



COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

AVIS 06-2005

Concerne: Evaluation de la programmation de l'AFSCA pour 2005 : volet biologique (dossier Sci Com 2004/38).

Le Comité Scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

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

Vu 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;

Considérant le 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 le 12 juillet 2001;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, à propos du plan de monitoring de l'AFSCA pour 2005, notamment la programmation des analyses (micro)biologiques;

Considérant les discussions menées lors des séances plénières des 10 décembre 2004 et 14 janvier 2005,

émet l'avis suivant:

1. Termes de référence

On demande l'avis du Comité scientifique au sujet de :

- i) la programmation des analyses pour 2005 dans son ensemble ;
- ii) la pertinence des paramètres (germes, substances chimiques), des matrices, des lieux d'échantillonnage et de la fréquence des analyses ;
- iii) les informations nécessaires qui manquent pour une utilisation scientifique correcte des résultats du plan.

Le plan des analyses 2005 a été mis à la disposition du Comité scientifique sous forme de banque de données « Access » avec 2216 enregistrements où chaque enregistrement contient les informations se rapportant à un couple « matrice analysée - paramètre analytique ». Les informations se trouvent dans différentes colonnes avec des données relatives à la matrice (secteur, catégorie et type), le paramètre à analyser (groupe, catégorie, espèce et type), le lieu d'échantillonnage, le nombre d'analyses pour 2004, le nombre d'analyses pour 2005, une remarque, la législation en vigueur, un mémo, le service responsable de la DG politique de contrôle, la personne de contact, une désignation mentionnant l'application d'un principe statistique lors de la détermination du nombre

d'analyses, une mention du fait que l'on tient compte ou non d'un avis du Comité scientifique. Les analyses biologiques ont été sélectionnées à partir de cette banque de données « Access » et reprennent 583 couples « matrice analysée - paramètre analytique » (les mycotoxines ne sont pas comprises et sont traitées dans le 'volet chimique de la programmation'). La banque de données Access est complétée d'un certain nombre de fiches descriptives.

2. Remarques générales

Le plan des analyses 2005 a été établi sur base des informations suivantes :

- obligations dans un cadre légal (national et européen) ;
- communications du 'rapid alert system' des pays européens et pays tiers ;
- bulletins et avertissements 'CONSUM' ;
- crises alimentaires en Europe et dans les pays tiers ;
- notifications dans la littérature scientifique donnant lieu à des actions de prévention (pro-actives) ;
- rapports des groupes d'experts de la commission DG Sanco ;
- recommandations du Codex Alimentarius ;
- recommandations du Comité scientifique de l'AFSCA ;
- publications dans les médias, attention politique, contacts avec des personnes des secteurs et d'industries liées à la sécurité alimentaire.

Cet avis comprend des remarques/recommandations relatives au plan des analyses (micro)biologiques 2005 et aux fiches y afférentes. Certaines de celles-ci sont un rappel des recommandations faites dans l'avis 12-2004, évaluation de la programmation 2004, volet biologique.

2.1. Résultats de l'année précédente (des années précédentes)

Le Comité scientifique constate qu'il ne peut pas disposer, lors de l'évaluation du plan des analyses, des résultats de 2004 ou des années précédentes. Pour une évaluation exacte et approfondie du plan des analyses, ces informations sont pourtant indispensables. Il serait souhaitable que le Comité scientifique dispose, pour l'évaluation du plan des analyses 2006, des résultats de 2004 et même des résultats du premier semestre 2005. Cela pourrait être ajouté dans la banque de données en tant que colonne supplémentaire avec les analyses non-conformes des années précédentes.

