

Du nouveau sur les tentatives d'évaluation du risque allergique :

L'Union Européenne dispose d'un nouvel outil avec l'EFSA qui apportera un fondement scientifique à la nouvelle législation sur l'étiquetage.

La liste des aliments et ingrédients allergènes se précise, les scientifiques essaient de déterminer des teneurs seuils.

Edito

Pas de concentration seuil pour les composants allergènes

L'Union européenne dispose d'un nouvel outil d'évaluation des risques avec l'EFSA, l'Agence européenne de sécurité des aliments, dont les travaux commencent à être publiés.

L'EFSA a pour fonction de produire des conseils scientifiques indépendants sur les questions liées à la sécurité des aliments, et sur la nutrition, en réponse aux questions que lui soumet principalement la Commission européenne. On attend entre 150 à 200 avis en 2004.

Les travaux du NAD, Groupe d'experts scientifiques sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies, sont publiés depuis début mars.

Une étude très complète porte en particulier sur la tentative d'évaluation du risque allergique, dans le cadre de la nouvelle législation sur l'étiquetage des ingrédients, afin d'y apporter un fondement scientifique, de préciser la liste des aliments et ingrédients allergènes, et d'essayer de déterminer des teneurs seuils.

Les informations disponibles actuellement sur la réaction allergique et sa variabilité d'un individu à l'autre ne sont pas suffisantes pour envisager la mise en œuvre de doses sans effets indésirables (NOAEL No Observed Adverse Effect Level) pour les aliments et les ingrédients concernés. De même, les données disponibles ne permettent pas de savoir si le traitement des aliments et la matrice alimentaire influencent de manière prévisible l'allergénicité. Il est donc souhaitable de rechercher et d'indiquer sur l'étiquetage les traces d'allergènes alimentaires potentiels dans les aliments

ADRIA NORMANDIE, centre technique agroalimentaire de Normandie, accompagne les entreprises agroalimentaires dans la maîtrise de la qualité et de l'innovation.

Il propose des prestations dans les domaines de :

- la sécurité et la qualité des produits alimentaires
- l'évaluation sensorielle
- la recherche, l'innovation, l'assistance technologique
- la veille scientifique, technique et réglementaire : Ialine+

Ialine+, service de l'ADRIA Normandie, est le Centre National d'Information Agroalimentaire.

Il produit la base de donnée IALINE, créée en 1963 par le Ministère de l'Agriculture, seule base de données bibliographiques française spécialisée en agroalimentaire (plus de 350000 références).

Le site www.ialine.com disponible depuis deux ans est un portail qui réunit des bases d'information spécialisées dédiées à l'agroalimentaire, développées avec des partenaires, comme GROUPAMA.

Vous souhaitez obtenir un article signalé dans la lettre

Pour cela, vous devez envoyer un fax au 02 31 06 71 81 ou un mail à [**ialine@ialine.com**](mailto:ialine@ialine.com) en précisant :

- Vos coordonnées
- AMALYS NEWS n°2 suivis du numéro des références ou du numéro à 6 chiffres situé en fin de référence
ex : AMALYS NEWS 2 355959, 354158

Les articles vous seront fournis aux tarifs habituels de Ialine+.
(cf. portail www.ialine.com - Informations commerciales – tarif)

SOMMAIRE

✓ Réglementation, normalisation et politiques sanitaires.....	4
✓ Risques et contaminants.....	9
✓ Filières	11
- Céréales, Produits à base de céréales.....	11
- Fruits, légumes et épices	11
- Produits laitiers	12
- Viandes, produits carnés	13
- Produits de la mer – Aquaculture	15
- Alimentation animale	16
✓ Santé, attitude de consommation et information du consommateur	17
✓ Matériels et procédés de détection, techniques d'analyses.....	18
✓ Prévention des risques et méthodes de décontamination	20

REGLEMENTATION, NORMALISATION ET POLITIQUE SANITAIRE

France

Voir aussi la référence 45

1

Arrêté du 23 juillet 2003 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale

Teneurs maximales en azoxystrobine dans certains produits d'origine végétale.

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2003; 135; 174; 12969-12970; en français; 368426

2

Arrêté du 10 juin 2003 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2003; 135; 153; 11344; en français; 368423

3

Arrêté du 10 novembre 2003 modifiant l'arrêté du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine et l'arrêté du 15 septembre 2003 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et à la police sanitaire de la tuberculose des bovinés et des caprins

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2003; 135; 266; 19533; en français; 368372

4

Arrêté du 22 mai 2003 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2003; 135; 130; 9645-9646; en français; 368421

5

Arrêté du 24 décembre 2003 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes ovines et caprines contenant de la moelle épinière

La moelle épinière de certaines pièces de découpe non désossées et de carcasses doit être retirée avant qu'elles ne soient remises au consommateur final. Une dérogation existe concernant les viandes issues

d'agneaux ou de chevreaux d'un poids net carcasse inférieur à 12 Kg et les viandes issues d'ovins et de caprins nés, élevés et abattus dans certains pays (annexe I, arrêté du 10 août 2001 modifié).

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2004; 136; 6; 703-704; en français; 368508

6

Arrêté du 17 juillet 2003 modifiant l'arrêté du 10 février 1989 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans les céréales

Teneurs maximales en Mépiquat de 1 mg/kg pour le blé, orge, avoine, seigle et triticales et de 0,02 mg/kg pour le sarrasin.

