



afsca

Agence Fédérale
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

.be



2025 / 1592 / PCCB

Partie 2 : critères microbiologiques et limites d'action pour les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et le matériel de prélèvement

Version : 6.0

Mise en application : 1/7/2025

Administration compétente : DG Politique de Contrôle

Service responsable : Direction Transformation et Distribution des Denrées Alimentaires

Destinataires : DG Politique de Contrôle, DG Contrôle, DG Laboratoires, les opérateurs

| | Nom – fonction / service | Date | Signature |
|-------------------|---|------------|--|
| Rédigé par : | Vera Cantaert Attaché | 02/06/2025 | Vera Cantaert (sé) |
| | Audrey Veldeman Attaché | 02/06/2025 | Audrey Veldeman (sé) |
| Vérifié par : | Christophe Keppens Directeur Transformatie en Distributie van levensmiddelen a.i. | 03/06/2025 | Christophe Keppens (sé) |
| | Michaël Colson Directeur Protection des Végétaux et Sécurité des Produits végétaux | 03/06/2025 | Michaël Colson (sé) |
| Approuvé par : | Katrien Beullens Directeur Controlebeleid a.i. | 04/06/2025 | Christophe Keppens (sé) p.o. Katrien Beullens |



Inventaire des révisions

| Révision | Mise en application depuis | Motif et nature de la révision |
|-----------------|-----------------------------------|--|
| 1.0 | Avril 2010 | Version originale |
| 2.0 | Juin 2010 | <p>Quelques petites adaptations ont été apportées pour l'éclaircissement du document.</p> <p>Les actions à entreprendre en cas d'un résultat non conforme dans la distribution ont été modifié.</p> <p>Une remarque sur les challenge tests pour <i>Listeria monocytogenes</i> a été ajoutée dans la partie de la distribution.</p> <p>Annexe: quelques adaptations ont été apportées au niveau des critères et valeurs indicatives.</p> |
| 3.0 | Avril 2013 | <p>Quelques petites adaptations ont été apportées pour clarifier le document.</p> <p>Une référence aux lignes directrices en matière de notification obligatoire et de limites de notification a été ajoutée.</p> <p>Les mesures à prendre en cas de résultat non conforme dans le secteur de la distribution ont été précisées.</p> <p>Les actions à prendre en cas de résultat non conforme au niveau des critères et des valeurs indicatives d'hygiène du procédé ont été adaptées.</p> <p>Les mesures à prendre en cas de résultat non conforme dans les postes d'inspection frontaliers ont été clarifiées.</p> <p>Des organigrammes ont été ajoutés pour clarifier les mesures à prendre.</p> <p>Annexe : quelques adaptations ont été apportées au niveau des critères et valeurs indicatives à la suite de l'avis 10-2012.</p> |

| | | |
|-----|--------------|--|
| 4.0 | Juin 2014 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Modifications concernant E. coli productrice de shigatoxine (STEC) 2. Fusionner le document « Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels concernant les contaminants chimiques, les résidus et les additifs » et le document « Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires » |
| 5.0 | Octobre 2019 | Adaptation concernant B. Cereus (cf. avis SciCom 23-2018) |
| 6.0 | 1/7/2025 | <p>Révision visant à mettre en œuvre l'AR du 30 janvier 2025 relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons. Le scope du document a été étendu avec les aliments pour animaux et le matériel de prélèvement. Pour des raisons de lisibilité, la version 5.0 est remplacée par la version 6.0. et par conséquent, il n'existe pas de version 5.0 avec suivi des modifications disponible.</p> |

Mots clés

Limites d'action, critères microbiologiques



1 But

L'objectif du présent document est d'établir des limites d'action pour les paramètres microbiologiques et de décrire la procédure suivie dans le contrôle officiel des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et du matériel de prélèvement en vue d'analyse des paramètres microbiologiques.