2.2. Développement de la banque de données Access

Il serait utile d'ajouter les informations suivantes dans la banque de données :

- Une colonne avec la répartition dans le temps des analyses. En fonction de l'objectif, il est important que les analyses soient planifiées dans un cadre temporel clairement défini. Les analyses ayant comme objectif de surveiller la qualité du produit sont de préférence réparties de façon aléatoire sur l'année entière. Pour les actions spéciales focalisées sur un problème particulier, un échantillonnage peut être nécessaire dans une période bien déterminée et limitée.
- Une colonne avec l'indication du contexte dans lequel l'analyse a été planifiée. Bien qu'on y fasse déjà attention par la mention de la législation en vigueur dans la colonne ad hoc, il est conseillé de mentionner dans une colonne complémentaire le contexte dans lequel une analyse définie est planifiée. Celui-ci est par exemple légal, historique, pro-actif ou contrôle de l'autocontrôle.
- Une colonne avec une mention d'une estimation de la part des analyses planifiées dans le budget 'analyse' total.
- Une colonne avec la mention de la quantité d'une certaine denrée alimentaire/d'un certain aliment produit ou vendu en Belgique et ce afin de pouvoir mieux juger de la représentativité du nombre d'analyses planifiées.
- Une colonne avec le nombre de résultats non-conformes des années précédentes.
- Dans la colonne 'remarques' :
 - échantillonnage : la température à laquelle l'échantillon est stocké, la durée du transport.

- volume des échantillons et méthode d'échantillonnage : le nombre de g, ml ou cm² d'un échantillon qui est prélevé lors de l'analyse de laboratoire est très important. Par exemple pour déterminer la présence de *Salmonella spp.* dans du chocolat (catégorie de matrice 'chocolats'), il est important de prélever au minimum 100 g d'échantillon; de même, pour la recherche des *E. coli O157* entérohémorragiques sur les carcasses de bovins, il est important d'écouvillonner une surface importante, au minimum 1000 cm². Le rapport entre les parties interne et externe de l'échantillon prélevé est également important (exemple pour les gambas).
- méthode d'analyse utilisée : La sensibilité des méthodes de recherche de *Listeria monocytogenes* varie selon la méthodologie utilisée avec un net avantage aux méthodes faisant appel à des milieux chromogènes pour l'isolement et la confirmation. Pour la recherche de *Salmonella* dans le lait en poudre, il faut tenir compte, lors de la confirmation, du fait que l'on peut rencontrer des souches de *Salmonella* fermentant le lactose.

2.3. Constitution des fiches

Les tableaux « Access » sont accompagnés d'un certain nombre de fiches, par exemple pour les recherches de *Campylobacter spp.* sur des carcasses de porcs ou pour les recherches de *Salmonella spp.* sur le contenu cæcal des volailles à l'abattoir. Ces fiches contiennent des informations relatives à la motivation et à l'objectif du choix pour une matrice définie et un paramètre défini, la valeur de priorité, le sens du nombre d'échantillons comptabilisés, les actions intermédiaires prévues et les conséquences. Le Comité estime que le développement de telles fiches est une très bonne idée. Elles devraient toutefois exister pour toutes les analyses. Un lien clair et univoque entre les analyses décrites dans la banque de données « Access » et ces fiches est indispensable.

2.4. Nomenclature, description et introduction des denrées alimentaires/aliments à analyser ainsi que les paramètres

Une nomenclature claire, univoque et compréhensible des matrices à analyser doit être recherchée. Il faut éviter de mentionner une deuxième fois la même matrice sous une autre catégorie. La nomenclature des paramètres doit également être scientifiquement correcte et uniforme.

Quelques exemples du plan des analyses pour l'illustration de ces remarques :

- **Secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'aliments pour bébés'**
La catégorie de matrice 'aliments pour bébés' comprend trois types de matrices : 'repas pour bébés dans les crèches', 'aliment pour bébés' et 'aliment lacté pour nourrissons à base de lait'. Pour les types de matrice 'repas pour bébés dans des crèches' et 'alimentation lactée pour nourrissons à base de lait', la nomenclature laisse clairement apparaître quel type de denrée alimentaire est visé. Le terme 'aliment pour bébés' en tant que type de matrice est toutefois trop vague.
- **Secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'plats préparés'**
Le type de matrice 'plats préparés' concernerait les plats qui ne sont plus réchauffés. Cela ne peut être déduit ni de la nomenclature, ni de la rubrique 'remarques/mémo'. On propose d'adapter la dénomination, par exemple 'plats froids préparés'. Par le type de matrice 'assiettes froides', on entend selon le 'mémo' des salades avec du poisson ou des viandes. Cela peut également être intégré dans la nomenclature.
Il est conseillé de classer le type de matrice 'salade préparée à base de riz, pâtes et couscous' sous cette rubrique au lieu secteur de matrice 'production végétale', catégorie 'produits végétaux transformés'.
- **Secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'préparations à base de viandes'**
Cette catégorie ne comprend, dans le plan des analyses, qu'un seul type de matrice : 'produits prêts à manger'. On ne peut déduire ni de la nomenclature ni de la rubrique 'mémo/remarques' que l'on vise ici des produits à base de viandes tels les pâtés ou