Journal officiel de la République Française. Lois et décrets (FRA); 2003; 135; 204; 15188-15189; en français; 368448

Europe

7

Règlement (CE) n° 2011/2003 de la Commission du 14 novembre 2003 modifiant les annexes I et III du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

L'Alpha-cyperméthrine (antiparasitaire utilisé chez les bovins et ovins) et le Métamizolum (anti-inflammatoire non stéroïdien destiné aux bovins, porcins et équidés) sont insérés à l'annexe I et le Phoxime (antiparasitaire administré aux poulets) à l'annexe III du règlement n°2377/90 fixant les limites maximales de résidus.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003; L297; Novembre; 15-18; en français; 368394

8

Règlement (CE) N°1053/2003 de la Commission du 19 juin 2003 modifiant le règlement (CE) N°999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les tests rapides

Modification du laboratoire de référence national grecque pour les tests rapides de dépistage des EST et inscription de deux nouveaux tests sur la liste des tests rapides agréés pour la surveillance de l'ESB (tests pouvant également être utilisés pour la surveillance de l'EST chez les moutons).

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003; L152;8-9; en français; 368442

9

Règlement (CE) n°1490/2003 de la Commission du 25 août 2003 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

Modification de l'annexe I du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil pour y inscrire les substances Cyperméthrine (médicament utilisé chez les bovins et ovins) et Emamectine (utilisé pour les poissons) parmi les agents anti-parasitaires, et leur limites maximales de résidus dans les aliments.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003; L214;3-5; en français; 368432

10

Directive 2003/62/CE de la Commission du 20 juin 2003 modifiant les directives 86/362/CEE et 90/642/CEE en ce qui concerne la fixation des teneurs maximales pour les résidus d'hexaconazole, de clofentezine, de myclobutanyl et de prochloraz

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L154;70-78; en français; 368419

11

Directive 2003/60/CE de la Commission du 18 juin 2003 modifiant les annexes des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil en ce qui concerne la fixation de teneurs maximales pour certains résidus de pesticides sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L155;15-34; en français; 368418

12

Décision de la Commission du 14 novembre 2003 établissant les conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de mollusques, de leurs oeufs et de leurs gamètes, aux fins d'élevage, d'enrichissement, de reparcage ou de consommation humaine

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L302; Novembre; 22-33; en français; 368395

13

Règlement (CE) N°1029/2003 de la Commission du 16 juin 2003 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) N°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

La Cyperméthrine (LMR 50 µg/kg), utilisée pour les salmonidés, est ajoutée à la liste des agents antiparasitaires, et les composés organiques Acide acétylsalicyclique, DL-Lysine d'acide acétylsalicyclique, Carbasalate calcique et Acétyl salicylate de sodium sont insérés à l'annexe II du règlement (CEE) n°2377/90.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L149;15-17; en français; 368444

14

Décision de la Commission du 17 novembre 2003 modifiant les décisions 94/984/CE, 2000/609/CE et 2001/751/CE relatives aux importations de viandes fraîches de volaille, de viandes de ratites d'élevage, de ratites vivants et de leurs oeufs à couver en provenance des pays tiers, en ce qui concerne l'Australie

Les modifications tiennent compte de l'évolution de la maladie de Newcastle et de l'utilisation de vaccins vivants en Australie.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L305; Novembre; 11-15; en français; 368387

15

Directive 2003/100/CE de la Commission du 31 octobre 2003 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux

Modification des points 1, 2 et 3 de l'annexe I de la directive 2002/32/CE, relatifs à l'arsenic, au plomb et au fluor, et fixant leurs teneurs maximales en mg par kg d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12%.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L285; Novembre; 33-37; en français; 368377

16

Décision de la Commission du 30 octobre 2003 approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins

Les traitements approuvés sont le traitement de stérilisation, l'immersion dans l'eau bouillante (minimum 90°C pendant au moins 90 s), la cuisson en enceinte fermée sous pression (3-5 min, 120-160°C, 2-5 kg/cm²) suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à -20°C à coeur, et la cuisson par vapeur sous pression en enceinte fermée.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L283; Octobre; 78-80; en français; 368376

17

Règlement (CE) n°1425/2003 de la Commission du 11 août 2003 modifiant le règlement (CE) n°466/2001 en ce qui concerne la patuline

Fixation des teneurs maximales pour la patuline présente dans les jus de fruits (pomme), les produits à base de morceaux de pomme (purée, compote) et les produits à base de pommes destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. La dose journalière tolérable provisoire, adoptée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine, est de 0,4 µg/kg de poids corporel. Les teneurs maximales pour la patuline seront réexaminées au plus tard le 30 juin 2005.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L203;1-3; en français; 368361

18

Recommandation de la Commission du 11 août 2003 sur la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons

Recommandations aux exploitants de l'industrie de la transformation des pommes pour que la teneur en patuline de leurs produits descende sous le niveau maximal de 50 µg/kg pour les jus de pomme jusqu'à atteindre le niveau cible de 25 µg/kg.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L203;54-59; en français; 368360

19

Directive 2003/78/CE de la Commission du 11 août 2003 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en patuline des denrées alimentaires

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L203;40-44; en français; 368359

20

Règlement (CE) n°1398/2003 de la Commission du 5 août 2003 modifiant l'annexe A de la directive 92/65/CEE du Conseil pour y inclure le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*), le coléoptère *Tropilaelaps* (*Tropilaelaps* spp.), le virus Ebola et la variole du singe

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L198;3-6; en français; 368357

21

Règlement (CE) N°1139/2003 de la Commission du 27 juin 2003 modifiant le règlement (CE) N°999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de surveillance et les matériels à risques spécifiés

