ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau de la Qualité Sanitaire des Produits de la Mer et d'Eau Douce** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Arnaud FICHOU Tél. : 01-49-55-60-44 Réf. interne : NS05-007	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8054** **Date: 18 février 2005** Classement :

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 1

Degré et période de confidentialité :

Objet : Bilan du plan de surveillance de la qualité microbiologique des produits traiteurs de la mer et des produits préparés, obtenus à partir de pulpe ou de chair hachée de produits de la pêche, réfrigérés ou congelés - 2002

Bases juridiques : AM 21/12/79 ; AM du 28/12/92

MOTS-CLES : produits de la pêche, critères microbiologiques, *Listeria monocytogenes*

Résumé : La présente note est un bilan du plan de surveillance cité en objet qui visait notamment à apprécier le niveau de conformité de certains produits au regard des critères réglementaires en vigueur et à évaluer l'exposition du consommateur au regard du risque *Listeria monocytogenes*.

Destinataires	
Pour exécution :	Pour information : - Préfets - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires - Laboratoires Vétérinaires départementaux - Laboratoire de référence AFSSA – LERQAP - Inspecteurs Généraux de Santé Publique Vétérinaire chargés de missions inter-régionales - BNEVPS - ENSV - INFOMA - AFSSA - INVS - DPMA - DGS - DGCCRF

Les produits traiteurs de la mer ou les produits préparés, obtenus à partir de pulpe ou de chair hachée de produits de la pêche, constituent des catégories de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé du consommateur. Dans ce cadre, le plan de surveillance 2002 visait notamment à :

- apprécier le niveau de conformité de ces produits au regard des critères réglementaires de *l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les denrées animales ou d'origine animale*.
- et à évaluer l'exposition du consommateur, notamment au regard du risque *Listeria monocytogenes (L.m.)*.

I Période, lieu et taux de réalisation :

I.1 Rappels :

Les instructions spécifiques visant à mettre en œuvre ce plan de surveillance sont précisées dans la *note à usage de service n° 620 du 22 avril 2002*.

La répartition nationale visait à couvrir l'ensemble des départements français ; cependant compte tenu du nombre initial de prélèvements prévus et du nombre d'habitants par département, certains départements n'étaient pas concernés par la réalisation de ce plan : 05, 23, 48, 58, 90, 94 et 973.

Les prélèvements devaient présenter les quantités minimales requises pour permettre aux laboratoires :

∗ pour l'ensemble des matrices :
- de dénombrer la flore mésophile totale à 30°C (FMT),(plan à 3 classes)
- de dénombrer les anaérobies sulfito- réducteurs à 46°C (ASR),(plan à 3 classes)
- de dénombrer S*taphylococcus aureus (*Staph. aureus),(plan à 3 classes)
- de dénombrer les coliformes fécaux à 44°C (CF),(plan à 3 classes)
- d'effectuer la recherche de S*almonella* sur les 5 unités de prélèvements composant l'échantillon de laboratoire (plan à 2 classes)
- d'effectuer la recherche et/ou le dénombrement de *Listeria monocytogenes* (L.m.) sur une prise d'essai obtenue à partir des 5 unités prélevées, (plan à 2 classes)

∗ pour les mousses, terrines, rillettes et les soupes :
- d'effectuer la recherche systématique de la toxine staphylococcique (plan à 2 classes).

I.2 Période et lieu de réalisation :

Les prélèvements ont été réalisés entre le 21 mai 2002 et le 20 janvier 2003 dans les établissements suivants :

- ***établissement de restauration collective*** pour les bâtonnets, steaks, filets de chair hachée de poisson congelés ou assimilés
- ***magasin de distribution*** pour les autres catégories de produits (grandes et moyennes surfaces ou magasins de détail).