pâtés de foie gras. De plus, on rencontre également les 'pâtés de viande cuits' dans le secteur de matrice 'production animale', catégorie de matrice 'produits animaux transformés'. Il est souhaitable de regrouper les pâtés dans un secteur et sous une seule catégorie, par exemple les 'produits cuits à base de viande'. Cette catégorie doit également comprendre, par exemple, les types de matrice 'jambons cuits' et 'tête pressée'.

- **Secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'préparations à base de lait'**

Pour les 'fromages au lait cru', les dangers microbiens potentiels dépendent de la sorte de fromage : fromage frais, fromage à pâte dure, à pâte mi-dure ou à pâte molle. Étant donné que cela est tellement important, cette subdivision doit apparaître dans le plan des analyses. Le type de matrice 'lait de consommation (tous)' viserait uniquement le lait UHT, il est par conséquent plus clair de remplacer le type de matrice 'lait de consommation (tous)' par 'lait de consommation UHT'.

- **Secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'chocolats' et secteur de matrice 'produits préparés', catégorie de matrice 'confiseries'**

Une explication avec un certain nombre d'exemples de produits en chocolat précisément visés par les types de matrice 'chocolat' et 'confiserie au chocolat' est souhaitable. Il est également conseillé de placer le type de matrice 'confiserie au chocolat' dans la catégorie 'chocolats' au lieu de la catégorie 'confiserie' qui ne contient que ce seul type de matrice.

- **Secteur de matrice 'production animale', catégorie de matrice 'animaux vivants'**

Pour le type de matrice 'amygdales', il faut spécifier qu'il s'agit d'amygdales de porcs. Pour le type de matrice 'swabs', la matrice visée n'est pas claire non plus : la surface d'échantillonnage n'est pas spécifiée pour les écouvillons. Le type de matrice 'sang' apparaît deux fois dans la catégorie 'animaux vivants'. Il faut spécifier qu'il s'agit de sang d'ovins (seulement version NL).

Lors de l'examen de la maladie 'scrapie' chez les caprins et ovins, le terme scientifique correct pour le type de paramètre est 'génotype du gène du prion'.

On remplacera de préférence, lors de l'analyse quant au paramètre 'virus d'influenza aviaire', les types de matrice 'canards', 'oies' et 'dindes' par 'sang de canards', 'sang d'oies' et 'sang de dindes'.

- **Secteur de matrice 'production animale', catégorie de matrice 'produits animaux transformés'**

Pour le type de matrice 'foie', il faut spécifier quelle sorte de foie est visée, par exemple foie d'oies, foie de poules ou foie gras. Vu que les divers risques microbiens dépendent de la sorte de préparation de viandes à base de viandes de volailles, il est indiqué de spécifier quel type de préparation de viandes à base de viandes de volailles est précisément visé, par exemple des brochettes de poulet ou des saucisses de poulet.

La répartition des analyses dans le type de matrice 'viandes hachées (porcs)' n'est pas claire dans le commerce de détail. Le nombre d'analyses par paramètre doit être repris et non 150 analyses pour un groupe de pathogènes.

La dénomination pour le type de paramètre 'germes totaux' doit être standardisée et remplacée par 'germes totaux aérobies mésophiles' (remarque générale à l'ensemble du plan des analyses).

En ce qui concerne les analyses de 'carcasses de caprins (tronc cérébral)', 'carcasses de bovins (tronc cérébral)' et 'carcasses d'ovins (tronc cérébral)', il est scientifiquement plus correct de mentionner comme type de paramètre 'encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)' au lieu de 'scrapie', ESB et TSE. Pour ces analyses, le type de paramètre et le classement de paramètre ne sont pas complétés dans les colonnes de la banque de données « Access » (seulement version NL) et ils sont mentionnés pour classement dans le groupe de paramètre aussi bien dans le groupe encéphalopathie que dans le groupe contaminants biologiques.