2 Domaine d'application

Le présent document s'applique à l'échantillonnage dans le cadre des contrôles officiels des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et du matériel de prélèvement aux fins d'analyses microbiologiques dans le secteur de la production primaire, à l'exclusion des maladies végétales et animales ou des programmes de lutttes spécifiques (par exemple pour Salmonella), les secteurs de la transformation et des produits laitiers fermiers, les abattoirs et les ateliers de découpe, le secteur B2C, le commerce de gros et le secteur de l'importation, sous réserve sous réserve de réglementations spécifiques contraires relatives au prélèvement d'échantillons et à l'analyse de ceux-ci.

3 Références

Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

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

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 8 février 1999 concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source

Règlement délégué (UE) 2019/624 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil

Règlement d'exécution (UE) 2019/627 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels

Règlement (UE) 142/2011 portant application du règlement (CE) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

Règlement (CE) N° 152/2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux

ISO 7218:2024 Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences générales et

recommandations pour les examens microbiologiques

Microbiology of the food chain — General requirements and guidance for microbiological examinations

ISO/TS 17728 Microbiologie de la chaîne alimentaire — Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments

Microbiology of the food chain — Sampling techniques for microbiological analysis of food and feed samples

ISO 17604 : 2015 Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique

Microbiology of the food chain — Carcass sampling for microbiological analysis

ISO 18593 : 2018 Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface

Microbiology of the food chain — Horizontal methods for surface sampling

ISO 19458:2006 Qualité de l'eau — Échantillonnage pour analyse microbiologique

Water quality — Sampling for microbiological analysis

4 Définitions et abréviations

- Critère microbiologique : critère légal définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires/aliments pour animaux ou d'un processus, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, de volume ou de surface ou bien par lot. Cela inclut également, le cas échéant : les marqueurs associés à une pathogénicité (par ex. gènes ou plasmides de virulence) lorsqu'ils sont liés à la présence de cellules viables.
- Critère de sécurité des denrées alimentaires : critère microbiologique fixé dans la réglementation, définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires et applicable aux produits mis sur le marché ou aux produits en stock destinés à être mis sur le marché. En cas de dépassement de la (des) valeur(s) seuils, les mesures appropriées doivent être prises afin de protéger la santé du consommateur.
- Critère d'hygiène du procédé : critère microbiologique fixé dans la réglementation, indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché, à l'exception de certains critères d'hygiène du procédé décrits dans l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires ou aux exigences générales pour la sécurité des aliments pour animaux (cf. les aliments crus pour animaux de compagnie).
- Limite d'action de sécurité alimentaire : limite d'action définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché ou aux produits en stock destinés à être mis sur le marché. En cas de dépassement de la (des) valeur(s) seuil(s), les mesures appropriées doivent être prises afin de protéger la santé des consommateurs.
- Limite d'action d'hygiène du procédé : limite d'action définissant l'acceptabilité du fonctionnement d'un procédé de production. Il fixe une valeur indicative de

contamination ; en cas de dépassement de la (des) valeur(s) seuil(s), les mesures appropriées doivent être prises afin d'améliorer l'hygiène du procédé dans les secteurs où des denrées alimentaires sont fabriquées.

- Limite d'action pour la distribution : limite d'action dont le dépassement de la (des) valeur(s) seuil(s) indique que le produit est de moins bonne qualité microbiologique que celle attendue. En cas de dépassement, des informations concernant les mesures éventuelles à prendre sont transmises à l'intéressé. Cette valeur indicative est d'application dans les commerces de gros et le secteur B2C (commerce de détail, HORECA, cuisines de collectivité) et s'applique aux produits livrés emballés.
- Denrées alimentaires prêtes à être consommées (en anglais : ready-to-eat (RTE)) : les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux. »

Exemples de denrées prêtes à être consommées :

