle d'un opérateur, le Comité scientifique recommande d'accorder suffisamment

d'attention au suivi de cette non-conformité dans le système d'autocontrôle de l'opérateur, afin de vérifier si l'origine de la non-conformité a été décelée et si des actions correctives ont été appliquées, avec des résultats satisfaisants. Cela devrait certainement avoir lieu avec la plus grande attention pour un certain nombre de combinaisons de paramètres microbiologiques et de produits à risque pertinents. Les paramètres microbiologiques pertinents sont liés à une hygiène limitée dans l'établissement et/ou l'environnement, à cause de laquelle le produit alimentaire peut être contaminé. Il s'agit des germes indicateurs d'hygiène des procédés et des agents pathogènes potentiellement présents dans l'environnement, tels que *Listeria monocytogenes* (également pertinent pour les nombres inférieurs au critère de sécurité des denrées alimentaires) et *Salmonella*. D'autres paramètres microbiologiques pertinents sont les agents pathogènes dont la dose infectieuse chez l'homme est basse, tels qu'*E. coli* producteurs de vérotoxines pathogènes pour l'homme. Les produits à risque sont ceux qui permettent la croissance et/ou la survie des pathogènes alimentaires.

2.1.2. Remarques spécifiques

Bacillus cereus (dénombrement) – préparations de suite pour nourrissons

En ce qui concerne la combinaison paramètre/matrice *Bacillus cereus* (dénombrement) – préparations de suite pour nourrissons, une distinction doit être faite entre les préparations sous forme de poudre et celles qui ont subi un traitement UHT. S'il s'agit de poudre, il est seulement utile de prélever les échantillons dans le secteur de la transformation et pas dans le secteur de la distribution, vu que la matrice concernée ne permet pas la croissance de cet agent pathogène et par conséquent, l'échantillonnage n'est utile qu'au niveau de la transformation. S'il s'agit de préparations qui ont subi un traitement UHT, cette analyse est jugée non prioritaire vu que cet agent pathogène est entièrement détruit par un traitement UHT.

Campylobacter spp. (dénombrement)

Il est recommandé de ne pas seulement réaliser des analyses sur les fromages frais à base de lait cru de vache, mais également sur les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure à base de lait cru de vache.

Clostridium perfringens (dénombrement) – faux foie gras

L'effet nocif de *Clostridium perfringens* doit avoir le score 3 au lieu du score 4. (Voir avis 04-2013 relatif à l'évaluation des scores attribués aux dangers dans le cadre de la programmation des contrôles officiels).

Escherichia coli O104:H4 (détection)

Ce paramètre ne doit plus être analysé séparément mais doit être intégré dans les STEC (*Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines) (détection).

Listeria monocytogenes (dénombrement) – produits à base de viande

En ce qui concerne l'analyse de *Listeria monocytogenes* dans les produits à base de viande, la part des produits de viande cuits devrait être beaucoup plus grande que la part des produits de viande fermentés, parce que les produits de viande cuits constituent des produits à risque en raison d'une post-contamination possible et de la croissance de *Listeria monocytogenes*, tandis que les produits de viande fermentés ne permettent pas la croissance de cet agent pathogène, ou seulement une croissance limitée.

Il est recommandé de considérer les différents types de produits de viande cuits (jambon cuit, pâté, charcuterie de toutes sortes) comme des matrices distinctes, de telle sorte qu'un plus grand nombre d'analyses puisse être fixé par matrice plutôt qu'un nombre fixe d'analyses pour tous les produits de viande cuits. De plus, les produits de viande cuits devraient être scindés en un groupe de produits qui sont soumis à un traitement thermique dans l'emballage

final, et un autre groupe de produits qui ne sont pas soumis à un traitement thermique dans l'emballage final. Le nombre d'analyses devrait être plus élevé pour le premier groupe que pour le deuxième groupe, vu la possibilité d'une contamination ultérieure par *Listeria monocytogenes*. En effet, des produits de viande qui ont été chauffés dans l'emballage final ne sont plus soumis à une recontamination. La chance de trouver *L. monocytogenes* est très faible et la cause doit plutôt être cherchée dans un chauffage insuffisant du produit avec comme conséquence la survie de l'agent pathogène.

En ce qui concerne la salade de poulet et la salade de viande, il est recommandé de regrouper les deux matrices afin de réduire le nombre total d'analyses pour les matrices individuelles.

Au niveau de la répartition du nombre d'analyses de *Listeria monocytogenes* dans les produits à base de viande entre les différents secteurs, les secteurs pris en considération ne sont pas toujours les mêmes. Ainsi, par exemple, le secteur horeca n'est pas mentionné pour certaines matrices, tandis que le secteur des boucheries l'est pour d'autres mais pas le secteur de la distribution. La répartition des analyses de tous les produits à base de viande parmi les différents secteurs doit se faire de manière conséquente, à savoir dans les secteurs de la transformation, de la distribution (éventuellement à spécifier: boucherie/supermarché) et de l'horeca.