- **Secteur de matrice 'production animale', catégorie 'échantillons d'origine animale'**

La catégorie de matrice 'échantillons d'origine animale' comprend les types de matrice 'poulets de chair' et 'poules pondeuses'. Lors de ces analyses, on examine les caeca des poules qui viennent d'être abattues quant à la *Salmonella spp.* et au

Campylobacter spp. Par conséquent, il est préférable de mentionner comme type de matrice 'caeca de poulets de chair' et 'caeca de poules pondeuses'.

- **Secteur de matrice 'boissons', catégorie de matrice 'boissons alcoolisées'**
Pour le type de matrice 'eau minérale naturelle', la nomenclature pour le type de paramètre '*streptocoques fécaux*' doit être remplacée par '*entérocoques fécaux*'.

2.5. Caractérisation des agents pathogènes et zoonotiques

Il est conseillé d'accorder une attention particulière à la collecte d'informations suffisantes relatives aux souches isolées d'agents pathogènes et zoonotiques par ex. au moyen d'identification des espèces, sérotypage, phagotypage, détermination de l'antibiogramme et typage moléculaire.

2.6. Détermination quantitative et semi-quantitative d'agents pathogènes/ zoonotiques

Pour certains paramètres, il serait utile de faire des déterminations quantitatives ou au moins semi-quantitatives. C'est par exemple le cas pour l'analyse concernant *Vibrio parahaemolyticus* dans le type de matrice 'mollusques crus' (secteur de matrice 'production animale', catégorie de matrice 'production animale transformée') dans le commerce de détail et au poste d'inspection frontalier ainsi que *Campylobacter spp.* et *Salmonella spp.* dans les types de matrice 'poulets de chair' et 'poules pondeuses' et 'parties de poulets découpées' (secteur de matrice 'production animale', catégorie de matrice 'production animale transformée') dans le commerce de détail. De même, pour *L. monocytogenes*, il est important de connaître le niveau de contamination, surtout pour les produits prêts à manger.

2.7. Contrôles aux postes d'inspection frontaliers

Dans le plan des analyses 2005, pour les contrôles aux postes d'inspection frontaliers, au moins 10 analyses sont planifiées, par paramètre à analyser. Le Comité scientifique demande quel est l'objectif de certaines des analyses au poste d'inspection frontalier, à la lumière des grandes quantités importées. C'est particulièrement l'analyse de 10 œufs quant à la présence de *Salmonella* et au *Staphylococcus* qui est remise en question, vu la fréquence de contamination extrêmement faible par ces deux germes.

2.8. Actions correctrices

Le Comité scientifique conseille au demandeur de l'avis de soumettre au Comité scientifique les critères ou limites d'action qu'il compte utiliser, ainsi que les mesures qui seront prises en cas de dépassement. Le Comité scientifique pourrait ainsi fournir un avis complet à la fois concernant les germes indicateurs et pathogènes.

3. Recommandations spécifiques sur la programmation détaillée

3.1. Secteur 'produits préparés'

Pour l'établissement du plan des analyses 2005, on a tenu compte de la plupart des recommandations formulées dans l'avis 12-2004. Le plan des analyses 2005 comprend un certain nombre de nouvelles matrices pertinentes qui sont analysées sur des paramètres microbiologiques, e.a. substituts végétaux de la viande, soft ice, alimentation à base de lait pour nourrissons, plats cuisinés et desserts à base d'œufs.

Les recommandations/remarques suivantes sont formulées en ce qui concerne le secteur 'produits préparés' :

3.1.1. Catégorie 'aliments pour bébés'

L'ajout des analyses microbiologiques en ce qui concerne les 'repas pour bébés dans des crèches' et 'aliment lacté pour nourrissons à base de lait', par rapport au plan des analyses 2004, est estimé très utile. Vu les récents résultats relatifs à la présence potentielle d'*Enterobacter sakazakii* dans le lait en poudre, il est très pertinent d'effectuer des tests à ce sujet sur le lait en poudre pour nourrissons. Le test de levures et moisissures est moins pertinent.

