

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au projet d'arrêté concernant l'abrogation de dispositions nationales relatives à des critères microbiologiques ou sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 décembre 2005 d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté concernant l'abrogation de dispositions nationales relatives à des critères microbiologiques ou sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.

Après consultation du comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie », réuni le 14 février 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte – présentation des textes destinés à être abrogés

L'entrée en vigueur du paquet hygiène au 1er janvier 2006 et du Règlement n°2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires le 11 janvier 2006 induit l'abrogation de certains textes nationaux.

L'Afssa a rendu le 20 décembre 2005 un avis relatif au projet d'arrêté concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale abrogeant l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 ; et à l'intérêt scientifique du maintien de critères biologiques pour des denrées alimentaires d'origine végétale et des produits destinés à une alimentation particulière.

Suite à cet avis, la DGAL sollicite l'Afssa pour rendre un avis sur un projet d'arrêté concernant l'abrogation de dispositions nationales relatives aux critères microbiologiques applicables aux denrées ainsi qu'à certains critères sanitaires relatifs aux mollusques bivalves vivants devenus redondants avec la nouvelle réglementation communautaire. Par ailleurs, comme d'autres arrêtés sectoriels comportent des critères microbiologiques ou des dispositions concernant le retrait de denrées contaminées par des éléments chimiques, issus du droit communautaire et repris dans les nouveaux textes communautaires, l'abrogation de ces dispositions est également soumise à un avis de l'Afssa.

Les textes réglementaires destinés à être abrogés sont les suivants :

- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;
- Articles 23, 24 et 40 et annexe III de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes ;
- Articles 12 à 17 de l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à la production et à la collecte du lait ;
- Arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché ;
- Arrêté du 2 juillet 1996 fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate ;

Expertise**I. S'agissant des critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (Arrêté du 21 décembre 1979),**

L'avis de l'Afssa du 20 décembre 2005 cité ci-dessus soulignait qu'aucun critère présent dans l'arrêté du 21 décembre 1979 n'était à conserver en tant que critère national impératif, soit parce qu'ils n'étaient pas justifiés scientifiquement en l'état actuel des connaissances, soit parce qu'ils étaient déjà couverts par le Règlement n°2073/2005, soit parce qu'ils relevaient de l'application de bonnes pratiques d'hygiène ;

Cette réponse était conditionnée à la **nécessaire réflexion ultérieure qui devra être menée relative aux critères d'hygiène des procédés**, et sur laquelle l'Afssa devra être sollicitée ;

Concernant plus particulièrement les produits de la pêche, l'Afssa souligne que ceux-ci devront être considérés de manière particulièrement attentive car des carences dans le Règlement n°2073/2005 existent sur ces produits, comme cela avait été déjà souligné dans l'avis de l'Afssa des 14 mars 2005¹ et 20 décembre 2005, notamment au regard des critères d'hygiène des procédés.

Les manques identifiés pour les différentes catégories de produits de la pêche concernant les microorganismes suivants retenus dans l'arrêté du 21 décembre 1979 :

- coliformes 30°C
- coliformes 44°C (thermotolérants)
- staphylocoques à coagulase positive
- anaérobies sulfite réducteurs / *Clostridium perfringens*

Ce constat des carences résultant de l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979 précède les propositions de critères d'hygiène des procédés qui seront formulées en réponse à la toute prochaine saisine de l'Afssa par la DGAL annoncée sur le sujet. Le constat est donc le préalable à des propositions ultérieures.

Le tableau joint en Annexe (articles 5 et 9 de l'arrêté du 21 décembre 1979) permet d'appréhender l'absolue nécessité de répondre au vide de l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979 par la création de critères d'hygiène des procédés réglementaires de manière analogue à ce qui est proposé dans le Règlement n°2073/2005 pour les « produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits » (*E. coli*, staphylocoques à coagulase positive).

II. S'agissant des conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (Articles 23, 24 et 40 et annexe III de l'arrêté du 29 février 1996),

Le Règlement n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ne considère que deux des catégories de produits prises en compte par l'arrêté du 29 février 1996 :

- les viandes hachées et
- les préparations de viandes.

