

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2003

relative à un programme coordonné de contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2004

[notifiée sous le numéro C(2003) 4878]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2004/24/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 14, paragraphe 3,

après consultation du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

considérant ce qui suit:

- (1) Il est nécessaire, aux fins du bon fonctionnement du marché intérieur, de prévoir des programmes d'inspection alimentaire coordonnés au niveau communautaire en vue d'améliorer la mise en œuvre harmonisée des contrôles officiels par les États membres.
- (2) Ces programmes devraient mettre l'accent sur le respect de la législation communautaire relative aux denrées alimentaires, qui vise en particulier à protéger la santé publique, à sauvegarder les intérêts des consommateurs et à garantir la loyauté des pratiques commerciales.
- (3) L'article 3 de la directive 93/99/CEE du Conseil du 29 octobre 1993 relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽²⁾, modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾, exige que les laboratoires visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE satisfassent aux critères énoncés dans la norme européenne EN45000, désormais remplacée par la norme EN ISO 17025:2000.

- (4) Les résultats de la mise en œuvre simultanée des programmes nationaux et des programmes coordonnés peuvent fournir des informations et une expérience qui serviront de base aux activités de contrôle et à la législation futures,

RECOMMANDE:

1. Au cours de l'année 2004, les États membres devraient procéder à des inspections et des contrôles incluant, le cas échéant, des prélèvements et l'analyse de ces prélèvements dans des laboratoires, en vue:
 - d'évaluer la sécurité bactériologique des fromages au lait cru ou thermisé,
 - d'évaluer la sécurité bactériologique de la viande de volaille fraîche réfrigérée en ce qui concerne *Campylobacter thermophile*,
 - d'évaluer la sécurité bactériologique et toxicologique des épices.
2. Bien que la présente recommandation ne fixe pas de taux de prélèvement et/ou d'inspection, les États membres devraient veiller à ce que ces taux soient suffisants pour donner une vue d'ensemble de la situation dans chaque État membre.
3. Il serait bon que les États membres fournissent les informations demandées en se conformant à la présentation des fiches d'enregistrement figurant en annexe pour contribuer à une meilleure comparabilité des résultats. Ces informations, accompagnées d'un rapport explicatif qui devrait contenir des commentaires sur les résultats et sur les mesures d'exécution prises, devraient être communiquées à la Commission le 1^{er} mai 2005 au plus tard.

⁽¹⁾ JO L 186 du 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ JO L 290 du 24.11.1993, p. 14.

⁽³⁾ JO L 284 du 31.10.2003, p. 1.

4. Les denrées alimentaires à analyser dans le cadre du présent programme devraient être soumises à des laboratoires se conformant aux exigences de l'article 3 de la directive 93/99/CEE. Toutefois, si les États membres ne disposent pas de tels laboratoires pour certaines analyses prévues dans la présente recommandation, ils peuvent désigner d'autres laboratoires en mesure d'effectuer ces analyses.
5. Sécurité bactériologique des fromages au lait cru ou thermisé

5.1. Portée du programme

Des fromages au lait cru ou thermisé contaminés ont été responsables de foyers d'intoxications alimentaires humaines dues à plusieurs types de bactéries comme *Salmonella*, les *Listeria monocytogènes*, les *Escherichia coli* vérotoxiques et les entérotoxines staphylococciques.

La Communauté possède une longue tradition de production et de consommation de fromages au lait cru. Pour perpétuer cette tradition tout en assurant la sécurité alimentaire, des améliorations considérables ont été apportées au système de production, de collecte et d'entreposage du lait cru utilisé pour la production de fromages. Les exploitants concernés du secteur alimentaire prêtent une attention particulière à l'hygiène et au contrôle tout au long du processus de production.

Ce volet du programme vise à étudier la sécurité microbiologique des fromages au lait cru ou thermisé en vue de favoriser un niveau élevé de protection des consommateurs et de recueillir des informations sur la prévalence de micro-organismes pathogènes et témoins dans ces produits. Cette étude concerne un programme d'une durée d'une année et sera suivie, pendant la deuxième année, d'un programme plus vaste sur la sécurité bactériologique des fromages. L'objectif de ce programme plus large est d'établir la contamination de base pour d'autres catégories de fromages afin de pouvoir tirer des conclusions significatives sur le risque spécifique aux fromages au lait cru ou thermisé. Les résultats des recherches de cette première partie sur les fromages au lait cru et thermisé seront analysés et diffusés, en tenant compte des résultats relatifs à l'ensemble de ce secteur, qui seront disponibles après la deuxième année.

