MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2023-409** **26/06/2023**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Méthode de détection de Listeria monocytogenes à bas bruit

Destinataires d'exécution
DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction permet de reconnaître une nouvelle méthode de détection de Listeria monocytogenes (et de dénombrement le cas échéant) pour les autocontrôles réalisés par les opérateurs, conformément à l'article 5 paragraphe 5 du règlement (CE) n°2073/2005.
Cette reconnaissance s'applique aux poissons fumés.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;
- Règlement d'exécution (UE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.202-3, D.202-32-1, D.202-32-2 et D.202-32-3.

Aux termes du règlement n° (CE) 2073/2005, « les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essai lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. […] Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé dès lors que ces méthodes

- sont validées par rapport à la méthode de référence spécifique définie à l'annexe I conformément au protocole établi dans la norme EN ISO 16140-2, et
- sont validées pour la catégorie de denrées alimentaires spécifiée dans le critère microbiologique applicable figurant à l'annexe I »[1].

La CITPPM (Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'aquaculture) a souhaité, **pour le poisson fumé**, faire valider une méthode dont le seuil de détection est 10 fois plus bas que celui de la méthode officielle (1 UFC/g au lieu de 10 UFC/g). Ce gain de sensibilité permettra notamment d'affiner les résultats obtenus par les outils de microbiologie prévisionnelle et ainsi, d'améliorer la maîtrise du danger *Listeria monocytogenes* dans la filière saumon et truite fumés.

Dans cette optique, des travaux de normalisation de cette méthode (validation par rapport à la méthode officielle et validation par rapport à la catégorie de produits visés au point 1.2 de l'annexe I du règlement n° (CE) 2073/2005) ont été menés. Ils ont abouti à la norme AFNOR NF V45-009, publiée le 30 avril 2023

La DGAL reconnaît, **pour les poissons fumés**, la méthode NF V45-009 comme méthode alternative à la méthode officielle pour la **détection** de *Listeria monocytogenes* dans le cadre des plans d'autocontrôles conduits par les exploitants du secteur alimentaire, avec un seuil de détection plus bas que celui de la méthode officielle.
Ceux-ci pourront utiliser cette méthode pour **dénombrer** *Listeria monocytogenes*, sous réserve d'effectuer la confirmation décrite en annexe 2 de la norme NF V45-009.
Pour rappel, les analyses d'autocontrôles doivent être réalisées par des laboratoires accrédités ou participant à des essais de comparaison inter-laboratoires, conformément aux exigences prévues par l'article L. 202-3 du CRPM.

Je vous remercie de bien vouloir me faire part des difficultés que vous rencontreriez dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le sous-directeur de la sécurité
sanitaire des aliments

Eric DUMOULIN

[1] Règlement n° (CE) 2073/2005, article 5, point 5