¹ Avis de l'Afssa du 14 mars 2005 relatif aux critères microbiologiques présentés dans le projet de Règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires SANCO 4198/2001 rev 14 (saisine n°2005-SA-0046)

Il ne prend pas en compte les préparations de viande hachée. Il conviendrait donc de regrouper dans une même catégorie les viandes hachées et les préparations de viande hachée.

Article 23. / fréquences de prélèvement

L'article 23 de l'arrêté du 29 février 1996 modifié précisait les fréquences de prélèvement pour analyse microbiologique des produits mis sur le marché qui étaient :

- a. journalières pour les viandes hachées et les préparations de viande hachée,
- b. hebdomadaires pour les autres préparations de viande.

Dans le Règlement n°2073/2005, la fréquence de prélèvement proposée est hebdomadaire pour les deux catégories de produits ci-dessus.

Cependant le Règlement distingue deux autres catégories : les viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues pour lesquelles la prise d'essai pour le critère de sécurité « salmonelles » est de 25 grammes, et celles qui sont destinées à être consommées cuites pour lesquelles la prise d'essai est de 10 grammes.

Pour la recherche des salmonelles, la fréquence de prélèvement peut devenir bi-mensuelle si les résultats sur une période de 30 semaines sont satisfaisants.

Pour les critères d'hygiène des procédés « micro-organismes aérobies mésophiles » et « *E. coli* », la fréquence de prélèvement peut devenir bi-mensuelle si les résultats sur une période de 6 semaines sont satisfaisants.

Un précédent avis de l'Afssa rendu le 25 mars 2005³ a précisé que le critère « salmonelles » du Règlement était plus sévère pour les viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues que pour les produits destinés à être consommés cuits, compte tenu de la prise d'essai considérée. Il faut souligner la nécessité d'informer le consommateur sur le respect d'une cuisson correcte des produits destinés à être consommés cuits pour assurer un bon niveau de protection.

Concernant les critères d'hygiène des procédés « micro-organismes aérobies mésophiles » et « *E. coli* », la pertinence de la fréquence de prélèvement pour analyse proposée par les industriels dans leur plan de maîtrise sanitaire sera évaluée par les autorités sanitaires compétentes.

Article 23. / durée de conservation des résultats des examens

L'article 23 de l'arrêté du 29 février 1996 précisait les durées de conservation des résultats des examens : 2 ans au minimum en général et 6 mois pour les produits réfrigérés. Ces données devront être reprises dans les textes plus généraux précisant les obligations des professionnels en matière de maîtrise sanitaire.

Article 24. / fixation de DLC / DLUO

L'article 24 précisait que les DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité de l'exploitant. Il précisait notamment que les produits réfrigérés devaient satisfaire aux critères microbiologiques prévus 2 jours après la DLC. Dans l'esprit des nouveaux textes, il ne semble pas nécessaire de reprendre cette donnée.

Article 40. / modifications à apporter à l'arrêté du 21 décembre 1979

L'article 40 correspondait à des modifications à apporter à l'arrêté du 21 décembre 1979 qui est lui-même entièrement abrogé par le projet d'arrêté.

² Avis de l'Afssa du 25 mars 2005 relatif au projet de critères microbiologiques communautaires pour *Salmonella* dans la viande hachée (saisines 2005-SA-0046 et 2005-SA-0062)

³ Avis de l'Afssa du 25 mars 2005 relatif au projet de critères microbiologiques communautaires pour *Salmonella* dans la viande hachée (saisines 2005-SA-0046 et 2005-SA-0062)

Article 22.

Une modification de l'article 22 de l'arrêté du 29 février 1996 aurait été nécessaire puisqu'il y est fait référence à l'article 23 qui doit être abrogé.

Annexe III. / contrôles microbiologiques

L'annexe III de l'arrêté du 29 février 1996 précisait les données relatives aux contrôles microbiologiques des viandes hachées et préparations de viande.