3.1.2. Catégorie 'boulangerie'

Le test du paramètre *Clostridium perfringens* est moins pertinent pour le type de matrice 'viennoiserie à la crème pâtissière'.

3.1.3. Catégorie 'plats préparés'

Étant donné que d'un point de vue microbiologique les repas cuisinés présentent souvent un risque, l'insertion du type de matrice 'plats préparés froids prêts à manger' dans le plan des analyses 2005 est estimé très utile. Toutefois, on conseille également d'accorder une certaine attention aux plats qui sont réchauffés. Le dénombrement de *C. perfringens* est moins pertinent pour les types de matrice 'plats préparés prêts à manger' et 'assiettes froides'. Cependant, on conseille de procéder à des dénombrements d'*Escherichia coli* sur ces types de matrices.

3.1.4. Catégorie 'préparations à base de viandes'

Par le type de matrice 'produits prêts à manger', on entend des produits à base de viandes tels que le pâté et pâté de foie gras. Les analyses microbiologiques planifiées pour ce type de matrice comprennent e.a. des levures et des moisissures ce qui est très pertinent, le dénombrement de *B. cereus* est moins pertinent.

3.1.5. Catégorie 'préparations à base de lait'

L'augmentation globale du nombre d'analyses microbiologiques sur le type de matrice 'beurre' par rapport au plan des analyses 2004 est estimée utile. A l'instar de l'avis 12-2004, on a ajouté aux colonnes Access que *L. monocytogenes* devait être analysé dans 1 g de beurre. L'ajout de cette précision à la banque de données Access est très positif. On conseille toutefois de mentionner, pour chaque analyse microbiologique, dans la banque de données, la quantité d'échantillons prélevée pour l'analyse au laboratoire.

La recherche d'*E. coli* O157:H7 dans le type de matrice 'beurre' est un exemple type de la mesure dans laquelle il est indispensable de disposer, lors de l'évaluation du plan des analyses, des résultats d'analyse de l'année précédente. *E. coli* O157:H7 est très rare. En 2004, 100 analyses ont été effectuées. L'avis 12-2004 conseillait de baser le plan des analyses 2005 pour *E. coli* O157:H7 dans cette matrice sur les résultats de 2004. Ces résultats sont par conséquent requis afin de pouvoir évaluer s'il est recommandé d'augmenter le nombre d'analyses à 197 (programmation 2005). Dans le planning pour 2005, aucune analyse microbiologique n'est reprise sur le type de matrice 'lait de consommation tous' (lait UHT). Il est en effet scientifiquement correct de n'effectuer aucune analyse dans cette matrice sur e.a. *L. monocytogenes* et *Salmonella spp.* On conseille toutefois d'effectuer un nombre limité (par ex. 50) de dénombrement des germes aérobies mésophiles totaux dans le cadre du contrôle de l'autocontrôle.

Dans le plan des analyses 2005, on a ajouté au type de matrice 'lait de consommation pasteurisé' le dénombrement de *Bacillus cereus*: cela est très pertinent. Le Comité scientifique ne comprend toutefois pas pourquoi dans le commerce de détail 149 analyses de *B. cereus* ont été prévues sur le 'lait de consommation pasteurisé' et seulement 50 pour la détermination des bactéries totales aérobies mésophiles.

Pour le type de matrice 'lait en poudre' très peu d'échantillons ont été prévus (à chaque fois 10 par paramètre pour 2005 au lieu de 20 par paramètre pour 2004). Dans le cadre du contrôle de l'autocontrôle et de l'importante problématique relative à *Salmonella spp.* dans le lait en poudre, il est conseillé de conserver le nombre d'analyses de 2004.

Pour le type de matrice 'fromage à base de lait cru', il n'est pas clair, sur base du lieu d'échantillonnage (fabricant de produits laitiers, produits laitiers de ferme et commerce de détail), s'il s'agit toujours de fromage à base de lait cru ou à base de lait pasteurisé. Pour l'analyse des fromages à base de lait cru dans le commerce de détail, il est recommandé de ne tester aucun fromage à pâte dure mais bien des fromages à pâte mi-molle, molle et des fromages frais. La recherche de *Campylobacter spp.* sur les fromages n'est pertinente que pour les fromages frais. S'il s'agit de fromages à base de lait pasteurisé, le dénombrement

d'*E. coli* n'est pas pertinent. Il est également conseillé de reprendre un minimum d'analyses de fromage de chèvre dans le plan des analyses.