- o produits laitiers : fromage, beurre, yaourt, boissons lactées...
 - o produits de la pêche fumés : saumon, maquereau, flétan...
 - o préparations de viande à consommer crues : filet américain, spreads...
 - o produits à base de viande : charcuteries de toutes sortes, telles que jambon (cuit/cru), saucisse (cuite/fermentée), filet de poulet (cuit), filet de dinde (cuit), pain de viande, pâté, tête pressée, boudin noir, boudin blanc, rillettes...
 - o fruits et légumes prédécoupés et préemballés (= 4^e gamme) dont on suppose qu'ils seront consommés sans avoir subi de traitement thermique préalable
 - o spreads végétariens
 - o jus de fruits/légumes, gaspacho
 - o graines germées
 - o salades contenant des produits à base de viande ou des produits transformés de la pêche, avec mayonnaise ou autres sauces : salade de viande, salade de poulet, salade de saumon, salade de thon, salade de crevettes...
 - o plats préparés à consommer froids : sushis, salades (éventuellement avec riz/pâtes/pommes de terre), plats froids, sandwichs garnis, amuse-bouches (zakouskis)...
 - o sauces à consommer froides : mayonnaise, sauce cocktail, sauce curry...
 - o crèmes glacées
 - o les denrées alimentaires qui sont réchauffées par le consommateur avant consommation et dont l'emballage n'est pas pourvu de consignes de réchauffage suffisante pour garantir l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable des micro-organismes dangereux.
- Denrées alimentaires non prêtes à être consommées (en anglais : non ready-to-eat (NRTE)) : les denrées alimentaires qui doivent être réchauffées avant consommation et dont l'emballage est pourvu de consignes à cet effet. Par ex. : mention « chauffer à cœur », ou mention du temps et de la température de réchauffage (ou du temps et de la puissance en cas d'utilisation d'un four à micro-ondes). Le réchauffage a pour but d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux, et ceci a été validé par l'opérateur par exemple par la vérification des données de la littérature scientifique avec des mesures de temps et de températures, la microbiologie prédictive et/ou des tests de provocation.

Les aliments qui sont normalement chauffés avant consommation sont également inclus. Ex. viande crue coupée en morceaux (ex. steak (sauf carpaccio), steak de veau, poulet, côtelette d'agneau, côtelette de porc, etc.), préparations de viande (saucisses, brochettes, etc.), poisson cru (filet de cabillaud, sébaste, grondin rouge, filet de saumon, etc. (sauf utilisé en sushi, tartare)).

5 Procédure

5.1 Echantillonnage, conservation et transport des échantillons

Les directives générales concernant l'échantillonnage, la conservation et le transport des échantillons sont données ci-dessous. Dans le cadre des analyses microbiologiques, il est important que ces directives soient respectées par les agents de l'AFSCA et les opérateurs. Des instructions détaillées pour les contrôleurs, les inspecteurs et les chargés de mission (CDM) sont incluses si nécessaire dans les fiches techniques.

Conformément à l'arrêté royal du 30 janvier 2025 relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons, aucun échantillon de défense ne sera prélevé.

5.1.1 Matériel

Le matériel suivant doit être disponible en quantité suffisante :

- matériel d'échantillonnage stérile, tel que récipients, cuillères et spatules ;
- matériel de désinfection ;
- frigo-box avec suffisamment d'éléments réfrigérants pour le transport réfrigéré des échantillons, si nécessaire ;
- thermomètre ;
- datalogger.

5.1.2 Echantillonnage des aliments pour animaux

- L'échantillonnage est réalisé de manière à obtenir 5 sous-échantillons (n=5) pour analyse.
- L'échantillonnage doit être effectué dans des conditions aussi aseptique que possible.
- Si une partie des produits présente des traces de détérioration, d'humidité, de décoloration ou d'autres dommages, une attention particulière sera accordée à ce problème.

5.1.3 Echantillonnage de denrées alimentaires

- Dans le secteur de la transformation un échantillon composé de 5 sous-échantillons (n=5) est prélevé pour une analyse séparée, sauf indication contraire dans un critère microbiologique ou une limite d'action
- L'échantillonnage doit être effectué dans des conditions aussi aseptique que possible.
- Lorsque les denrées sont préemballées et non encore entamées, on prélève une ou plusieurs unités de vente dans leur emballage d'origine, si cela est réalisable dans la pratique. Il est impératif de laisser les produits dans leur emballage d'origine jusqu'au laboratoire. Il faut cependant veiller à ce que cet emballage ne présente aucun défaut qui permettrait une contamination ultérieure.
S'il s'agit de denrées non emballées, de quantités volumineuses à échantillonner ou

de denrées conditionnées dans un récipient beaucoup trop grand pour pouvoir être présenté au laboratoire, il faut alors transvaser une partie de la denrée alimentaire dans un récipient stérile.