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L160;22-32; en français; 368417

22

Directive 2003/85/CE du Conseil du 29 septembre 2003 établissant des mesures communautaires de lutte contre la fièvre aphteuse, abrogeant la directive 85/511/CEE et les décisions 84/531/CEE et 91/665/CEE et modifiant la directive 92/46/CEE

Mesures minimales de lutte à appliquer en cas d'apparition d'un foyer de fièvre aphteuse, quel que soit le type de virus en cause, et mesures préventives visant à sensibiliser et à mieux préparer les autorités compétentes et les milieux agricoles à la fièvre aphteuse.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L306; Novembre; 1-87; en français; 368510

Décision de la Commission du 20 juin 2003 relative à des mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort

Suite à la découverte du colorant rouge sudan 1 (agent cancérigène génotoxique) dans des produits à base de piment fort provenant d'Inde, les mesures conservatoires déjà adoptées par la France pour prévenir d'une éventuelle aggravation du problème sont étendues à l'ensemble de la Communauté. Les mesures s'appliquent au piment fort et aux produits à base de piment fort destinés à la consommation humaine. Les produits falsifiés doivent être détruits.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L154;114-115; en français; 368441

Règlement (CE) n° 2032/2003 de la Commission du 4 novembre 2003 concernant la seconde phase du programme de travail de dix ans visé à l'article 16, paragraphe 2, de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits biocides, et modifiant le règlement (CE) n° 1896/2000

Modalités d'application de la seconde phase du programme de travail pour l'examen systématique de toutes les substances actives se trouvant déjà sur le marché, à la date du 14 mai 2000, en tant que substance active de produits biocides.

Journal officiel des Communautés européennes. Législation (LUX); 2003;L307; Novembre; 1-96; en français; 368512

RISQUES ET CONTAMINANTS

Voir aussi la référence 52

☰ 25

Facteurs influençant la migration du bisphénol A des boîtes de conserve

Factors influencing the migration of bisphenol A from cans

KANG (J.H.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1444-1447; en anglais; 368479

☰ 26

Pesticides - L'homologation de failles en faillite

Point sur la mise en cause d'un insecticide, le Régent, et plus particulièrement sa substance active, le fipronil, dans les intoxications d'abeilles dans le Gers et la Haute Garonne. L'article expose l'hypothèse d'un défaut d'AMM (autorisation de mise sur le marché) pour le Régent qui serait de ce fait commercialisé sans l'autorisation nécessaire à tout produit phytosanitaire.

CHESNAIS (E.); Que choisir (FRA); 2003;409; Novembre; 42-43; en français; 368475

☰ 27

Interactions des bactériocines sakacine P et nisine avec les constituants des produits alimentaires

Interactions of the bacteriocins sakacin P and nisin with food constituents

Les bactériocines sont des peptides amphiphiles sensibles à l'adsorption par les macromolécules alimentaires et à la dégradation protéolytique, limitant leur utilisation comme agents de conservation. Le devenir de la sakacine P est étudié dans le saumon fumé à froid, dans des morceaux de poulet froids et dans la viande crue de poulet. La nisine est utilisée pour comparaison. Plus de 80% des bactériocines ajoutées aux produits sont rapidement adsorbées par les protéines de la matrice alimentaire, puis l'activité protéolytique induit la dégradation des bactériocines non adsorbées, de façon plus ou moins rapide selon le traitement thermique appliqué au produit. Les effets de la teneur en matière grasse du produit et du pH sont également analysés. L'addition de 3,5 µg/g de sakacine P à ces produits permet d'inhiber la croissance de *Listeria monocytogenes* pendant 3 semaines.

AASEN (I.M.); International journal of food microbiology (NLD); 2003; 87; 1-2; Février; 35-43; en anglais; 368338

☰ 28

Emballage et contact alimentaire

Détail, matériau par matériau, des normes applicables aux matériaux et articles au contact des aliments (encres comprises) permettant de respecter la réglementation en vigueur, notamment la directive 89/109/CEE. Outre le risque de transfert chimique, le risque organoleptique est également abordé.

Recueil Normes & réglementation; 2003; Juillet; en français; 368529

L'acrylamide dans la tempête The acrylamide storm

En 2002, des scientifiques suédois mettent en évidence la présence d'acrylamide dans du pain, des biscuits, des céréales, des chips et des frites de pomme de terre. La compréhension de la formation de ce composé permettrait d'identifier des voies possibles de réduction de son occurrence. Les résultats de recherches sur l'analyse de l'acrylamide, sa formation, la reformulation des produits, la réaction de Maillard, et les dangers de l'acrylamide sont répertoriés.

BAIGRIE (B.); The world of food ingredients (NLD); 2003; Février; 37-40; en anglais; 368454

Contaminations biologiques

Epidémie régionale de *S. enteritidis* lysotype 5 dans un élevage avicole en Autriche

En été 2002, une épidémie de salmonellose s'est déclarée dans deux districts voisins en Autriche. Un élevage avicole (6000 poules), déjà mis en cause dans une épidémie en 1999, est identifié comme étant l'origine de l'épidémie. La vaccination des poules était interrompue depuis août 2001. La persistance de *Salmonella* est soulignée.

