

RMT RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

re Aerial

ACTIA

Contexte

- **Évolution de la réglementation Paquet hygiène**
 - Sécurité et qualité microbiologique des aliments
- **Évolution des besoins des professionnels**
 - Obligation de résultats
 - Démarche préventive
- **Évolution des attentes des consommateurs**
 - Produits sains et naturels
 - Sans conservateur

RMT RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

re Aerial

ACTIA

Evolution de la réglementation

- Arrêté 1979 « pack 6 flores »
 - Indicateurs d'hygiène et *Salmonella*
- Année 1980-1990 : apparition d'un pathogène émergent
Listeria monocytogenes
nouveau critère pour les produits prêts à être consommés
 -
 - Avis Afssa 2001 (révisé en 2005) sur la classification des aliments permettant ou non la croissance de *L. monocytogenes*
- 2002-2004 : Paquet hygiène

PMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION
DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Aérial

ACTIA

Paquet hygiène :

- Niveau élevé de protection de la santé humaine
- Approche préventive : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP
- Responsabilité du fabricant ; obligation d'étiquetage des conditions d'utilisation du produit
- Règlement (CE) n°2073/2005 : critères microbiologiques par catégories de produits
 - critères de sécurité (essentiellement *Listeria* et *Salmonella*)
 - critères d'hygiène de procédés
 - mise en œuvre d'études afin de vérifier le respect des critères durant toute la conservation et notamment pour *L. monocytogenes* (tolérance de 100 UFC/g)

Règlement (CE) N°2073/2005
– **Annexe II**

Le cas échéant les exploitants responsables de la fabrication du produit conduisent des études telles que :

- la détermination des caractéristiques physico-chimiques
- la consultation de la littérature scientifique et des informations disponibles sur le comportement du pathogène
- l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle
- des essais visant à étudier la capacité du micro-organisme inoculé à se reproduire dans un aliment
- des études visant à évaluer la croissance ou la survie des micro-organismes dans le produit

en tenant compte de la variabilité inhérente au produit, au micro-organisme à l'étude ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION
DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Aérial

ACTIA

- **Questions posées par les entreprises de l'agro-alimentaire :**
 - Comment évaluer la date limite de consommation de mon produit ?
 - Comment respecter les critères microbiologiques du règlement (CE) 2073/2005 et du GBPH ?
 - mon produit est potentiellement sensible à *Listeria monocytogenes*. Ma recette permet-elle de respecter le seuil réglementaire de 100 UFC/g à la D.L.C. ?
 - Comment optimiser mon procédé ? ma recette ?
 - Comment maîtriser la stabilité microbiologique tout en préservant les qualités nutritionnelles et organoleptiques ?
 - Comment argumenter mon HACCP ?
 -



RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION
DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Aérial

ACTIA

Quelques références relatives à la détermination de la durée de vie des aliments

- Fascicule AFNOR V 01 014 – mai 2009
« Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments »
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 - 9 mars 2010 « Durée de vie microbiologique des aliments »

Guide DGSANCO

- **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.

Ce document est destiné principalement aux opérateurs de l'Agro alimentaire qui produisent des denrées prêtes à être consommées et qui conduisent des études de durée de vie pour *L. monocytogenes* en relation avec l'annexe II du règlement européen (EC) No 2073/2005 du 15 Novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/guidoc_listeria_monocytogenes_en.pdf

- **Technical Guidance Document** on shelf-life laboratory durability and challenge studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods.

Ce guide technique est destiné aux laboratoires conduisant des études de durée de vie pour *L. monocytogenes* dans les denrées prêtes à être consommées, en collaboration avec les opérateurs. Il fournit des recommandations concernant le choix des tests et leur réalisation.

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/shelflife_listeria_monocytogenes_en.pdf