- a. Le critère de sécurité « *Listeria monocytogenes* » n'était pas pris en compte. Il est maintenant pris en compte dans le Règlement n°2073/2005 avec une différence faite entre les denrées prêtes à être consommées permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* et celles ne la permettant pas, notamment les produits pour lesquels la durée de conservation est inférieure à 5 jours.
- b. Le critère « staphylocoques à coagulase positive » n'est plus pris en compte dans le Règlement n°2073/2005, ni en tant que critère de sécurité, ni en tant que critère d'hygiène des procédés. L'avis de l'Afssa du 20 décembre 2005 a précisé que, dans certaines denrées, il n'était pas pertinent de conserver un critère de sécurité « staphylocoques à coagulase positive » au plan national. Cependant il convient de noter que les viandes hachées et préparations de viande n'étaient pas prises en compte dans cet avis. La prise en compte de cette bactérie dans les plans de maîtrise de la sécurité mis en place par les professionnels sera évaluée le cas échéant, plus spécialement pour des produits manipulés par les opérateurs au cours de leur préparation.
- c. Comme indiqué ci-dessus, le critère « salmonelles » est un critère de sécurité du Règlement n°2073/2005.
- d. Les critères d'hygiène des procédés « micro-organismes aérobies mésophiles » et « *E. coli* » du Règlement n°2073/2005 proposent les mêmes valeurs pour m et M que l'annexe III de l'arrêté du 29 février 1996, aussi bien pour les viandes hachées que pour les préparations de viande. Il faut cependant noter que la fréquence de prélèvement qui était journalière pour les viandes hachées devient hebdomadaire, voire bi-mensuelle.

III. S'agissant de la production et de la collecte du lait (Articles 12 à 17 de l'arrêté du 18 mars 1994) et des critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché (Arrêté du 30 mars 1994),

Les dispositions nationales sur les critères à la production et à la collecte présents dans la directive 92/46/CEE (annexe A chapitre IV) abrogés par la directive 2004/41/CE, sont reprises et transformées en critères par germe compte tenu de l'élaboration du Règlement 853/2004 selon de nouveaux principes.

Les critères microbiologiques applicables aux laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché présents dans la directive 92/46/CEE (annexe C chapitre II) abrogés par la directive 2004/41/CE, sont repris dans le cadre du Règlement n°2073/2005.

L'abrogation de ces dispositions nationales n'appelle donc pas de commentaire particulier.

IV. S'agissant des critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate (Arrêté du 2 juillet 1996),

Toutes les dispositions nationales relatives aux critères sanitaires microbiologiques, organoleptiques et aux contaminants chimiques et biologiques, relatifs aux mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate sont devenues redondantes avec les critères présents dans la directive 91/492/CEE, abrogés par la directive 2004/41/CE et repris dans le cadre du Règlement n°2073/2005 et dans le Règlement (CE) n° 853/2004, hormis la recherche de coliformes fécaux et/ou *Escherichia coli* remplacée par la seule recherche de *Escherichia coli*.

Pour cette catégorie de produits de la pêche (coquillages vivants), l'abrogation de l'arrêté du 2 juillet 1996 ne pose pas problème puisque les critères sont présents de manière analogue dans le Règlement n°2073/2005.

Il convient d'ajouter que cette conclusion relative aux coquillages vivants est également valable pour l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979.

Conclusions

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, sous réserve de la prise en considération des remarques formulées ci-dessus, émet un avis favorable au projet d'arrêté d'abrogation soumis, et attire à nouveau l'attention sur la nécessité, pour certaines catégories d'aliments, de disposer de critères d'hygiène des procédés.

L'Afssa souhaite donc que, dans l'arrêté d'abrogation visé, soit mentionné le fait que des critères d'hygiène des procédés devront être fixés, après consultation de l'Afssa, et que ces critères d'hygiène des procédés nationaux devront être communiqués aux professionnels dans un avis spécifique destiné aux professionnels.