En ce qui concerne le type de matrice 'yaourt', le nombre d'analyses microbiologiques est multiplié par six pour divers paramètres (149 au lieu de 25) par rapport au plan des analyses 2004. Étant donné que le yaourt est un produit acide stable, le sens de cette forte augmentation du nombre d'analyses, particulièrement celle pour le yaourt produit au niveau industriel, est remis en question.

3.1.6. Catégorie 'préparations à base de poisson'

Cette catégorie comprend les types de matrice 'salade de crevettes' et 'salade de thon'. Il est conseillé d'analyser également les levures et les moisissures pour ces préparations.

3.1.7. Catégorie 'chocolats'

Le Comité scientifique remarque que pour la détermination de *Salmonella spp.* dans le chocolat, la quantité d'échantillon doit être suffisamment grande. Un minimum de 100 g est recommandé. Pour ce qui est 'confiserie au chocolat', ce sont surtout les fourrages qui présentent des risques microbiens. Il est conseillé de les tester également quant aux 'levures et moisissures'.

3.1.8. Catégorie 'desserts'

Pour le type de matrice 'desserts à base d'œufs crus' comme par exemple la mousse au chocolat, le dénombrement de *C. perfringens* n'est pas pertinent.

3.1.9. Catégorie 'substituts végétaux de la viande'

Pour le type de matrice 'préparations à base de quorn, tofu', il est recommandé d'effectuer des dénombrements d'*E. coli* en tant qu'indicateur d'hygiène.

3.2. Secteur 'production animale'

3.2.1. Catégorie 'production animale primaire'

Le nombre d'analyses sur lait cru de vache a été fortement diminué par rapport au plan des analyses 2004. Le Comité scientifique approuve cela. Les tests des indicateurs d'hygiène tels *E. coli* devraient toutefois être maintenus à un minimum.

3.2.2. Catégorie 'animaux vivants' (maladies animales)

Le contexte dans lequel certaines analyses sont effectuées n'est pas toujours clair : par exemple monitoring actif ou monitoring passif.

On conseille d'effectuer également des tests de détection de *Salmonella spp.* dans les fèces de poulets de chair juste avant leur départ à l'abattoir et ce en tant que contrôle de l'autocontrôle des exploitations de poulets de chair. On conseille aussi de mettre des analyses de *Salmonella pullorum* dans le plan des analyses (test agglutination sur le sang), étant donné que c'est légalement obligatoire.

3.2.3. Catégorie 'produits animaux transformés'

Cette catégorie de matrice comprend des produits transformés de porcins, bovins, caprins, ovins, sangliers et poissons.

Pour les types de matrice 'filet américain nature' et 'filet américain préparé', il est moins pertinent de procéder à des dénombrements de *C. perfringens*. Pour le type de matrice 'tête pressée', il est pertinent d'ajouter le dénombrement de *Staphylococcus aureus*.

Le dénombrement des levures et des moisissures est recommandé pour le type de matrice 'salade de viandes' dans les sandwich bars. Pour le type de matrice 'carpaccio de bœuf' il n'est pas pertinent d'effectuer des dénombrements de *C. perfringens*.

Le type de matrice 'jambon cru' doit être élargi à un plus grand groupe 'charcuterie conservée crue' dont le lard salé mais aussi les charcuteries légèrement salées avec une valeur activité de l'eau (a_w) plus élevée.

Les analyses planifiées quant à *E. coli* et *E. coli O157:H7* sur des 'carcasses de bovins' ont presque doublé (de 1500 à 2630). Le Comité scientifique n'en voit pas l'utilité. L'augmentation par 13 (de 200 à 2630) des déterminations de bactéries totales aérobies mésophiles est également trop élevée comme contrôle de l'autocontrôle par l'AFSCA.

Dans le cadre du contrôle de l'autocontrôle et de la prévention de la propagation d'EST, il faut également accorder de l'attention, lors de l'abattage de bovins à la contamination croisée de la tête par des fragments du système nerveux central.