BERGHOLD (C.); Eurosurveillance (FRA); 2003; 8; 10; Octobre; 195-198; 368329

Bactéries multi-résistantes aux médicaments Multiple drug resistant bacteria

Les différents moyens utilisés par les bactéries pour acquérir des résistances sont analysés au travers d'une synthèse bibliographique sur les gènes de résistance des bactéries Gram-négatif, de l'étude de l'évolution de la multirésistance des bactéries Gram-positif aux antibiotiques, des résistances multiples médiées par des loci génétiques individuels, de la relation entre les biofilms et la multirésistance bactérienne, et du transfert génétique horizontal. Les propriétés de deux pathogènes, *Staphylococcus aureus* résistant à la méthycilline et *Enterococcus* résistant à la vancomycine, sont détaillées.

AMABILE-CUEVAS (C.F.); 2003; en anglais; 368531

Les entérocoques dans les aliments - une énigme pour la sécurité alimentaire Enterococci in foods - a conundrum for food safety

Les entérocoques sont des bactéries lactiques capables d'altérer les viandes transformées mais jouant également un rôle important dans l'affinage et le développement d'arômes de certains fromages et saucisses. Ils sont également utilisés comme cultures starter et probiotiques mais sont aussi responsables d'infections nosocomiales. La nécessité et les risques liés à l'utilisation des entérocoques dans l'industrie alimentaire et en tant que probiotique sont analysés, et les progrès réalisés pour la détermination des facteurs de virulence entérocoquale sont évalués.

FRANZ (C.M.A.P.); International journal of food microbiology (NLD); 2003; 88; 2-3; Décembre; 105-122; en anglais; 368517

Première éclosion déclarée de *Listeria monocytogenes* dans la province de Québec, 2002

Quatre spécimens de *L. monocytogenes* de pulsovar 85 ont été identifiés en 2002 par le Laboratoire de Santé Publique de Québec dans quatre régions sociosanitaires du Québec.

GAULIN (C.); Relevé des maladies transmissibles au Canada (CAN); 2003; 29-21; Novembre; 1-4; en français; 368328

FILIERES

CEREALES, PRODUITS A BASE DE CEREALES

Voir aussi la référence 6

☰ 34

Etude modèle sur la formation d'acrylamide dans la pomme de terre, la farine de blé et l'amidon de maïs : modes de réduction des teneurs en acrylamide dans les produits de boulangerie

Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starchways to reduce acrylamide contents in bakery ware

La réaction de l'asparagine avec un sucre réducteur est l'étape déterminante de la formation d'acrylamide dans les différentes matrices étudiées. L'influence de divers facteurs sur la formation d'acrylamide est analysée : type de sucre, température, utilisation d'ammonium dans la préparation des produits. Dans les conditions de préparation des produits de boulangerie, il n'y a pas d'autre contribution à la formation d'acrylamide que celle de l'asparagine. Le saccharose accélère l'élimination de l'acrylamide au dessus de 160°C. Le fructose et le glucose accélèrent aussi bien sa formation que son élimination aux températures supérieures à 160°C, et le fructose induit des teneurs en acrylamide plus élevées que le glucose. Le carbonate ou bicarbonate d'ammonium, utilisé pour la levée de la pâte, augmente les concentrations d'acrylamide, même à température ambiante.

BIEDEMANN (M.); Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene (CHE); 2003; 94; 5;406-422; en anglais; 368497

FRUITS, LEGUMES ET EPICES

Voir aussi la référence 17, 18, 19, 23, 34

☰ 35

Résidus de pesticide dans les melons EPRW'98

Pesticide residues in EPRW'98 melons

A l'occasion du second groupe de travail européen sur les résidus de pesticides en 1998 (EPRW'98, Almeria, ESP, 24-27 mai 1998), 200 délégués de 35 pays différents ont analysé chacun 2 melons, cultivés sous serre avec de nombreux pesticides, pour leurs résidus de pesticides. Aucun des pesticides utilisés n'a été détecté par les laboratoires participants les teneurs étant en dessous des limites de détection ou les pesticides non décelables par les analyses de routine. Cependant, des taux de pesticides non utilisés ont été obtenus par plusieurs laboratoires. Des hypothèses sont proposées.

VALVERDE GARCIA (A.); Italian journal of food science (ITA); 2003; 15; 3;449-455; en anglais; 368501

☰ 36

Mycotoxines dans les fruits, les jus de fruit et les fruits secs

Mycotoxins in fruits, fruit juices, and dried fruits

DRUSCH (S.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1514-1527; en anglais; 368491

☰ 37

Propagation des pathogènes bactériens au cours de la préparation de jus d'oranges fraîchement pressées

Spread of bacterial pathogens during preparation of freshly squeezed orange juice

MARTINEZ GONZALES (N.E.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1490-1494; en anglais; 368483

PRODUITS LAITIERS

☰ 38

Comportement d'Escherichia coli O157:H7, de Listeria monocytogenes 4b et de Yersinia enterocolitica O3 dans du kéfir pasteurisé ou non et fermenté pendant 1 ou 2 jours

Behaviour of Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes 4b and Yersinia enterocolitica O3 in pasteurised and non-pasteurised kefir fermented for one or two days

Les populations de ces trois pathogènes, ajoutées délibérément dans du kéfir, sont suivies au cours de la fermentation et de 21 jours de stockage. Au cours de la fermentation, ces populations augmentent toutes dans le kéfir fermenté 1 jour, mais seule E. coli O157:H7 augmente dans le kéfir fermenté 2 jours. Pendant le stockage à 4°C, aucune de ces populations bactériennes se développe, mais E. coli O157:H7 et L. monocytogenes 4b survivent pendant les 21 jours dans tous les échantillons. Yersinia enterocolitica reste présente dans le kéfir fermenté 1 jour pendant au moins 14 jours.