Pascale BRIAND

Annexe : bilan des critères microbiologiques relatifs aux produits de la pêche présents dans l'arrêté du 21 décembre 1979 et de leur devenir suite à l'entrée en vigueur du Règlement n°2073/2005

Art. 5. - Les critères microbiologiques relatifs aux produits de la pêche ci-dessous mentionnés sont les suivants :

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES fécaux (par gramme)	STREPTOCOQUES fécaux (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46°C (par gramme)	SALMONELLA
Crustacés entiers cuits réfrigérés autres que crevettes	10 ⁵	1	-	-	2	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression			suppression	Présence à l'identique
Tous crustacés, compris crevettes entières cuites ou crues, congelés ou surgelés	10 ³	1	-	-	2	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression			suppression	Présence à l'identique
Crevettes cuites décortiquées, réfrigérées et décortiquées congelées ou surgelées	10 ⁵	1	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	Critère E. coli en indicateur 1		10²	suppression	Présence à l'identique
Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés	10 ⁵	10	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression			suppression	suppression
Préparations à base de chair de poisson, hachées, crues	5.10 ⁵	10 ²	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression			suppression	suppression
Coquilles Saint-Jacques et moules précuites	10 ⁶	10	-	10 ²	30	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	Critère E. coli en indicateur 1		10²	suppression	Présence à l'identique

(1) Cette recherche est effectuée en cas de suspicion particulière, selon les commémoratifs, dans 100ml de mélange "chair-liquide intervalvaire".

(2) Seules les tolérances d'origine analytique sont acceptées (plan à deux classes).

(3) Critère provisoire.

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES FECAUX (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46°C (par gramme)	SALMONELLA
Escargots décortiqués surgelés ou congelés	-	-	-	10 ³ (1)	Absence dans 1 g (2)
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005				suppression	suppression

(1) Seules les tolérances d'origine analytique sont acceptées (plan à deux classes).

(2) Critère provisoire

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES FECAUX (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46°C (par gramme)	SALMONELLA
Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons congelés ou surgelés	5.10 ⁴	10	10 ²	2	Absence dans 25 grammes
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression	suppression	suppression	suppression

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES FECAUX (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	SALMONELLA
Cuisses de grenouilles fraîches, congelées ou surgelées (2)	5.10 ⁵	10 ²	10 ² (1)	Absence dans 25 g
Devenir réglementaire dans le Règlement 2073/2005	suppression	suppression	suppression	suppression

(1) Seules les tolérances d'origine analytique sont acceptées (plan à deux classes).

(2) Ces critères s'appliquent aussi aux cuisses de grenouilles congelées ou surgelées traitées par rayonnements ionisants.

L'art.2 de l'AM stipule que « Seules les cuisses de grenouilles répondant aux critères mentionnés (à son article 1er), à l'exception de ceux visant les Salmonella, peuvent être destinées au traitement par rayonnements ionisants. »

Art. 9. - Les critères microbiologiques relatifs aux semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale sont les suivants :

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46°C (par gramme)	SALMONELLA dans 25 grammes
Semi-conserves pasteurisées (1)	10 ⁴	Absence.	Absence.	Absence.	Absence.
Devenir réglementaire dans Règlement 2073/2005	suppression	suppression	suppression	suppression	suppression
Semi-conserves non pasteurisées (1) Rollmops, harengs saurs, anchois, au sel ou à l'huile	10 ⁵	Absence.	Absence.	Absence.(2)	Absence.
Saumon fumé, haddock et autres poissons légèrement salés et fumés	10 ⁶ (3)	Absence.	1	Absence.	Absence.
Devenir réglementaire dans Règlement 2073/2005	suppression	suppression	suppression	suppression	suppression

(1) Revivification de la suspension mère pendant deux heures à la température du laboratoire pour les semi-conserves et pendant trente à quarante-cinq minutes pour les semi-conserves non pasteurisées.

(2) Cas particulier des anchois en saumure: anaérobies sulf. réducteurs 46°C : moins de 10 par gramme.

(3) Dénombrement en milieu à l'eau de mer ou à défaut à l'eau de salinité 35 p. 1000 et à température d'incubation de 20°C pendant cinq jours.