I.3 Taux de réalisation :

Le tableau en annexe 1 précise le détail des prélèvements réalisés par catégories de matrice. Outre le contexte budgétaire difficile, le faible taux de réalisation de 38 % peut s'expliquer par plusieurs facteurs :

→ Réalisation des prélèvements :

Les DDSV ont éprouvé des difficultés pour prélever certaines matrices :

- Cas des chairs hachées de poissons (CHP) congelées :

Dans la note de service spécifique, il était précisé que les préparations congelées à base de chair hachée de poisson devaient être prélevées au stade de la restauration collective en espérant faciliter la réalisation des prélèvements et non pour imposer un contrôle à ce stade précis de distribution. Cette directive a vraisemblablement constitué un frein pour obtenir cette catégorie de matrice car les DDSV se sont concentrées sur le stade et non plus sur la matrice à obtenir.
Ainsi, par exemple, une DDSV n'a pu réaliser ce prélèvement parce que la DDCCRF s'occupait exclusivement, pour l'année 2002, du stade restauration collective.

- Cas des surimis congelés d'origine nationale :

L'ensemble des surimis congelés d'origine nationale prélevés (9) provient du même établissement d'origine. Ce résultat laisse à penser que la production de cette catégorie de matrice n'est pas assez diversifiée pour constituer une base d'information exploitable dans la perspective de l'évaluation des risques liés à ces produits. Une erreur dans le ciblage de la matrice est ici à prendre en compte.

→ Réalisation des analyses :

Le faible taux de réalisation observé tient en partie au fait qu'UNE analyse sur DEUX n'a pas été effectuée à DLC. Plusieurs explications à cette déficience :

- Les prélèvements analysés à une date largement inférieure ou significativement supérieure à la DLC suggèrent que la demande n'a pas été enregistrée par les laboratoires. Cela concerne tout de même plus de 25% des prélèvements,
- Les prélèvements analysés à 1, 2 ou 3 jours de la DLC (> ou <) reflètent certainement les difficultés organisationnelles des laboratoires.

Cependant, lancer l'analyse à une date supérieure n'a aucun sens (12% des prélèvements) : les résultats revenus positifs (1 cas) sont par essence inexploitables puisque la responsabilité du fabricant n'est engagée que jusqu'à DLC.

D'autre part, les résultats concernant la présence de *Listeria monocytogenes* sont, dans la majorité des cas, présentés sous forme d'une évaluation : <10 ;10-100 ; ou encore <100.
Ils ne permettent pas une analyse fine. En effet, on comprendra bien qu'un résultat aura une interprétation bien différente selon qu'il est proche de 0 ou de 100.
Le rendu de ces résultats peut s'expliquer par :

- le critère réglementaire <100/g à DLC,
- la fiche de prélèvement précisant des fourchettes (<10, 10-100, 100-1000, >1000)

qui a certainement incité les laboratoires à ne pas spécifier le résultat chiffré.

II Résultats par rapport aux critères de l'AM du 29/12/79 :

L'objectif du plan était ici d'évaluer le niveau de conformité des produits visés au regard des critères réglementaires en vigueur.

II-1 Critères réglementaires :

L'article 1er de *l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les denrées animales ou d'origine animale*, précise que : « pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales ou d'origine animales (…) doivent être exemptes de micro-organismes ou toxines dangereux pour la santé publique ».

II-2 Résultats (cf annexe 1) :

Les taux de conformité observés pour chaque germe permettent d'affirmer que la qualité microbiologique des produits concernés par le plan satisfait aux critères réglementaires évoqués ci-dessus.
Le plan n'a pas mis en évidence de prélèvements présentant simultanément plusieurs catégories d'analytes non conformes : les prélèvements analysés non satisfaisants ou acceptables correspondent donc tous à des entités indépendantes les unes des autres.

FMT
Avec 5% « non satisfaisants » , 3% « acceptables » et 0% « toxique », la situation en FMT apparaît globalement satisfaisante.
Les matrices rillettes, surimi réfrigéré râpé et surimi congelé d'origine nationale ont obtenu des résultats entièrement « satisfaisants ».
L'analyse par matrice révèle cependant que 30% des terrines apparaissent non satisfaisantes en FMT. Ce résultat relativement important est à pondérer dans la mesure où il est associé à un nombre de prélèvements total (10) trop restreint pour conclure de manière définitive sur cette matrice.