GULMEZ (M.); Food science and technology international (GBR); 2003; 9; 5; Octobre; 365-369; en anglais; 368493

☰ 39

Pathogènes et bactéries toxigènes dans les produits laitiers - Résultats des laboratoires officiels suisses pour la période 1990-1997

Pathogene und toxische Bakterien in Milchprodukten - Untersuchungen der kantonalen Laboratorien 1990-1997

Parmi les données relatives à la qualité microbiologique des produits laitiers commercialisés en Suisse, Listeria monocytogenes est la bactérie ayant le plus souvent dépassé les valeurs limites autorisées, suivie par Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Pseudomonas aeruginosa et Salmonella. Yersinia enterocolitica et Campylobacter n'ont jamais dépassé les valeurs limites au cours de la période étudiée. Néanmoins, les produits laitiers peuvent être considérés comme étant très sûrs.

SPAHR (U.); Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene (CHE); 2003; 94; 5; 394-405; en allemand; 368495

☰ 40

Prévalence de sous types de Listeria monocytogenes dans du lait en vrac du Nord Ouest du Pacifique

Prevalence of Listeria monocytogenes subtypes in bulk milk of the pacific Northwest

MURAOKA (W.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1413-1419; en anglais; 368476

VIANDE, PRODUITS CARNES

Voir aussi les références 2,3,4,5,21

☰ 41

Bonnes pratiques pour les produits crus hachés

Best practices for raw ground products

Des recommandations sont données pour les opérations de hachage des viandes et la mise en place de procédures spécifiques pour la production de produits sains. Ces recommandations permettent également aux industriels de développer une meilleure identification et traçabilité de leurs produits.

MUCKLOW (R.); 2003; Septembre; 1-45; en anglais; 368533

☰ 42

Utilisation de l'électrophorèse sur gel en champ pulsé pour suivre un mélange de cinq souches de *Listeria monocytogenes* dans des sachets de saucisses de Francfort

Use of pulsed-field gel electrophoresis to monitor a five-strain mixture of *Listeria monocytogenes* in frankfurter packages

PORTO (A.C.S.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1465-1468; en anglais; 368459

☰ 43

Bonnes pratiques de manipulation des morceaux de boeuf de second choix emballés sous vide

Best practices for handling vacuum-packed sub-primal beef cuts

Les recommandations portent sur le contrôle de la chaîne du froid, l'hygiène et les installations, le système HACCP, le conditionnement, et l'échantillonnage et les analyses (pathogènes en particulier).

<url : www.haccpalliance.org/alliance/vacPkdBestprac903.pdf; vu le 24 novembre 2003>; Beef industry food safety council; 2003; Septembre; 1-3; en anglais; 368534

☰ 44

Bonnes pratiques d'abattage des boeufs

Best practices for beef slaughter

Discussion sur les pratiques pouvant être utilisées pour l'abattage des bovins (de la réception des troupeaux aux carcasses parées) afin d'obtenir un résultat optimum sur le produit fini : carcasses visiblement propres et niveaux réduits de contamination par les pathogènes.

<url : www.haccpalliance.org/alliance/BestPracSlaught1003.pdf; vu le 24 novembre 2003>; Beef industry food safety council; 2003; Octobre; 1-14; en anglais; 368535

☰ 45

Modalités de récolte des viandes de la langue, des joues et des autres viandes de la tête des bovins en abattoirs. Modalités de prélèvement des iléons de petits ruminants

Précisions sur les conditions d'application en abattoirs des dispositions réglementaires visant à la sécurisation du retrait des amygdales des bovins et de la collecte des viandes de têtes (animaux de plus de 12 mois), ainsi que sur les conditions d'application des dispositions relatives au retrait de l'iléon des petits ruminants.

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture (FRA); 2003;28; Octobre; 1-6; en français; 368356

46

Guide de bonnes pratiques pour l'extraction de la moelle épinière au cours des opérations d'abattage, d'échantillonnage et d'analyse des produits carnés pour l'analyse de la protéine acide fibrillaire gliale

Good manufacturing guidelines for the removal of spinal cord during slaughter operations and sampling and testing of advanced meat recovery product for glial fibrillary acidic protein analysis

Les recommandations données visent à identifier des procédures améliorant le contrôle des procédés et ainsi, à s'assurer que la protéine acide fibrillaire gliale (protéine spécifique des tissus du système nerveux central) n'apparaît pas à des taux non naturels dans les produits issus de l'abattage.

<url : www.haccpalliance.org/alliance/spinalcordremoval.pdf; vu le 24 novembre 2003>; Beef industry food safety council; 2002; Février; 1-7; en anglais; 368532

47

Incidence de quelques pathogènes bactériens d'origine alimentaire dans les saucisses traditionnelles produits au nord de la Grèce

Incidence of some foodborne bacterial pathogens in traditional sausages produced in Northern Greece

67 échantillons de saucisses fraîches fabriquées traditionnellement en Grèce du Nord, obtenues dans des magasins de vente au détail, sont évalués microbiologiquement par détermination des groupes bactériens considérés comme indicateurs d'hygiène et pour la présence de bactéries pathogènes : coliformes, Escherichia coli, Salmonella spp., Staphylococcus aureus et Listeria spp..

SOULTOS (N.); Archiv für Lebensmittelhygiene (DEU); 2003; 54; 3; Mai-juin; 55-57; en anglais; 368503

48

Enquête sur les conditions de stockage et d'exposition à la vente de certains types de produits à base de viande suite à l'apparition de plusieurs foyers de botulisme humain

Modalités de l'enquête à réaliser dans les établissements de remise directe (artisans, GMS), sur les conditions de stockage et d'exposition des produits pouvant être à l'origine du risque botulique, tels que des saucisses à DLC longue et des produits incorporant des viandes séparées mécaniquement de volailles.