Listeria monocytogenes (dénombrement) – fromage

Pour les fromages à croûte lavée, *Listeria monocytogenes* représente un risque considérable, et ce aussi bien dans les fromages à pâte molle à base de lait traité thermiquement que dans les fromages à pâte molle à base de lait cru. Il est par conséquent recommandé de prévoir une représentation suffisante des fromages à croûte lavée lors de l'échantillonnage des fromages à pâte molle et à pâte mi-dure. Pour garantir ceci, une catégorie distincte doit être créée.

Salmonella spp. (détection) – œufs

L'analyse de *Salmonella* dans les œufs n'est pas utile. Le nombre d'analyses est déterminé ici au moyen de la méthode statistique dans le but de détecter une contamination. Le niveau de prévalence à contrôler a été fixé à 2,5 %, mais dans l'Union européenne une prévalence de 0,1 % à chaque fois a été trouvée en 2011 et 2012 dans respectivement 25.619 et 18.843 échantillons (pour la Belgique 0 des 118 échantillons étaient chaque fois positifs) (EFSA & ECDC, 2013; 2014). Cette méthode ne fournira pas d'informations supplémentaires. Seule l'analyse des ovoproduits (œufs en poudre et œufs liquides) présente un intérêt, vu que ces produits ont une chance plus élevée d'être contaminés par une contamination de l'environnement. Une contamination dans le produit final peut se produire par une pasteurisation non correctement réalisée ou par une contamination qui s'est produite après la pasteurisation.

Yersinia enterocolitica pathogène (détection)

L'analyse de cet agent pathogène n'est pas simple et la lecture des plaques sélectives (CIN et SSDC) constitue une étape critique. Le personnel du laboratoire doit dès lors être suffisamment formé pour détecter les colonies corrects sur le milieu sélectif.

Préparations de viande

Les préparations de viande doivent être spécifiées davantage pour les différents paramètres microbiologiques pertinents, p.ex. la viande hachée, les préparations de viande auxquelles du sel a été ajouté, etc. Une distinction claire doit être faite entre le haché et les préparations à base de haché.

Pâtisserie

En ce qui concerne la matrice 'pâtisserie', la fiche de justification ne mentionne pas si la crème est cuite ou non en même temps que la pâtisserie. En effet, la cuisson de la crème détruit tous les agents pathogènes présents dans la matière première. Par conséquent, l'accent devrait ici être mis sur les analyses des pâtisseries dont la crème n'est pas cuite en même temps, vu que ces produits présentent le plus de risques.

2.2. OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Le Comité scientifique est d'accord avec le choix des produits à échantillonner. Cependant, en ce qui concerne le nombre d'échantillons à prélever, il est proposé de mettre l'accent sur la matière première brute. L'avantage est que l'extraction d'ADN se déroule plus efficacement et que, si un échantillon s'avère positif pour les OGM, l'identification et la quantification de ceux-ci seront plus aisées et dès lors plus efficaces. Un plus grand nombre d'échantillons pourraient donc être prélevés pour le même budget.

2.3. Paramètres de qualité

Vu que les paramètres de qualité sont destinés à évaluer la qualité et les aspects nutritionnels des matrices et qu'ils ne sont pas directement liés à la sécurité microbiologique, la demande d'évaluation du régime d'analyse choisi n'est pas d'application dans le cadre du présent avis.

3. Conclusion

Le présent avis porte sur l'évaluation d'une partie du programme d'analyse, à savoir les paramètres microbiologiques dans les denrées alimentaires et les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Le Comité scientifique formule un certain nombre de recommandations générales. Il recommande, dans toutes les évaluations de risques, de compléter autant que possible l'estimation qualitative de la survenue du danger au moyen des données quantitatives provenant des résultats du programme de contrôle des années précédentes. Il recommande également de contrôler les fiches de justification quant à la pertinence du paramètre 'nombre d'unités dans la population'. Le Comité scientifique recommande d'utiliser la dénomination scientifique correcte des paramètres (dangers / agents pathogènes), ainsi que la dénomination complète de la matrice, telle qu'indiquée dans la fiche de justification correspondante. Par ailleurs, le Comité recommande, lorsqu'un échantillon non-conforme est découvert dans le cadre du contrôle du système d'autocontrôle d'un opérateur, de prêter suffisamment attention au suivi de cette non-conformité dans le système d'autocontrôle de l'opérateur. Enfin, le Comité scientifique formule quelques recommandations spécifiques.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. E. Thiry (Sé.)

Bruxelles, le 30/06/2014

Références

EFSA – European Food Safety Agency & ECDC – European Centre for Disease Prevention and Control, 2013. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, and Food-Borne Outbreaks in 2011. EFSA Journal 11(4), 3129.

EFSA – European Food Safety Agency & ECDC – European Centre for Disease Prevention and Control, 2014. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, and Food-Borne Outbreaks in 2012. EFSA Journal 12(2), 3547.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem[†]

Conflits d'intérêts

En raison d'un conflit d'intérêts, G. Daube n'a pas pris part aux débats dans le cadre de la validation de l'avis.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation du risque et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé des membres suivants :

Membres du Comité scientifique	L. Herman (rapporteur), L. De Zutter, A. Clinquart, H. Imberechts, M. Sindic, M. Uyttendaele, G. Daube (entendu)
--------------------------------	--

Experts externes	/
------------------	---

Cadre juridique 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 9 juin 2011.

Disclaimer

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