Dans la planification des analyses concernant les EST, aucune analyse n'est mentionné en 2004, alors que de nombreux contrôles ont été effectués (chez les ovins et caprins).

L'avis 12-2004 recommandait d'augmenter le nombre de dénombrements d'*E. coli* sur les carcasses de porcs à 450. Il a été tenu compte de cette recommandation lors de l'établissement du programme de contrôle 2005.

Pour le type de matrice 'viandes de découpes de porcs', on recommande, outre les recherches de *Salmonella spp.*, d'effectuer également des dénombrements d'*E. coli* en tant qu'indicateur d'hygiène.

Sur recommandation de l'avis 12-2004, le type de matrice 'toutes crevettes' a été divisé en 'crevettes crues', 'crevettes cuites' et 'crevettes cuites à bord du bateau'. Le type de matrice 'mollusques divers' a également été divisé en 'mollusques crus' et 'mollusques cuits'. Dans le programme d'analyse 2005, les crevettes cuites ne sont analysées que sur le paramètre 'dénombrement d'*E. coli*' tandis que les mollusques cuits le sont sur divers paramètres. Les crevettes cuites devraient être analysées selon les mêmes paramètres que les mollusques cuits conformément aux directives européennes en la matière. Vu qu'une plus grande quantité de crevettes est consommée par rapport aux mollusques, il n'est pas logique d'effectuer plus d'analyses sur les mollusques cuits que sur les crevettes cuites.

Il est inutile de tester la présence de bactériophages sur les types de matrice 'crevettes crues' et 'mollusques crus', étant donné que les méthodes actuelles sont insuffisantes et que les résultats sont difficiles à interpréter. Il est préférable d'effectuer des tests sur les bactéries comme *E. coli* et *Salmonella spp.* Il faudrait aussi limiter les recherches de virus (norovirus, rotavirus et virus de l'hépatite A) aux mollusques crus.

Pour ce qui est de la recherche de *L. monocytogenes* sur mollusques crus, on se demande pourquoi cela est uniquement programmé au poste d'inspection frontalier et non dans le commerce de détail. De plus, l'intérêt de cette analyse n'est pas évident. Il faut ajouter au paramètre '*Vibrio cholerae*' qu'il s'agit des *V. cholerae* pathogènes. Il n'est pas pertinent d'effectuer des dénombrements de *Staphylococcus spp.* sur les 'mollusques crus'.

Le 'filet de saumon tranché, fumé' est uniquement testé dans les établissements de transformation du poisson. Il est recommandé d'effectuer également des tests sur ce type de matrice dans le commerce de détail, particulièrement juste avant la date de péremption mentionnée.

3.2.4. Catégorie 'aliments pour animaux'

Le nombre de recherches de *Salmonella spp.* prévues dans les aliments pour animaux a légèrement diminué par rapport au plan des analyses 2004 (539 au lieu de 600). La programmation des aliments pour animaux par espèce résulte d'une amélioration du plan des analyses.

Le plan des analyses pour 2005, concernant l'analyse du paramètre 'protéine animale transformée' pour la catégorie 'aliments pour animaux' est identique au plan pour 2004. Dans le cadre de la prévention de la propagation de l'EST, il est important, comme

mentionné dans le plan, de continuer à faire des analyses sur les aliments composés des ruminants.

Concernant le type de matrice 'matières premières issues de poissons ou d'autres animaux marins', l'allusion à l'huile de poisson dans la rubrique « mémo » est bien correcte car il y a peu de chance que cela puisse s'effectuer au moyen de la méthode de référence qui, en l'occurrence, est la microscopie optique (règlement 126/2003/CE). L'huile de poisson, tout comme les autres graisses animales ne pourrait d'ailleurs être considérée comme une éventuelle source de problème pour l'apport de protéines animales transformées que si la teneur en impuretés insolubles dépasse 0,15% en poids.

3.3. Secteur 'Production végétale'

3.3.1. Catégorie 'Production végétale primaire'

La planification des analyses quant à la bactériologie, l'entomologie et la mycologie est bonne. Pour la nématologie uniquement, on demande pourquoi l'analyse de conifères dans les forêts et espaces verts publics quant à *Bursaphelenchus xylophilus* n'est pas planifiée, bien que cette analyse soit imposée par la législation de l'EU mentionnée dans le document.