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture (FRA); 2003;30; Octobre; 1-3; en français; 368364

49

Isolement de Arcobacter spp. de viandes au détail et effets cytotoxiques des isolats sur les cellules Vero

Isolation of Arcobacter spp. from retail meats and cytotoxic effects of isolates against Vero cells

VILLARRUEL LOPEZ (A.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1374-1378; en anglais; 368439

50

Utilisation des acides organiques pour le contrôle de Clostridium perfringens dans du roti de boeuf cuit restructuré emballé sous vide au cours d'un refroidissement discontinu

Use of organic acids for the control of Clostridium perfringens in cooked vacuum-packaged restructured roast beef during an alternative cooling procedure

SABAH (J.R.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1408-1412; en anglais; 368473

PRODUITS DE LA MER – AQUACULTURE

Voir aussi la référence 16

☰ 51

Contamination des mollusques bivalves par les oocystes de *Cryptosporidium* : besoin de nouvelles normes de contrôle qualité

Contamination of bivalve molluscs by *Cryptosporidium* oocysts: the need for new quality control standards

La présence et la viabilité des oocystes de *Cryptosporidium* sont analysées sur 203 échantillons de mollusques (moules, huîtres, palourdes et coques) de Galice (ESP) et 38 échantillons importés d'autres pays de l'Union européenne. Aucune corrélation n'est observée entre la présence des oocystes et la contamination microbiologique (coliformes fécaux) détectée dans les échantillons, les différentes espèces de mollusques, ou le mois d'échantillonnage. Malgré cette absence de corrélation entre la présence de *Cryptosporidium* et le nombre de coliformes fécaux, l'existence d'un taux d'oocystes viables supérieur à 40% dans les échantillons dont le nombre de coliformes est inférieur à 300 (donc propres à la consommation humaine) est démontré. Face à la nature opportuniste de ce parasite et à l'inefficacité des traitements d'épuration, l'addition d'analyses parasitologiques aux procédures de contrôle qualité semble nécessaire.

GOMEZ COUSO (H.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 97-105; en anglais; 368343

☰ 52

Toxi-infections alimentaires collectives à Norovirus, liées à la consommation d'huîtres de l'étang de Thau, France, décembre 2002

En décembre 2002, plusieurs toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) déclarées dans plusieurs départements français et plus de 200 cas de gastro-entériques aiguës survenues en Italie ont été attribuée à la consommation d'huîtres de l'étang de Thau. Détail des investigations épidémiologiques mises en oeuvre.

BARATAUD (D.); *BEH Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire (FRA)*; 2003;38; Septembre; 177-179; en français; 368330

☰ 53

Approche semi-quantitative pour estimer la contamination des huîtres par des virus de type Norwalk impliqués dans les épidémies

A semiquantitative approach to estimate Norwalk-like virus contamination of oysters implicated in an outbreak

Les épidémies de gastroentérites dues à la consommation de mollusques et crustacés sont nombreuses et fréquemment, les virus de type Norwalk sont les agents responsables (NLV : Norwalk-like viruses). Une approche semi-quantitative, combinant une RT-PCR à la loi du nombre le plus probable, est développée pour analyser la contamination NLV des échantillons de mollusques impliqués dans des épidémies.

LE GUYADER (F.S.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 107-112; en anglais; 368344

☰ 54

Etude hygiénique des sushis et de leurs matières premières

Lebensmittelhygiene Untersuchungen von Sushi-Erzeugnissen und deren Ausgangsprodukten

105 échantillons de sushis sont analysés pour leur qualité hygiénique. La production de sushis à partir de poisson frais ou surgelé, de mollusques ou de crustacés, ne présente pas de problème d'hygiène lorsque les conditions optimales de température sont maintenues au cours de la préparation et du stockage. La durée entre la préparation et la consommation doit cependant être la plus courte possible. Parmi les 105

échantillons, *Staphylococcus aureus* a été détectée dans 2 produits, et *Listeria monocytogenes* dans 1,9% des sushis et dans 11,2% des matières premières (principalement dans le saumon). *Salmonella* spp., *Escherichia coli* et *Vibrio* spp. n'ont pas été détectés.

SCHULZ SCHROEDER (G.); *Archiv für Lebensmittelhygiene (DEU)*; 2003; 54; 2; Mars-avril; 37-41; en allemand; 368507

☰ 55

Survie de *Staphylococcus aureus* et de *Salmonella enteritidis* sur les sardines salées (*Sardina pilchardus*) au cours de la maturation

Survival of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella enteritidis* on salted sardines (*Sardina pilchardus*) during ripening

ARKOUDELOS (J.S.); *Journal of food protection (USA)*; 2003; 66; 8; Août; 1479-1481; en anglais; 368471

☰ 56

Inhibition de *Listeria monocytogenes* dans du saumon fumé à froid par *Carnobacterium piscicola* CS526 isolé de surimi congelé

Inhibition of *Listeria monocytogenes* in cold-smoked salmon by *Carnobacterium piscicola* CS526 isolated from frozen surimi

YAMAZAKI (K.); *Journal of food protection (USA)*; 2003; 66; 8; Août; 1420-1425; en anglais; 368477

ALIMENTATION ANIMALE

Voir aussi la référence 15

☰ 57

Effet d'une alimentation fermentée sur la susceptibilité des poulets de chair à la colonisation par *Campylobacter jejuni*, avec et sans inoculation simultanée de *Salmonella enteritidis*

Effect of fermented feed on the susceptibility for *Campylobacter jejuni* colonisation in broiler chickens with and without concurrent inoculation of *Salmonella enteritidis*

Les effets d'une alimentation liquide fermentée, dont l'action protectrice contre la colonisation par *Salmonella* a déjà été prouvée, sont évalués sur la colonisation des poulets de chair par *Campylobacter*. Les poulets nourris avec une alimentation liquide fermentée sont moins sensibles à la colonisation par *Campylobacter*. Il est cependant improbable que cette alimentation réduise la transmission de *Campylobacter* au sein d'un élevage lorsque celui-ci est déjà infecté.