- Pour les denrées alimentaires composées de plusieurs ingrédients (par exemple les repas complets), l'échantillon doit contenir tous les ingrédients en une proportion plus ou moins égale à celle présente dans le produit entier.

5.1.4 *Transport et conservation des échantillons*

Le mode de transport des échantillons vers le laboratoire doit garantir que ceux-ci sont conservés dans des conditions minimisant le plus possible toute modification du nombre de microorganismes présents. Les échantillons ne peuvent pas être congelés.

Si nécessaire, transporter les échantillons dans une boîte isotherme avec des plaques eutectiques ou dans une glacière avec de la glace broyée fondante ou des éléments réfrigérants. Des dataloggersregistrent la température en cas de transport réfrigéré. Les échantillons ne nécessitant pas de conservation réfrigérée ou congelée doivent être transportés de manière à éviter toute détérioration.

5.2 Méthodes d'analyse

Pour l'analyse des échantillons prélevés dans le cadre des contrôles officiels et dans le cadre de l'autocontrôle, les méthodes utilisées sont listées sur le site de l'AFSCA. Cette liste est mise à jour tous les 6 mois. Voir Accueil > Thèmes > Laboratoires > Listes thématiques > Liste des méthodes microbiologiques reconnues. Cette liste contient les méthodes d'analyse de référence (méthodes ISO et/ou CEN) et les méthodes alternatives conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2073/2005.

Ces méthodes sont également utilisées dans l'analyse des paramètres pour lesquels s'appliquent les limites d'action de sécurité alimentaire, d'hygiène des procédés et de distribution.

5.3 Actions à prendre suite à un résultat non-conforme

5.3.1 *Echantillons d'aliments pour animaux*

5.3.1.1 *Évaluation des résultats*

Les résultats sont évalués à l'aide du tableau des critères microbiologiques et des limites d'action figurant à l'annexe 1. Les critères et les limites d'action pour les aliments pour animaux d'origine animal ont été fixés dans le règlement (UE) n° 142/2011. Pour ceux d'origine végétale, il est fait référence à la circulaire « Lutte contre les salmonelles dans les aliments pour animaux ». L'incertitude de mesure n'est pas prise en compte.

5.3.1.2 *Mesures*

Les mesures relatives aux aliments pour animaux d'origine végétale sont décrites dans la circulaire PCCB/S1/483559 « Lutte contre les salmonelles dans les aliments pour animaux » et l'arbre de décision en annexe à cette circulaire (voir le site web sous Accueil > Thèmes > Végétaux > Circulaires « Protection des végétaux et sécurité des produits végétaux »). En cas d'importation, consulter la colonne « chez le commerçant ».

En cas de non-conformité constatée à l'importation, l'envoi est refusé et les mesures suivantes sont possibles en concertation entre le PCF et l'opérateur: destruction,

réexpédition/retour, traitement (transformation) ou destination alternative. Tout traitement et/ou autre destination doit toujours être approuvé par le poste de contrôle frontalier concerné.

Les mesures relatives aux aliments pour animaux d'origine animale comprennent, entre autres, les points suivants :

- Saisie du lot concerné ;
- Le(s) lot(s) concerné(s) sera/seront tracé(s), retiré(s) du commerce et, si nécessaire, rappelé(s), le cas échéant également les lots détenus par d'autres opérateurs s'il apparaît que ces lots présentent un risque;
- Les lots non conformes ne pourront être commercialisés et/ou utilisés. Les lots non conformes doivent soit se voir attribuer une autre destination (ex : production de biogaz), soit être retraités (en concertation avec le LCE), soit être détruits. En cas de retraitement, il doit être démontré qu'aucune Salmonella ou Enterobacteriaceae n'est présente.