5.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les analyses devraient porter sur les fromages frais, à pâte molle et à pâte demi-dure produits à base de lait cru ou thermisé. Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons représentatifs de ces produits, tant au niveau de la production qu'à celui du commerce de détail, y compris des produits importés, en vue de la détection de *Salmonella*, de *Listeria monocytogènes* et de *Campylobacter* thermophile, ainsi que du dénombrement de *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli*. En cas de détection de *Listeria monocytogènes*, ces bactéries devraient être dénombrées. Lorsque les échantillons sont prélevés au niveau du commerce de détail, les tests peuvent porter unique-

ment sur la détection de *Salmonella* et de *Campylobacter* thermophile et sur le dénombrement de *Listeria monocytogènes*. Les échantillons, de cent grammes chacun au minimum ou d'un fromage si celui-ci pèse moins de cent grammes, devraient être manipulés conformément aux règles d'hygiène, placés dans des conteneurs réfrigérés et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse.

Les laboratoires devraient être autorisés à utiliser une méthode de leur choix à condition que son degré d'efficacité soit adapté à l'objectif à atteindre. Toutefois, il est recommandé d'utiliser la version la plus récente de la norme ISO 6785 ou EN/ISO 6579 pour la détection de *Salmonella*, les versions les plus récentes des normes EN/ISO 11290-1 et 2 pour la détection de *Listeria monocytogènes*, la version la plus récente de la norme ISO 10272:1995 pour la détection de *Campylobacter* thermophile, la version la plus récente de la norme EN/ISO 6888-1 ou 2 pour le dénombrement de *Staphylococcus aureus* et la version la plus récente de la norme ISO 11866-2,3 ou ISO 16649-1,2 pour le dénombrement de *Escherichia coli*. D'autres méthodes équivalentes reconnues par les autorités compétentes peuvent également être utilisées.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats des contrôles devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe I.

6. Sécurité bactériologique de la viande de volaille fraîche réfrigérée en ce qui concerne *Campylobacter* thermophile

6.1. Portée du programme

Campylobacter thermophile est l'une des principales bactéries à l'origine de maladies humaines d'origine alimentaire. Le nombre de cas rapportés chez l'homme a augmenté ces dernières années; des études épidémiologiques montrent que la viande de volaille est une source d'infection importante et qu'une proportion significative de la viande de volaille fraîche destinée à la consommation humaine est contaminée par ces bactéries.

À l'heure actuelle, les informations scientifiques disponibles ne sont pas suffisantes pour fixer dans la législation communautaire un critère applicable à *Campylobacter*; des études complémentaires sont menées afin de mieux comprendre l'épidémiologie de cet agent pathogène ainsi que le rôle joué par les autres produits animaux et par les autres denrées alimentaires en général.

Ce volet du programme vise à évaluer la sécurité microbiologique de la viande de volaille fraîche en ce qui concerne *Campylobacter*, en vue de favoriser un niveau élevé de protection des consommateurs et de recueillir des informations sur la prévalence de ces bactéries dans de tels produits.

6.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les analyses devraient porter sur la viande de volaille fraîche réfrigérée, en particulier le poulet et la dinde. Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons représentatifs de ces produits, tant au niveau de l'abattoir qu'à celui du commerce de détail, y compris de produits importés, en vue de vérifier la présence de *Campylobacter thermophile*. Les échantillons, de 10 grammes chacun de peau du cou, prélevés avant que les carcasses ne soient réfrigérées ou, lorsque les échantillons sont prélevés au niveau du commerce de détail, de 25 grammes ou 25 centimètres carrés de poitrine, devraient être manipulés conformément aux règles d'hygiène, placés dans des conteneurs réfrigérés et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse. En outre, il est recommandé, pour assurer une meilleure comparabilité des résultats, de prélever les échantillons au cours de la période comprise entre mai et octobre.