HERES (L.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 75-86; en anglais; 368341

SANTE, ATTITUDE DE CONSOMMATION ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

☰ 58

**Innocuité des aliments et sécurité alimentaire : ce que les
consommateurs ont besoin de savoir**

Food safety and food security: what consumers need to know

Assurant l'innocuité et la sécurité de la chaîne alimentaire aux Etats Unis, le service FSIS (Food Safety and Inspection Service) de l'USDA rappelle aux consommateurs les bonnes pratiques concernant la manipulation des aliments et les règles de température, les maladies d'origine alimentaire, les rappels de produits, le stockage de denrées alimentaires pour les cas d'urgences, la durée de conservation des aliments, et donne des conseils en cas de coupure de courant et sur les risques de contaminations intentionnelles.

<url : www.fsis.usda.gov/OA/topics/foodsec-com5.pdf; vu le 24 novembre 2003>; United states department of agriculture; 2003; Septembre; 1-16; en anglais; 368536

MATERIELS, PROCEDES DE DETECTION ET TECHNIQUES D'ANALYSES

Voir aussi les références 8, 53

☰ 59

Sélection de sondes fluorescentes pour évaluer par cytométrie de flux la viabilité de *Listeria monocytogenes* exposée à des désinfectants oxydants et actifs sur la membrane

Selection of fluorescent probes for flow cytometric viability assessment of *Listeria monocytogenes* exposed to membrane-active and oxidizing disinfectants

LUPPENS (S.B.); *Journal of food protection (USA)*; 2003; 66; 8; Août; 1393-1401; en anglais; 368457

☰ 60

Estimation de la probabilité de recontamination par l'air à l'aide de simulations de Monte Carlo

Estimating the probability of recontamination via the air using Monte Carlo simulations

Une première approche de la quantification des risques de recontamination des produits alimentaires due à l'exposition à l'air est décrite. Cette approche combine le calcul des vitesses de décantation des différents microorganismes de l'air pour différents produits, des analyses statistiques pour déterminer les effets de divers produits et saisons sur le nombre de microorganismes provenant de l'air, et les simulations de Monte Carlo pour estimer le taux de contamination dû à la recontamination par l'air.

DEN AANTREKKER (E.D.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 1-15; en anglais; 368337

☰ 61

Prédire l'inactivation thermique de *Salmonella* cultivée à différentes températures dans des milieux de différents pH

Predicting thermal inactivation in media of different pH of *Salmonella* grown at different temperatures

Analyse et description mathématique de l'influence de la température et du pH du milieu de croissance sur la résistance de *Salmonella typhimurium* ATCC 13311 à différentes températures. L'augmentation de la température de croissance de 10 à 37°C quadruple la thermorésistance de *S. typhimurium*. Cette résistance à la chaleur de *S. typhimurium* est maximale à pH 6 lorsque les cellules sont en culture à 37°C. Le temps de réduction décimale, à différentes températures de traitement et dans des tampons de différents pH, pour les cellules de *S. typhimurium* en culture à différentes températures, est décrit par une équation mathématique, également testée pour d'autres souches de *Salmonella*.

MANAS (P.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 45-53; en anglais; 368339

☰ 62

Biorad : un test ESB automatisé agréé par l'UE

TeSeE, unique test ESB automatisé du marché, a été agréé en juillet 2003. Les caractéristiques du TeSeE sont rappelées. Ce test est toujours basé sur la technique ELISA.

BRENUGAT (V.); R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2003;639; Octobre; 51; en français; 368345

63

Le système Sym'Previus en phase de rodage

Le système Sym'Previus, nouvel outil de maîtrise du risque microbien basé sur la microbiologie prévisionnelle, combine une base de données en microbiologie alimentaire à deux modules, l'un d'interrogation et l'autre de simulation. Ce système permet de prédire l'effet de la température sur le développement bactérien pour de nombreux aliments. La base de données est enrichie à partir de bibliographies, des données des laboratoires partenaires, des professionnels et des utilisateurs.

BELLAMY (M.); R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2003;639; Octobre; 53; en français; 368346

64

Les milieux chromogènes ont le vent en poupe

Présentation des nouvelles offres des fournisseurs en matière de milieux chromogènes pour analyses microbiologiques : SET2 de Biomérieux, SMS (Simple Method for Salmonella) de AES Laboratoire, nouveau système de lecture automatique des tests Petrifilm de 3M. A noter également que deux méthodes commerciales (AES Laboratoire et Oxoid) sont désormais disponibles pour détecter la présence d'*Enterobacter sakazakii* dans les poudres de lait infantile, germe pathogène mis en cause dans certains cas de décès de nourrissons.

