



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

**AVIS 21-2010**

**Objet : Optimisation du programme d'analyse de l'AFSCA : scores pour l'importance d'indicateurs microbiologiques de qualité et d'hygiène pour la gestion de systèmes de sécurité alimentaire (dossier SciCom 2010/17 : dossier autosaisine)**

Avis validé par le Comité scientifique le 24 juin 2010

**Résumé**

Lors de la rédaction du programme de contrôle, l'AFSCA se base sur la procédure 'méthodologie pour l'établissement du programme des contrôles officiels de l'AFSCA' (PCCB/78/2009). Dans le présent avis, on fait des recommandations pour l'optimisation de cette méthodologie en ce qui concerne les scores pour l'importance des paramètres microbiologiques de qualité (ex. germes totaux) et des indicateurs d'hygiène (ex. *Enterobacteriaceae*). Si pour ces paramètres l'AFSCA souhaite utiliser l'approche « constatation d'une contamination » (approche uniforme) pour la détermination du nombre d'analyses dans le programme d'analyse, le Comité recommande d'appliquer un score pour « l'importance d'une bonne gestion du système de sécurité alimentaire » au lieu d'un score pour l'importance pour la santé publique ». Dans cet avis, l'attention est également fixée sur l'importance de la comparaison des résultats de ces paramètres sur plusieurs années.

**Summary**

**Advice 21-2010 of the Scientific Committee on the optimization of the FASFC analysis program and the attribution of scores for the importance of the microbiological quality and hygiene indicators for the control of food safety systems.**

During the elaboration of the analysis program, the FASFC uses the procedure "methodology for the elaboration of the official controls of the FASFC" (PCCB/78/2009). This advice contains recommendations for the optimization of the methodology related to the scores for the importance of the microbiological quality parameters (e.g. total aerobic count) and the hygiene-indicators (e.g. *Enterobacteriaceae*). If the FASFC prefers to use for the calculation of the number of analyses in the analysis program, the approach "Detection of a contamination" (uniform approach), the Committee advises to use a score for the "importance for the control of the food safety management system" instead of a score for the "importance of the human health". This advice also draws attention on the importance of the comparison of results of these parameters over the years.

**Mots-clés**

Programme d'analyse, paramètres de qualité, paramètres d'hygiène, scores, système de sécurité alimentaire

## 1. Termes de référence

Le présent avis cadre dans un dossier auto-saisine dont l'objectif est de formuler des propositions concernant l'optimisation de la méthodologie appliquée par l'AFSCA lors de la rédaction du plan de contrôle.

L'AFSCA programme des analyses pour lesquelles on suit la procédure « Méthodologie pour l'établissement du programme des contrôles officiels de l'AFSCA » (PCCB/78/2009).

Afin de faire des recommandations pour l'optimisation de cette méthodologie, le Comité scientifique a ouvert un dossier auto-saisine. Cet avis concerne les paramètres microbiologiques de qualité (ex. germes totaux) et les indicateurs d'hygiène (ex. *Enterobacteriaceae*).

Considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail du 7 mai 2010 et la séance plénière du 18 juin 2010 ;

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

## 2. Avis

Le présent avis est un premier output dans le cadre du dossier auto-saisine. Pour la détermination du nombre d'analyses dans le programme de contrôle, l'AFSCA se base sur la procédure PCCB/78/2009, « Méthodologie pour l'établissement du programme avec les contrôles officiels de l'AFSCA ». Les méthodes suivantes y sont prévues :

- i) Nombre d'analyses comme défini dans la législation ;
- ii) Nombre d'analyses basées sur une approche statistique : programmation en vue de la constatation d'une contamination (approche basée sur le risque) ;
- iii) Nombre d'analyses basées sur une approche statistique : programmation en vue de l'estimation de la prévalence ;
- iv) Nombre d'analyses basées sur le fait de satisfaire à une condition : le nombre d'analyses est défini a priori.

Dans la méthode 2 « nombre d'analyses basées sur une approche statistique : programmation en vue de la constatation d'une contamination (approche basée sur le risque) », on détermine le nombre d'analyses en appliquant trois scores qui se situent entre 1 et 4 :

- L'importance des conséquences du danger (gravité) ;
- La contribution de la matrice (ex. denrée alimentaire) à l'exposition du consommateur ;
- La présence (prévalence) du danger dans la population.