CT
1,5% des résultats sont non satisfaisantes.
Les autres résultats étaient tous satisfaisants c'est-à-dire qu'aucune analyse n'a rendu un résultat « acceptable » ou « toxique » sur l'ensemble du plan.
Les non conformités relevées concernaient 3 matrices différentes :
- du steack haché à base de truite fario
- du tarama d'œufs de cabillaud
- une soupe congelée.

ASR
Aucun résultat « acceptable » ou « toxique » n'a été obtenu concernant ce critère.
Les résultats non satisfaisants concernaient 3 matrices différentes, à savoir :
- du tarama à base de cabillaud et de saumon fumé.
- du tarama d'œufs de cabillaud.
- des beignets surgelés

Staph. aureus
Les résultats sont tous satisfaisants.

Salmonelles
Les résultats sont également tous satisfaisants.

Ainsi, les produits traiteurs prêts à consommer en l'état (terrines, rillettes, tarama, surimi), les soupes non stérilisées, et les produits préparés (steacks, filets reconstitués), contenants de la pulpe ou de la chair hachée de produits de la pêche, apparaissent globalement conformes aux critères réglementaires au vu du plan 2002.

Cependant, la sous réalisation des prélèvements prévus, particulièrement importante pour les terrines, les préparations à base de chair hachée de poisson, congelées ou réfrigérées, les surimis congelés d'origine nationale et les soupes, nuit, pour ces catégories, à l'analyse statistique et doit donc inciter, dans ces cas, à un jugement réservé, quant à la signification des pourcentages rendus.

III Résultats obtenus concernant *Listeria monocytogenes* :

L'objectif du plan était ici d'apprécier l'exposition du consommateur au risque *Listeria monocytogenes*.

III-1 – Critères réglementaires :

La NS 8088 du 12 mai 1998, relative à la gestion des non-conformités des denrées alimentaires, précise que : « , il convient pour les produits à risque lors de la réalisation de contrôles officiels de routine ainsi que des autocontrôles de compléter l'analyse microbiologique définie par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979 par des analyses relatives à *Listeria monocytogenes*. Il convient de faire effectuer la recherche de *Listeria monocytogenes* et de réaliser simultanément une numération. ».

Nature des produits	Recherche de L. monocytogenes dans 25 g (sur 5 unités)	Numération (sur 5 unités)	CRITERES APPLICABLES
Produits crus ou ayant subi un traitement insuffisant pour les assainir à l'exception des produits à base de lait, qu'il soient consommés crus ou après cuisson	oui	oui	m = 100/g [(1)] avec n = 5 et c = 0 : **tout résultat sur une unité supérieur à m conduit à conclure à un résultat « non satisfaisant » pour l'échantillon**
Produits ayant subi un traitement assainissant puis manipulés avant conditionnement, à l'exception des produits à base de lait	oui	oui	m = 100/g [(1)] avec n = 5 et c = 0 **tout résultat sur une unité supérieur à m conduit à conclure à un résultat « non satisfaisant » pour l'échantillon**

[(1)] m = 100/g correspond à une tolérance qui n'est acceptable que dans le cas où le producteur de la denrée a fait réaliser une étude de vieillissement prouvant qu'à la DLC la denrée respecte le critère fixé dans la colonne distribution.

Les produits traiteurs ou préparés à partir de chair hachée ou pulpe de produits de la pêche entrent dans les catégories recensées ci-dessus.