Les laboratoires devraient être autorisés à utiliser une méthode de leur choix à condition que son degré d'efficacité soit adapté à l'objectif à atteindre. Toutefois, il est recommandé d'utiliser la version la plus récente de la norme ISO 10272:1995 pour la détection de *Campylobacter thermophile*. D'autres méthodes équivalentes reconnues par les autorités compétentes peuvent également être utilisées.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe II.

7. Sécurité bactériologique et toxicologique des épices

7.1. Portée du programme

Les épices, herbes et condiments végétaux («les épices») sont appréciés pour leur saveur, leur couleur et leur arôme caractéristique. Toutefois, les épices peuvent contenir un nombre élevé de micro-organismes, y compris des bactéries pathogènes, des moisissures et des levures. Faute d'un traitement approprié, elles peuvent entraîner une détérioration rapide de la denrée alimentaire qu'elles sont censées relever. Les épices ont été mises en avant comme source principale de maladies d'origine alimentaire lorsqu'elles sont ajoutées à des aliments permettant aux agents pathogènes de continuer à se développer. Cette possibilité est accrue lorsque les épices sont utilisées dans des denrées alimentaires n'ayant pas nécessairement subi un traitement thermique approfondi. La contamination par certaines souches de moisissures peut également conduire à la production de toxines, comme les aflatoxines, qui, si elles dépassent les teneurs établies dans le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾, peuvent entraîner des risques graves pour la santé des consommateurs.

Ce volet du programme a pour objet d'évaluer la sécurité bactériologique et toxicologique des épices, de recueillir des informations sur la prévalence de micro-organismes pathogènes et de vérifier que les épices mises sur le marché n'excèdent pas les teneurs maximales en aflatoxines fixées dans la législation communautaire, en vue d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs.

7.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons représentatifs d'épices au niveau de l'importation, au niveau de la production/dans les établissements d'emballage, au niveau du commerce de gros, dans les établissements utilisant des épices pour la préparation d'aliments et au niveau du commerce de détail, en vue de:

- a) dénombrer les entérobactériacées, vérifier la présence de *Salmonella* et dénombrer *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*.

Le dénombrement des entérobactériacées permet de détecter une éventuelle irradiation ou d'autres traitements similaires des épices. Les échantillons, de cent grammes chacun au minimum ou d'un paquet si celui-ci pèse moins de cent grammes, devraient être manipulés conformément aux règles d'hygiène et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse. Les laboratoires sont autorisés à utiliser une méthode de leur choix à condition que son degré d'efficacité soit adapté à l'objectif à atteindre. Toutefois, il est recommandé d'utiliser la version la plus récente de la norme ISO 6579:2002 pour la détection de *Salmonella*, la version la plus récente de la norme EN ISO 5552:1997 pour le dénombrement d'entérobactériacées, la version la plus récente de la norme ISO 7932:1993 pour le dénombrement de *Bacillus cereus* et la version la plus récente de la norme ISO 7937:1997 pour le dénombrement de *Clostridium perfringens*. D'autres méthodes équivalentes reconnues par les autorités compétentes peuvent également être utilisées.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats des contrôles suivants devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe III, sections 1 et 2:

- b) vérifier que la teneur en aflatoxines ne dépasse pas le maximum fixé dans la législation communautaire.

Le prélèvement et l'analyse des échantillons devraient s'effectuer conformément à la directive 98/53/CE de la Commission du 16 juillet 1998 portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽²⁾. En vertu de cette directive, le poids de l'échantillon doit être compris entre 1 et 10 kilogrammes (kg) en fonction de la taille du lot à contrôler.

⁽¹⁾ JO L 77 du 16.3.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 201 du 17.7.1998, p. 93.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats des contrôles suivants devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe IV de la présente recommandation.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 2003.

Par la Commission
David BYRNE
Membre de la Commission

ANNEXE I

Sécurité bactériologique des fromages au lait cru ou thermisé

État membre: _____

Groupes bactériens/ critères ⁽¹⁾	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse ⁽²⁾				Mesures adoptées (nombre et nature) ⁽³⁾
				S	A	I		
<i>Salmonella</i> spp. N = 5 c = 0 Absence dans 25 g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
<i>Campylobacter</i> thermophile n = 5 c = 0 Absence dans 25 g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m=10 000 ufc/g M=100 000 ufc/g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
				A	P	≤ 100 ufg/g	> 100 ufg/g	
<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Absence dans 25 g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						

⁽¹⁾ Le nombre d'échantillons peut être réduit lorsque le prélèvement a lieu au niveau du commerce de détail. Lorsqu'un nombre réduit d'échantillons est prélevé, le rapport devrait le mentionner.