Le Comité scientifique a déjà émis deux avis dans lesquels un score a été évalué, en ce qui concerne les dangers microbiologiques (ex. *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*,...), pour l'importance des conséquences pour la santé publique (avis 14-2005, avis 13-2010).

Ces scores pour la gravité (importance des conséquences pour la santé publique) sont en ce moment également appliqués pour les paramètres de qualité « germes totaux aérobie » et « levures et moisissures totales » et pour les indicateurs d'hygiène "*Escherichia coli*" et "*Enterobacteriaceae*". Les paramètres de qualité donnent une indication de la qualité des denrées alimentaires tandis que les indicateurs d'hygiène donnent une indication de la

mesure dans laquelle des mesures d'hygiène sont appliquées (indicateur pour pathogènes que l'on rencontre peu fréquemment).

L'objectif de la méthode « constatation d'une contamination » n'est pas directement d'application pour les paramètres de qualité et les indicateurs d'hygiène. Si l'on souhaite toutefois utiliser cette méthode pour ces paramètres pour la détermination du nombre d'analyses dans le programme d'analyse AFSCA (approche uniforme), on propose au lieu d'un score pour l'importance des conséquences pour la santé publique, d'appliquer un score qui reflète l'importance pour la gestion du système de sécurité alimentaire. On recommande ici pour ces quatre paramètres dans les denrées alimentaires d'utiliser un score 3 (échelle de 1 à 4). En cas de constatation d'une infraction par rapport aux limites d'action pour ces paramètres, on recommande de réaliser les actions de correction adaptées ainsi qu'une révision des mesures pour une bonne hygiène à l'exploitation.

L'unité "Trends and Sources" de l'EFSA a récemment émis un rapport technique définissant le monitoring comme "le rassemblement de données sur les agents zoonotiques et l'observation des différences durant plusieurs années" (EFSA, 2010). "Trend monitoring" est ici divisé en deux catégories :

- "Trend watching", monitoring passif de données pour la détection de tendances éventuelles ;
- "Trend analysis", l'objectif étant de détecter des différences significatives en matière de temps après une analyse statistique et une interprétation épidémiologique des données.

Il est important de comparer les résultats de ces paramètres de qualité et les indicateurs d'hygiène durant plusieurs années. Cette comparaison relève de la catégorie mentionnée ci-dessus "trend watching". La poursuite des activités dans le cadre de ce dossier auto-saisine peut conduire à des recommandations concrètes en ce qui concerne "trend watching" et "trend analysis".

#### **4. Conclusion**

Lors de la rédaction du programme de contrôle, l'AFSCA se base sur la procédure « méthodologie pour l'établissement du programme des contrôles officiels de l'AFSCA » (PCCB/78/2009). Dans le présent avis, on fait des recommandations pour l'optimisation de cette méthodologie en ce qui concerne les scores pour l'importance des paramètres microbiologiques de qualité (ex. germes totaux) et des indicateurs d'hygiène (ex. *Enterobacteriaceae*). Si pour ces paramètres, l'AFSCA souhaite utiliser l'approche « constatation d'une contamination » (approche uniforme) pour la détermination du nombre d'analyses dans le programme d'analyse, le Comité recommande d'appliquer un score pour « l'importance d'une bonne gestion du système de sécurité alimentaire » au lieu d'un score pour « l'importance pour la santé publique ». Dans cet avis, l'attention est également fixée sur l'importance de la comparaison des résultats de ces paramètres sur plusieurs années.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir André Huyghebaert

Bruxelles, le 05/07/2010

## Références

Avis 40-2005 Évaluation des valeurs attribuées à la gravité des effets néfastes liés à la présence de dangers relatifs à la sécurité alimentaire et/ou à la production animale et végétale (dossier Sci Com 2005/24).

Avis 13-2010 Programme d'analyses de l'AFSCA : Réévaluation des valeurs attribuées aux dangers en matière de sécurité alimentaire, de production animale et de production végétale (dossier SciCom 2009/36A – partim microbiologie).

Procédure AFSCA PCCB/78/2009. 'Méthodologie pour l'élaboration du programme des contrôles officiels de l'AFSCA'.

EFSA 2010. Scientific Report of EFSA. Technical specifications for monitoring community trends in zoonotic agents in foodstuffs and animal populations. EFSA Journal 2010, 8(3):1530.

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose 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 se composait de :

Membres du Comité scientifique

L. Herman (rapporteur), D. Berkvens, L. De Zutter, K. Dierick, H. Imberechts, M. Uyttendaele

## 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 27 mars 2006.

## Disclaimer

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