Autres mesures possibles dans le cas d'aliments pour animaux d'origine animale après avis éventuel du deuxième expert lorsque l'évaluation non conforme de la première analyse est maintenue :

- Lorsque d'autres États membres ou des pays tiers sont concernés, une notification RASFF doit être établie ;
- Échantillonnage et analyse d'un lot ultérieur par le responsable ou le PCF dans le cas d'importation ;
- Afin de fournir les garanties nécessaires que la transformation a été effectuée efficacement, le transformateur de matières de catégorie 3 concerné ou le fabricant d'aliments pour animaux doit être en mesure de démontrer que les températures légalement imposées ont été respectées tout au long de la transformation du ou des lots ;
- Si des entérobactéries sont détectées dans des aliments crus pour animaux de compagnie, une enquête sera menée par la personne responsable pour déterminer la cause du problème ;
- En cas de non-conformité constatée à l'importation, l'envoi est refusé et les mesures suivantes sont possibles en concertation entre le PCF et l'opérateur: destruction, réexpédition/retour, traitement (transformation) ou destination alternative. Tout traitement et/ou autre destination doit toujours être approuvé par le poste de contrôle frontalier concerné ;
- La personne responsable prend des mesures correctives ;
- Une mesure administrative peut être prise.

5.3.1.3 Rapport du deuxième expert

Le rapport du deuxième expert se limitera à une vérification documentaire concernant l'échantillon et la première analyse car aucune deuxième échantillon et analyse n'est autorisée.

Si l'AFSCA décide que le résultat non conforme de la première analyse doit être annulé, les mesures seront levées si cela est encore possible.

5.3.1.4 Implication d'autres opérateurs

Si le traçage montre que la non-conformité provient d'un ou plusieurs autres opérateurs, les mesures seront étendues à cet ou ces opérateurs.

5.3.2 Echantillons en vue du contrôle des critères et limites d'action de sécurité alimentaire dans les denrées alimentaires et le matériel de prélèvement

5.3.2.1 Évaluation des résultats

Les résultats sont évalués à l'aide du tableau des critères microbiologiques et des limites d'action figurant à l'annexe 1.

5.3.2.2 Mesures

Le dépassement de la valeur limite d'un critère ou d'une limite d'action de sécurité alimentaire constitue un danger immédiat pour la santé publique. Indépendamment du fait qu'une évaluation par un deuxième expert soit effectuée, les mesures nécessaires à la protection de la santé publique doivent être prises immédiatement dès la notification des résultats non conformes de la première analyse.

Mesures à prendre :

- Si nécessaire, une évaluation des risques est réalisée.
- Saisie du lot concerné.
- Le(s) lot(s)* concerné(s) sera/seront tracé(s), retiré(s) du commerce et, si nécessaire, rappelé(s), le cas échéant également des lots présents chez d'autres opérateurs s'il apparaît que ces lots présentent également un risque pour la santé publique.
 - * Un lot est une quantité de produit prédéfinie. Un lot peut être défini de différentes manières : sur base des intervalles de production (par ex. en cas de production continue, la quantité produite dans un intervalle de temps donné), des conditions de production (une quantité produite sur une même ligne de production), de l'utilisation de matières premières (une quantité produite avec les mêmes matières premières), du nettoyage réalisé (la quantité produite entre 2 nettoyages). Un lot peut également être défini sur base du lieu : par ex. légumes frais provenant d'un même champ ou de la même partie de champ. La définition d'un lot relève de la responsabilité de l'opérateur.

Dans le contexte de l'importation, l'ensemble des produits à importer est désigné comme un envoi. Un envoi peut être constitué de plusieurs lots. Lorsqu'un lot déterminé de l'envoi est échantillonné en vue d'une analyse, les résultats - conformes ou non conformes - ne peuvent pas être extrapolés à l'ensemble des lots. Il peut donc être nécessaire d'échantillonner et d'analyser plusieurs lots avant de tirer des conclusions concernant l'envoi ou une partie de l'envoi.

Après l'avis éventuel du deuxième expert, si l'évaluation non conforme de la première analyse est maintenue :

- Si nécessaire, une notification RASFF sera envoyé selon les procédures applicables.
- Les produits peuvent subir un traitement supplémentaire pour éliminer le danger en question, sous réserve de l'approbation préalable de l'AFSCA.
- La personne responsable prend des mesures correctives.

- Une mesure administrative peut être prise.

5.3.2.3 Rapport du deuxième expert

Le rapport du deuxième expert se limitera à une vérification documentaire concernant l'échantillon et la première analyse car aucune deuxième analyse n'est autorisée.