⁽²⁾ S = Satisfaisant, A = Acceptable, I = Insatisfaisant, A = Absent, P = Présent. Pour *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli*, le résultat est satisfaisant si toutes les valeurs observées sont < m, acceptable si un maximum de c valeurs se situent entre m et M, et insatisfaisant si une ou plusieurs valeurs sont > M ou si plus de c valeurs se situent entre m et M.

⁽³⁾ Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE II

Sécurité microbiologique de la viande de volaille fraîche
(en ce qui concerne *Campylobacter thermophile*)

État membre: _____

Pathogènes bactériens/ critères ⁽¹⁾	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse ⁽²⁾		Mesures adoptées (nombre et nature) ⁽²⁾
				Absent	Présent	
<i>Campylobacter</i> thermophile n=5 c=0 Absence dans 25 g	Production	Volaille/poulet				
		Dinde				
	Détail	Volaille/poulet				
		Dinde				

⁽¹⁾ Le nombre d'échantillons peut être réduit lorsque le prélèvement a lieu au niveau du commerce de détail. Lorsqu'un nombre réduit d'échantillons est prélevé, le rapport devrait le mentionner.

⁽²⁾ Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE III

SECTION 1

Sécurité bactériologique des épices

État membre: _____

Groupes bactériens/ critères ⁽¹⁾	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse ⁽²⁾			Mesures adoptées (nombre et nature) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Absence dans 25 g	Importation ou production/ emballage ou commerce de gros	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Établissement (utilisant une grande quantité d'épices pour la préparation d'aliments)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Détail	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
<i>Bacillus cereus</i> N = 5 c = 1 M = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Importation ou production/ emballage ou commerce de gros	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Établissement (utilisant une grande quantité d'épices pour la préparation d'aliments)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Détail	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					

⁽¹⁾ Le nombre d'échantillons peut être réduit lorsque le prélèvement a lieu au niveau du commerce de détail. Lorsqu'un nombre réduit d'échantillons est prélevé, le rapport devrait le mentionner.

⁽²⁾ S = Satisfaisant, A = Acceptable, I = Insatisfaisant. Pour *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*, le résultat est satisfaisant si toutes les valeurs observées sont < m, acceptable si un maximum de c valeurs se situent entre m et M, et insatisfaisant si une ou plusieurs valeurs sont > M ou si plus de c valeurs se situent entre m et M.

⁽³⁾ Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

SECTION 2

Sécurité bactériologique des épices

État membre: _____

Groupes bactériens/ critères (1)	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse (2)			Mesures adoptées (nombre et nature) (3)
				S	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Importation ou production/ emballage ou commerce de gros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Établissement (utilisant une grande quantité d'épices pour la préparation d'aliments)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Détail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Importation ou production/ emballage ou commerce de gros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Établissement (utilisant une grande quantité d'épices pour la préparation d'aliments)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					
	Détail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muscade/gingembre/curcuma					
		Autres épices et herbes					

(1) Le nombre d'échantillons peut être réduit lorsque le prélèvement a lieu au niveau du commerce de détail. Lorsqu'un nombre réduit d'échantillons est prélevé, le rapport devrait le mentionner.

(2) S = Satisfaisant, A = Acceptable, I = Insatisfaisant. Pour *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*, le résultat est satisfaisant si toutes les valeurs observées sont < m, acceptable si un maximum de c valeurs se situent entre m et M, et insatisfaisant si une ou plusieurs valeurs sont > M ou si plus de c valeurs se situent entre m et M.

(3) Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE IV

Sécurité toxicologique des épices

État membre: _____

Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse						Mesures adoptées (nombre et nature) (1)
			Aflatoxines B1 (µg/kg)			Aflatoxines totales (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importation ou établissement d'emballage ou commerce de gros	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muscade/gingembre/curcuma								
	Autres épices et herbes								
Établissement (utilisant une grande quantité d'épices pour la préparation d'aliments)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muscade/gingembre/curcuma								
	Autres épices et herbes								
Détail	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muscade/gingembre/curcuma								
	Autres épices et herbes								

(1) Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.