III-2 Résultats :

Au total, seuls 3% des résultats révèlent la présence de *Listeria. m*. sur l'ensemble des prélèvements effectués.
Parmi ces 3%, les résultats de dénombrement demandés se sont tous révélés inférieur à 100/g conformément aux critères énoncés ci-dessus. Les 6 prélèvements en présence ont été immédiatement signalés au BQSPMED. Les prélèvements d'origine nationale (soit 5 sur 6) ont fait l'objet d'une enquête complémentaire. Les résultats ont été transmis aux DDSV des établissements d'origine afin de contrôler qu'ils disposaient d'une étude de vieillissement et de validation de la DLC pour le risque *Listeria. m*. sur leurs produits.
Un prélèvement concernait une matrice congelée. Les fractions résiduelles du lot associé à ce prélèvement ont fait l'objet d'une procédure de retrait par le BSDAAS.
Enfin, un prélèvement était d'origine allemande. Une procédure d'information à ce pays a été mise en œuvre par le BSDAAS.

Ces résultats globalement favorables permettent de conclure que les produits visés par le plan sont, dans leur très grande majorité, conformes au regard du risque *Listeria monocytogenes*.

Cependant, comme précédemment, la sous réalisation des prélèvements, particulièrement importante pour les terrines, les préparations à base de chair hachée de poisson, congelé ou réfrigérée, les surimis congelés d'origine nationale et les soupes, nuit, pour ces catégories, à l'analyse statistique et doit donc nous inciter, dans ces cas, à un jugement réservé, quant à la représentativité des pourcentages rendus.

En ce qui concerne les prélèvements révélant présence de *Listeria. m*., 3 d'entre eux sur 6 au total concernaient la même entreprise française de production.
Même si les résultats finaux sont tous < 100/g et donc conformes à la réglementation en vigueur, cette entreprise a fait l'objet d'une attention et d'un suivi particulier.
Dans ce cas en particulier, des résultats de dénombrement plus fin en *Listeria m.* auraient été appréciables pour réaliser une analyse approfondie et pouvoir discuter, ainsi, sur la réalité du risque.

IV Résultats concernant la toxine staphylococcique :

L'objectif était ici d'évaluer la présence de toxine staphylococcique sur les mousses, terrines, rillettes et soupes de produits de la pêche, réfrigérées ou congelées.

Un seul prélèvement de mousse a été réalisé au cours de ce plan. L'ensemble des autres prélèvements de la catégorie *mousse, terrine* est donc constitué de terrines.

IV-1 Critères réglementaires :

L'*arrêté ministériel du 21 décembre 1979, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les denrées animales ou d'origine animale*, précise les valeurs maximales de référence pour les produits visés par le plan.

IV- 2 Résultats :

Le faible taux de réalisation des prélèvements pour ces matrices, conjugué au taux de réalisation particulièrement faible de recherche directe de cette toxine, a abouti au final à un nombre d'analyses exploitables très restreint.

MATRICES	Produits traiteurs préemballés, réfrigérées		***Soupes de produits de la pêche réfrigérées ou congelées***	**TOTAL**
	Mousses, Terrines	***Rillettes***		
Prélèvements demandés	31	31	31	93
Analyse de toxine staphylococcique « exploitables »	**7**	**15**	**5**	**27**
Présence de toxine staphylococcique	1	1	0	2
% présence de toxine staphylococcique	**14%**	**7%**	**0%**	**7%**

Les résultats du plan concernant S*taphylococcus aureus* sont tous satisfaisants (cf point II.2). Or, le tableau ci-dessus montre que la présence de toxine staphylococcique a été détectée dans deux cas. Les DDSV concernées ont envoyé ces deux prélèvements pour confirmation à l'unité toxine microbienne de l'AFSSA-LERQHA (94). Les analyses de confirmation ont finalement quantifié la présence de toxine aux teneurs suivantes : 5.4 ng/g (terrine) et 7.1 ng/g (rillettes).

On peut penser que le traitement appliqué à ces produits au cours du process de fabrication s'est révélé assainissant vis-à-vis de la flore bactérienne sans éliminer la toxine staphylococcique qui est thermostable.