Si l'AFSCA décide que le résultat non conforme de la première analyse doit être annulé, les mesures seront levées si cela est encore possible.

5.3.2.4 Autres mesures

- L'intéressé procède à un traçage de la source et à des recherches complémentaires pour clarifier l'origine de la non-conformité et y remédier (amélioration de l'hygiène, meilleure sélection des matières premières, révision de l'autocontrôle, etc.).
- D'autres mesures sont évaluées au cas par cas : par exemple cessation (temporaire) des activités, obligation de prélèvement d'échantillons environnementaux pour analyse, ...

5.3.2.5 Implication d'autres opérateurs

Si le traçage de la source montre que la non-conformité provient d'un ou plusieurs autres opérateurs, les mesures seront étendues à cet ou ces opérateurs.

5.3.2.6 Action après correction de la non-conformité

Si des mesures doivent être prises par les exploitants produisant des denrées alimentaires, excl. le secteur B2C, l'exploitant est tenu, après avoir pris ces mesures, de prélever des échantillons sur les 3 lots suivants produits selon le plan d'échantillonnage, celui légal ou celui du tableau des critères microbiologiques et des limites d'action, afin d'analyser le paramètre ayant donné lieu au résultat non conforme, sauf spécification contraire dans une circulaire. Si les résultats sont conformes, les produits peuvent être mis sur le marché. Les résultats non conformes donneront lieu à des mesures. Dans le secteur B2C, pour les opérateurs qui produisent eux-mêmes des aliments, il suffit de prélever 1 échantillon pour analyse.

Au moment où les résultats de l'analyse sont disponibles, il se peut que l'aliment ne soit plus en possession de la personne concernée ou qu'il ait déjà été transformé ou consommé. Dans ce cas, une saisie, un retrait du commerce et un rappel du lot concerné ne sont pas possibles. Toutefois, l'intéressé doit pouvoir démontrer que les lots qu'il continue à fabriquer dans des conditions similaires et/ou à mettre sur le marché sont conformes.

5.3.3 Échantillons pour le contrôle des critères et des limites d'action d'hygiène des procédés et des limites d'action de distribution dans les denrées alimentaires et du matériel d'échantillonnage

5.3.3.1 Évaluation des résultats

Les résultats sont évalués à l'aide du tableau des critères microbiologiques et des limites d'action figurant à l'annexe 1.

5.3.3.2 Mesures

- Les résultats non conformes aux critères d'hygiène des procédés donnent lieu à des mesures d'amélioration de l'hygiène des procédés par la partie intéressée.

- Une mesure administrative peut être prise.
- Les résultats non conformes aux limites d'action en matière d'hygiène des procédés et de distribution sont communiqués à l'intéressé à titre d'information avec une recommandation de prendre des mesures d'hygiène si l'intéressé peut avoir un impact sur l'hygiène. Toutefois, ces résultats non conformes ne donnent pas lieu à des sanctions administratives de la part de l'AFSCA.

5.3.3.3 Rapport du deuxième expert

Si l'intéressé engage la procédure d'évaluation des documents par un deuxième expert, la procédure telle que définie dans le document « Harmonisation des actions dans le cadre du contrôle officiel et des notifications obligatoires – inventaire des limites d'action » doit être suivie. Cependant, il n'y a pas de saisie.

5.3.4 Particularités

- Bacillus cereus* – valeur indicative** : le critère microbiologique pour *Bacillus cereus* est considéré comme une valeur indicative de l'hygiène du procédé dans le secteur TRA et pour les produits laitiers fermiers couverts par une autorisation, et comme une valeur indicative pour la distribution dans le secteur B2C pour les produits livrés emballés. Lorsqu'il s'agit de produits fabriqués dans le secteur B2C proprement dit, *Bacillus cereus* est alors considéré comme une valeur indicative de l'hygiène du procédé. Lorsque la population de bactéries atteint un nombre important (minimum 10^5 ufc/g ou ml), des toxines sont susceptibles d'être produites dans la denrée et d'être pathogènes pour l'homme après ingestion de l'aliment. De nos jours, les laboratoires ne déterminent plus les toxines proprement dites, mais bien la capacité éventuelle de production de toxines via la détection de certains gènes de toxines.

