



Circulaire relative à *Listeria monocytogenes* dans le fromage produit à la ferme

Référence	PCCB/S3/1636380	Date	10/07/2020
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots clés	<i>Listeria monocytogenes</i> , fromage		

Rédigé par	Approuvé par
Vera Cantaert, attaché	Jean-François Heymans, directeur général a.i.

1. Objectif

La présente circulaire a pour but d'informer les opérateurs du secteur « transformation de lait à la ferme » de ce qui est acceptable pour l'Agence dans l'application du critère microbiologique pour *Listeria monocytogenes*, figurant dans le Règlement (CE) n° 2073/2005, et en particulier pour le fromage à base de lait cru et de lait traité thermiquement produit à la ferme. Elle fait suite aux avis du Comité Scientifique de l'AFSCA (Cfr 3.2). Ces avis ont été donnés en se basant notamment sur des résultats d'études mises en œuvre par l'Agence. Ces études financées par l'AFSCA, ont été réalisées pour venir en soutien aux opérateurs du secteur « transformation du lait à la ferme ». Elles visent à déterminer si d'une part leurs produits permettent ou non la croissance de *Listeria monocytogenes* et d'autre part, dans le cas où la croissance est possible, si la limite de 100 ufc/g peut être d'application lors de l'autocontrôle.

2. Champ d'application

La présente circulaire concerne la production et la commercialisation de fromage à base de lait cru et de lait traité thermiquement dans le secteur de la transformation du lait à la ferme (opérateurs avec une autorisation ou un agrément).

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

3.2. Autre

- Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_guidance_document_lysteria.pdf) (uniquement disponible en anglais).

- Technical guidance document for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods, 3^e version rédigée par le EU-RL *Lm*.
(https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_technical_guidance_document_listeria_in_rte_foods.pdf) (uniquement disponible en anglais)
- Avis 09-2006 du Comité Scientifique : Évaluation d'un protocole pour les challenges tests relatifs à *Listeria monocytogenes* (dossier SciCom 2005/49)
(http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2006/_documents/AVIS_09-2006.pdf)
- Avis 02-2016 du Comité Scientifique : Tests de provocation et tests de vieillissement pour *Listeria monocytogenes* dans le fromage (dossier SciCom 2015/17)
(http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2016/_documents/Avis02-2016Listeriamonocytogenes_website_000.pdf)
- Avis 08-2020 du Comité Scientifique : Potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les fromages fermiers belges (dossier SciCom 2019/21)
(http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2020/Avis08-2020_SciCom2019-21_Listeria.pdf)
- Circulaire relative aux tests de provocation (challenge tests) et aux tests de vieillissement dans les denrées alimentaires en ce qui concerne *Listeria monocytogenes* (PCCB/S3/VCT/1235228)
(<http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/#A1235228>)

4. Définitions et abréviations

- avis 09-2006 du Comité Scientifique : Avis 09-2006 du Comité Scientifique - Évaluation d'un protocole pour les challenges tests relatifs à *Listeria monocytogenes* (dossier SciCom 2005/49) :
- avis 02-2016 du Comité Scientifique : Avis 02-2016 du Comité Scientifique - Tests de provocation et tests de vieillissement pour *Listeria monocytogenes* dans le fromage (dossier SciCom 2015/17)
- avis 08-2020 du Comité Scientifique : Avis 08-2020 du Comité Scientifique - Potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les fromages fermiers belges (dossier SciCom 2019/21)
- a_w : activité de l'eau
- ufc/g : unités formant colonies par gramme
- pH : degré d'acidité
- règlement (CE) n° 2073/2005 : Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

5. Critères pour *Listeria monocytogenes*

5.1. Critères pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées

La Commission européenne a fixé des critères microbiologiques de sécurité alimentaire pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées, qui sont repris dans l'annexe I du Règlement (CE) n° 2073/2005.

Le critère 1.2 est applicable aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. Avant que la denrée alimentaire ne quitte le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui l'a fabriquée, la limite applicable est de « absence dans 25 g ». Une limite de 100 ufc/g peut être appliquée si l'exploitant est en mesure de démontrer que le produit respectera cette limite durant toute sa durée de conservation (cf. note de bas de page (7) de l'Annexe I au Règlement (CE) n° 2073/2005).

Pour les produits commercialisés, une limite de 100 ufc/g est applicable pour la durée de conservation si le producteur est en mesure de démontrer, que le produit respectera cette limite durant toute la durée de conservation (cf. note de bas de page (5) de l'Annexe I au Règlement (CE) n° 2073/2005).

Le critère 1.3 est applicable aux denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement, mais la survie, de *Listeria monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. Une limite de 100 ufc/g s'applique à ces produits pendant la durée de conservation.