Cela montre la nécessité de renforcer la vigilance sur les autocontrôles réalisés dans les établissements de production et sur la qualité des matières premières utilisées.

Pour autant, il persiste à ce stade des doutes sur la fiabilité de la méthode de recherche de la toxine staphylococcique sur les matrices « produits de la pêche ». C'est pourquoi, dans le nouveau règlement relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, la recherche directe de toxine staphylococcique n'a pas été retenue, excepté pour les produits laitiers.

V Conclusion :

Le faible taux de réalisation (38%) de ce plan de surveillance a indubitablement pesé sur ses objectifs, notamment l'évaluation du niveau de la qualité microbiologique des produits traiteurs prélevés.

Cependant, les résultats du plan sont dans leur grande majorité satisfaisants par rapport notamment aux critères microbiologiques de l’arrêté du 21 décembre 1979.

Même si l’évaluation de la qualité microbiologique de ce type de produits doit être complétée, ces premiers résultats permettent de penser, avec la précaution qui s’impose, que la qualité microbiologique des produits traiteurs ou des produits préparés, obtenus à partir de pulpe ou de chair hachée de produits de la pêche, frais ou congelés, répond de manière satisfaisante aux exigences réglementaires en vigueur.

La Directrice Générale de l'Alimentation
Sophie VILLERS

ANNEXE 1

TABLEAU RECAPITULATIF DES RESULTATS

MATRICES		Produits traiteurs préemballés, réfrigérées		Taramas		Surimi préemballé				Poissons préparés et préparation de poisson crue, contenant de la CHP et/ou pulpe		***Soupes de produits de la pêche réfrigérées ou congelées***	**TOTAL**
						Surimi réfrigéré		Surimi congelé					
		Mousses, terrines	***Rillettes***	***Tarama œuf poisson***	***Tarama poissons, crustacés***	***Bâtonnets, tranches***	***Rapés, hachés, miettes, etc.***	***Origine nationale***	***Origine non nationale***	***Réfrigérés, y compris préparation de poisson***	***Congelés Stade restaurat.° collective***		
PRELEVEMENTS DEMANDES		**31**	**31**	**47**	**31**	**47**	**47**	**47**	**47**	**47**	**94**	**31**	**500**
TOTAL des analyses exploitables dans le cadre du plan		**10**	**18**	**21**	**12**	**28**	**14**	**9**	**41**	**11**	**22**	**9**	**191**
Taux de réalisation		**32%**	**58%**	**45%**	**39%**	**60%**	**30%**	**19%**	**87%**	**23%**	**23%**	**29%**	**38%**
FMT	NS	3	0	2	1	0	0	0	1	1	1	1	10
	A	0	0	1	1	2	0	0	0	1	1	0	6
% FMT	NS	**30%**	0%	**10%**	**8%**	**7%**	0%	0%	**2%**	**9%**	**5%**	**11%**	**5%**
	A	0%	0%	**5%**	**8%**	0%	0%	0%	0%	**9%**	**5%**	0%	**3%**
CT à 44°	NS	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	3
% CT		0%	0%	**5%**	0%	0%	0%	0%	0%	**9%**	0%	**11%**	**1.5%**
ASR à 46°	NS	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	3
% ASR		0%	0%	**5%**	**8%**	0%	0%	0%	0%	0%	**5%**	0%	**1.5%**
Staph. Auréus	NS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
% staph. Aureus		0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Salmonelles	présence	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
% Salmonelles		0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Listeria monocytogenes	présence	0	0	1	3	0	0	1	0	0	1	0	6
% L. m.		0%	0%	**5%**	**25%**	0%	0%	0%	0%	0%	**5%**	0%	**3%**
Toxine staphiloc.	présence	1	1	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	0	2
Analyse de toxine staphylococcique exploitables		**7**	**15**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**5**	**27**
% toxine staphylococcique		**14%**	**7%**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	**Non demandée**	0%	**7%**

NS : non satisfaisant ; A : acceptable