Sur base des connaissances actuelles, il n'est cependant pas possible d'établir un lien entre la présence de gènes de toxines, l'expression des protéines et la cytotoxicité des isolats, de sorte que la présence de gènes de virulence est insuffisante pour permettre de tirer des conclusions sur le risque pour le consommateur. La présence de concentrations élevées de *Bacillus cereus* (10^5 ufc/g ou ml) dans les denrées alimentaires est considérée comme un risque élevé pour le consommateur, étant donné que les intoxications alimentaires dues à une contamination par *Bacillus cereus* sont généralement associées à des concentrations $>10^5$ ufc/g ou ml. Par conséquent, une concentration de *Bacillus cereus* de l'ordre de 10^5 ufc/g ou ml doit être maintenue comme valeur seuil de précaution afin de protéger la santé publique. Une concentration de *Bacillus cereus* de l'ordre de 10^5 ufc/g ou ml est alors considérée comme une valeur indicative de sécurité alimentaire. Il n'y a pas lieu de tenir compte du caractère RTE ou NRTE de la denrée alimentaire vu que la toxine émétique (céréulide), à l'origine de vomissements chez le patient, est thermorésistante.
- Staphylococcus* à coagulase positive et toxines – limite d'action indicative** : la limite d'action pour les *Staphylococcus* à coagulase positive est considéré comme une limite d'action pour la distribution dans le secteur B2C pour les produits livrés emballés. Lorsqu'il s'agit de produits fabriqués dans le secteur B2C proprement dit, cette limite d'action est alors considéré comme une limite d'action d'hygiène du procédé, de la même manière que dans le secteur TRA et pour les produits laitiers fermiers couverts par une autorisation. Lorsque la population de bactéries atteint un nombre important (minimum 10^5 ufc/g ou ml), des toxines sont susceptibles d'être produites dans la denrée et d'être pathogènes pour l'homme après ingestion de l'aliment.

Lorsque le résultat d'analyse dépasse 10^5 ufc/g ou ml, le laboratoire envoie le reste de l'échantillon réfrigéré à Sciensano pour détection des toxines. Dans l'attente du résultat, le lot échantillonné doit être placé sous saisie à l'endroit où l'échantillon a été prélevé.

Si des toxines sont détectées, elles sont considérées comme un critère/une limite d'action de sécurité alimentaire et les mesures correspondantes sont prises. Il n'y a pas lieu de tenir compte du caractère RTE ou NRTE de la denrée puisque les entérotoxines sont thermorésistantes.

- iii. Eau potable, eau de source et eau minérale :** les critères microbiologiques ne sont pas décrits dans les législations concernées comme le sont ceux du règlement (CE) n° 2073/2005. Dans le tableau des critères microbiologiques et des limites d'action, pour les critères microbiologiques applicables à l'eau, la terminologie utilisée pour l'interprétation des normes a été harmonisée avec celle des autres denrées alimentaires, induisant dès lors l'utilisation des termes « critère de sécurité des denrées alimentaires » et « critère d'hygiène du procédé ». Cela implique qu'un paramètre microbiologique décrit dans la législation comme étant une exigence minimale a été repris dans le tableau sous la dénomination de « critère de sécurité des denrées alimentaires ». Si un paramètre microbiologique est considéré comme un paramètre indicateur dans la législation relative à l'eau, il a alors été repris dans le tableau comme un « critère d'hygiène du procédé ».
- iv. Aliments crus pour animaux de compagnie :** le critère d'hygiène du procédé est décrit à l'annexe VIII, chapitre II, point 6 du règlement (UE) n° 142/2011. La non-conformité, sa cause éventuelle, les mesures correctives prises et les résultats des mesures de contrôle doivent être communiqués à l'AFSCA.

Remarque : voir aussi

- [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
- [Technical guidance document](#) on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in RTE foods:
- [Guidelines on sampling](#) of the food processing areas and equipment:

6 Annexe

Annexe 1 : Tableau des critères microbiologiques et des limites d'action