Pour ce qui est des analyses bactériologiques sur les 'légumes verts à feuilles', on n'estime pas pertinentes les recherches d'*E. coli* O157:H7. Procéder à des dénombrements d'*E. coli* est suffisant.

On conseille de tester les petits fruits rouges comme les fraises et framboises quant à la présence d'*E. coli* (indicateur de contamination fécale) et de *Salmonella spp.* Au sujet des 'herbes aromatiques fraîches', il n'est pas judicieux de procéder à des tests sur la présence de bactéries lactiques ou sur la présence de levures et moisissures.

3.3.2. Catégorie 'produits végétaux transformés'

Les types de matrice 'légumes, fruits et graines germées (gamme IV)', 'fruits secs', 'champignons séchés' et 'salade préparée à base de riz, pâtes et couscous' ont été repris dans la catégorie 'produits végétaux transformés' et cela est une nouveauté. L'insertion dans le programme d'analyse 2005 de la quatrième gamme de légumes est particulièrement pertinente.

Pour le type de matrice 'fruits, légumes et graines germées', on remarque qu'il est uniquement prévu de procéder à des dénombrements de *B. cereus* sur les graines germées. Il serait utile de reprendre aussi les dénombrements des levures et moisissures et des germes aérobies mésophiles totaux dans les paramètres à analyser pour ce type de matrice.

Les dénombrements de *B. cereus* sont moins pertinents pour le type de matrice 'fruits secs', il est toutefois indiqué de reprendre le paramètre levures et moisissures. Pour le type de matrice 'champignons séchés', le dénombrement des germes aérobies mésophiles totaux est moins pertinent, on recommande de reprendre plutôt les levures et moisissures.

3.4. Secteur de matrice 'eau/boissons'

3.4.1. Catégorie 'eau (non destinée à la boisson)'

Le Comité scientifique demande quelle est la motivation pour reprendre *Clostridium perfringens* dans les analyses 'eau utilisée dans les préparations'.

3.4.2. Catégorie 'boissons alcoolisées'

Pour le type de matrice 'cidre non pasteurisé', le Comité propose d'analyser uniquement les paramètres *E. coli* et *Salmonella spp.* Les recherches d'*E. coli* O157:H7 sont moins pertinentes et celles de *L. monocytogenes* ne sont absolument pas pertinentes pour cette matrice.

3.5. Analyses des 'Organismes génétiquement modifiés (OGM)'

La programmation 2005 des analyses en matière de détection des OGM ou des dérivés d'OGM est sensiblement la même que celle de 2004 en terme de nombre total d'analyses (386 analyses prévues en 2005 contre 400 en 2004). Par rapport à 2004, la répartition du nombre des analyses par type de matrice a subi quelques modifications significatives. On constate ainsi qu'en 2004 alors qu'il y avait une répartition équivalente entre les analyses sur des aliments pour animaux et celles sur denrées alimentaires, la nouvelle programmation prévoit par contre une distribution de type 40% (aliments pour animaux) - 60% (denrées alimentaires). Les raisons de ce changement ne sont pas mentionnées.

L'avis du Comité scientifique sur la programmation 2004 a été pris en compte car un effort nettement plus grand est consacré aux matières premières ou aux ingrédients (augmentation d'environ 45% des analyses sur l'ensemble de ces divers types de matrices) et ceci essentiellement au détriment des aliments composés (diminution d'environ 80% des analyses sur ce type de matrice). C'est une conséquence logique de l'entrée en vigueur depuis le 18 avril 2004 du règlement 1831/2003/CE concernant la traçabilité des OGM et de leurs dérivés.

Un manquement à pointer dans cette programmation mais également dans la précédente, est l'absence d'analyses aux postes d'inspection frontaliers, en particulier les ports.

Réponse à la question : qu'est ce qui est nécessaire pour l'utilisation scientifique ?

Pour une utilisation scientifique des données, il est particulièrement important que les prescriptions relatives au transport des échantillons (durée, refroidissement) soient strictement respectées. On recommande également d'exprimer quantitativement les résultats.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Président

Bruxelles, le 22/02/2005