MEYER (H.L.); R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2003;639; Octobre; 70-71; en français; 368347

65

Potentiel de survie de *Salmonella* et *Shigella* spp. dans le sulfate de sodium laurylé et le Tween 80 à 22°C et 40°C

Survivability of *Salmonella* and *Shigella* spp. in sodium lauryl sulfate and Tween 80 at 22 and 40°C

RAIDEN (R.M.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1462-1464; en anglais; 368458

66

Stabilité de l'eau oxydante électrolysée et son efficacité contre des cellules en suspension de *Salmonella typhimurium* et *Listeria monocytogenes*

Stability of electrolyzed oxidizing water and its efficacy against cell suspensions of *Salmonella typhimurium* and *Listeria monocytogenes*

FABRIZIO (K.A.); Journal of food protection (USA); 2003; 66; 8; Août; 1379-1384; en anglais; 368456

67

Influence de la concentration en hypochlorite, du pH et de la température sur l'inactivation de *Listeria monocytogenes*

Influence of hypochlorite concentration, pH and temperature on inactivation of *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes est réduite de 3,55, 4,17, 4,56, et 5,59 log, respectivement après 30 s d'exposition à 5, 10, 50 et 100 mg/l d'hypochlorite dans un tampon phosphate à 30°C. Le taux de désinfection est également augmenté lorsque la température augmente de 20 à 40°C. L'effet antimicrobien de l'hypochlorite est supérieur à pH4,5 par rapport aux pH 5,5, 6,5 et 8,5. Les courbes de survie de *L. monocytogenes* en présence d'hypochlorite montrent deux phases distinctes ; ce qui suggère un mécanisme complexe d'inactivation de la bactérie.

ERKMEN (O.); Italian journal of food science (ITA); 2003; 15; 3;441-448; en anglais; 368499

PREVENTION DES RISQUES ET METHODES DE DECONTAMINATION

Voir aussi la référence 41,43,44,46

METHODES DE DECONTAMINATION

☰ 68

Influence des paramètres du procédé sur l'inactivation de *Listeria monocytogenes* par champs électriques pulsés

The influence of process parameters for the inactivation of *Listeria monocytogenes* by pulsed electric fields

L'influence de la force du champ électrique, de la durée du traitement, de l'énergie spécifique totale et de la conductivité du milieu de traitement sur l'inactivation de *Listeria monocytogenes* par champs électriques pulsés est étudiée. Une inactivation maximale de 4,77.log10 cycles est observée après un traitement de 28 kV/cm, 2000 µs et 3490 kJ/kg. Un modèle mathématique de l'inactivation est développé.

ALVAREZ (I.); *International journal of food microbiology (NLD)*; 2003; 87; 1-2; Février; 87-95; en anglais; 368342

☰ 69

Inactivation des spores de *Clostridium botulinum* de type A par un procédé haute pression à températures élevées

Inactivation of *Clostridium botulinum* type A spores by high-pressure processing at elevated temperatures

REDDY (N.R.); *Journal of food protection (USA)*; 2003; 66; 8; Août; 1402-1407; en anglais; 368472

PREVENTION DES RISQUES

☰ 70

Maîtrise de la chaîne du froid

Ensemble des textes réglementaires auxquels doivent répondre les acteurs de la chaîne du froid, et des normes donnant les moyens techniques de satisfaire à la réglementation.

Recueil Normes & réglementation; 2003; Avril; en français; 368528

☰ 71

Les technologies de salle propre - Principes de conception, de qualification et d'exploitation (1ère édition)

Suite à une définition des salles propres s'appuyant sur la norme internationale ISO 14644-1, tous les aspects fondamentaux pour réussir la mise en place d'une salle propre, c'est-à-dire de sa conception à sa réalisation, sa validation et son exploitation, sont abordés de manière complète et didactique.

WHYTE (W.); 2003;1-276; en français; 368530

Programmation des inspections itinérantes des ateliers soumis à autorisation préalable, fondée sur une hiérarchisation des risques

La programmation des inspections itinérantes des ateliers soumis à autorisation préalable est une activité des DSV et fait l'objet d'une opération pilote visant à fonder la pression de contrôle sur la hiérarchisation des risques et à l'harmoniser sur tout le territoire. Cette recherche a fait l'objet de travaux au sein du Conseil Général Vétérinaire et des directeurs des DSV qui proposent une méthode de classement des ateliers en fonction des risques qu'ils représentent. La note présente la méthode de classement des établissements, notamment la partie départementale et fixe le calendrier de sa mise en oeuvre. Elle sera expérimentée à partir du 1er septembre dans les départements 13, 31, 44, 45, 51 et 63, puis étendue après une évaluation prévue en mars 2004.

(Note de service DGAL/SDSSA, n°2003-8150, 26 août 2003);2003;1-24; en français; 368411

CONTACTS

- ✓ **GROUPAMA**
Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre conseiller commercial le plus proche ou consultez le site www.groupama.fr

- ✓ **ADRIA NORMANDIE / IALINE+ -**
Pôle agroalimentaire - 370 rue Popiélujko - 50000 SAINT LO
Tel : 02 33 06 71 71 - Fax : 02 33 06 71 81 - ialine@ialine.com

Adria Normandie – Ass. Loi 1901

Siège social : Pôle agroalimentaire - 370 rue Popiélujko - 50000 SAINT LO

Directeur de la publication : Adria Normandie – Jean Claude Ingouf

Responsable de la publication : Adria Normandie – Bénédicte LARINIER

Demande d'ISSN en cours

Reprographie : interne à Groupama 5 et 7 rue de centre - 93199 Noisy le Grand cedex