Le critère 1.3 s'applique automatiquement aux produits suivants (cf. note de bas de page (8) de l'Annexe I au Règlement (CE) n° 2073/2005) :

- ✓ produits avec un pH $\leq 4,4$;
- ✓ produits avec une $a_w \leq 0,92$;
- ✓ produits avec un pH $\leq 5,0$ et une $a_w \leq 0,94$;
- ✓ produits avec une durée de conservation de 4 jours maximum ;
- ✓ autres catégories de produits sous réserve d'une justification scientifique.

Il s'est avéré qu'il n'est pas aisé pour les opérateurs du secteur « transformation de lait à la ferme » de déterminer si, d'une part, leurs produits permettent ou non la croissance de *Listeria monocytogenes* et, d'autre part, dans le cas où la croissance est possible, si la limite de 100 ufc/g peut être utilisée lors de l'autocontrôle.

Vous trouverez ci-dessous des explications sur les limites pouvant être appliquées pour certains produits et sous quelles conditions découlant des avis du Comité scientifique cela peut se faire.

5.2. Critères pour *Listeria monocytogenes* dans les fromages frais

Suite à l'avis 08-2020 du Comité Scientifique sur le potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les fromages fermiers belges, la disposition suivante s'applique :

Les fromages frais peuvent être classés dans les denrées alimentaires qui ne permettent pas la croissance de *Listeria monocytogenes*, en d'autres termes le critère 1.3 des critères microbiologiques de l'Annexe I au Règlement (UE) n° 2073/2005 est d'application. La limite de 100 ufc/g peut être appliquée lors de l'autocontrôle moyennant les conditions suivantes :

- Le pH de chaque production (= chaque production partant d'une quantité de lait (cru ou traité thermiquement) qui se trouvait dans un seul et même récipient en vue de la production du fromage frais) est < 5,0 à 0,1 près à la fin de la production (= produit fini),
- le pH est mesuré lors de chaque production à la fin de la production,
- des mesures correctives doivent être prises si le processus de production diverge,
- le résultat de chaque mesure du pH est enregistré,
- cette méthode de travail est reprise dans le plan HACCP,
- le pH-mètre est étalonné chaque année.

Les fromages frais qui ne répondent pas aux conditions ci-dessus relèvent des denrées alimentaires qui permettent la croissance de *Listeria monocytogenes*, en d'autres termes, le critère 1.2 des critères microbiologiques de l'Annexe I au Règlement (UE) n° 2073/2005 est d'application.

Cela implique que l'opérateur qui souhaite utiliser cette limite de 100 ufc/g lors de l'autocontrôle doit lui-même établir si cette limite peut être respectée pendant la durée de conservation. A cet effet, des résultats de tests de provocation (challenge tests) ou d'études de vieillissement doivent être disponibles chez le producteur, conformément aux avis 02-2016, 11-2019 et 08-2020 du Comité scientifique. Ces résultats doivent établir que la valeur seuil de 100 ufc/g n'est pas dépassée pendant la durée de conservation.

Si aucune information n'est disponible sur la croissance potentielle de *Listeria monocytogenes* dans le produit, il doit être satisfait à la valeur seuil de « non détection dans 25g » avant que le produit ne quitte le producteur.

5.3. Critères pour *Listeria monocytogenes* dans les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure

En s'appuyant sur l'avis 08-2020 du Comité Scientifique sur le potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les fromages fermiers belges une catégorisation automatique des fromages à pâte molle et à pâte mi-dure dans la catégorie des denrées prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes* (critère 1.3 des critères microbiologiques de l'Annexe I au Règlement (UE) n° 2073/2005) est impossible. Les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure relèvent des denrées alimentaires qui participent à la croissance de *Listeria monocytogenes*, en d'autres termes, le critère 1.2 des critères microbiologiques de l'Annexe I au Règlement (UE) n° 2073/2005 est d'application.

Cela implique que l'opérateur doit lui-même établir si une limite de 100 ufc/g peut être respectée pendant la durée de conservation s'il souhaite utiliser cette limite lors de l'autocontrôle. A cet effet, des résultats de tests de provocation (challenge tests) ou d'études de vieillissement doivent être disponibles chez le producteur, conformément aux avis 02-2016, 11-2019 et 08-2020 du Comité scientifique. Ces résultats doivent montrer que la valeur seuil de 100 ufc/g n'est pas dépassée pendant la durée de conservation.

Toutefois, les fromages à pâte molle étant des produits à haut risque de développement de *Listeria monocytogenes*, une étude plus approfondie du potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans ces fromages n'est pas jugée fort utile (cf. avis 08-2020 du Comité scientifique).

Si aucune information n'est disponible sur la croissance potentielle de *Listeria monocytogenes* dans le produit, il doit être satisfait à la valeur seuil de « non détection dans 25g » avant que le produit ne puisse quitter le producteur.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	Date de publication	Version originale