

4^e trimestre 1999

N°31

LA LETTRE DE CECALAIT

CECALAIT INRA SRTAL BP 89 39801 Poligny TEL : 03.84.73.63.20 TELECOPIE : 03.84.73.63.29
E-mail : bapt@poligny.inra.fr ou rollier@poligny.inra.fr

Rédaction achevée le 30 novembre 1999

Equipe rédactionnelle : A. BAPTISTE; L. LALOUX, O. LERAY; P. ROLLIER

Relecture par : G. MAZEROLLES, Ph. TROSSAT et les auteurs

SOMMAIRE

Fidélité des méthodes de numération microbiologique :
les enseignements des essais interlaboratoires CECALAIT

Nouveautés dans la réglementation

Rendez-vous

Du côté de la biblio...

Rôles de l'AFSSA et du LCHA aux niveaux national, communautaire et
international

Normes et projets de normes parus récemment

Validations AFNOR

Brèves...

FIDELITE DES METHODES DE NUMERATION MICROBIOLOGIQUE :

les enseignements des essais interlaboratoires CECALAIT

Le regroupement des résultats de plusieurs années d'essais interlaboratoires organisés par CECALAIT en microbiologie a permis d'estimer les valeurs de répétabilité et de reproductibilité pour le dénombrement des microorganismes à 30°C, des coliformes et des staphylocoques coagulase +. Il est, dès lors devenu possible de définir par calcul les valeurs limites de fidélité correspondantes. Ensuite, la comparaison de ces valeurs observées ou calculées aux limites actuelles de conformité des essais interlaboratoire CECALAIT peut amener à s'interroger sur la pertinence des limites actuelles. C'est ainsi que la synthèse de ces observations et de ces calculs a conduit à constater qu'il est possible d'harmoniser les limites de répétabilité et de justesse sur des valeurs uniques, quelles que soient les flores considérées -ci-dessus-.

Dans les essais interlaboratoires de dénombrement microbien, les limites de conformité pour la fidélité ne peuvent pas être définies en fonction de valeurs de répétabilité et de reproductibilité fixées par les normes. En effet, l'introduction de paramètres de fidélité dans les méthodes microbiologiques n'a commencé que très récemment, dans le cadre d'un programme européen, et n'est achevée, pour l'heure, que pour *Bacillus cereus* et *Listeria monocytogenes* (cf La Lettre de CECALAIT, n°s 26 et 30). Dans tous les autres cas, ces limites de conformité sont définies par rapport à des objectifs de qualité souhaitable ou à des valeurs tirées de la littérature. Il en est ainsi dans les essais d'aptitude organisés par CECALAIT, où, par exemple, les valeurs limites pour le dénombrement des microorganismes à 30°C sont calquées sur celles des laboratoires interprofessionnels. Cependant, l'analyse d'un grand nombre de résultats obtenus au cours de différents essais interlaboratoires permet d'estimer de façon fiable la répétabilité et la reproductibilité des méthodes mises en œuvre. Il est possible alors de déterminer par calcul les valeurs limites de justesse correspondantes. La comparaison avec les valeurs fixées au préalable peut conduire alors à en reconsidérer le bien-fondé : celles-ci doivent-elles être maintenues ou au contraire réajustées ?

C'est précisément la question posée à l'issue du travail de synthèse sur la fidélité des méthodes de dénombrement microbien effectué par P. ROLLIER à partir des résultats des essais interlaboratoires de CECALAIT. Les méthodes considérées concernent les microorganismes à 30°C, les coliformes et les staphylocoques coagulase +. Il s'agit de méthodes de dénombrement direct sans repiquage, et non par NPP. Après les synthèses effectuées séparément pour le dénombrement des microorganismes à 30°C et des coliformes, d'une part et de *Staphylococcus aureus*, d'autre part, (La Lettre de CECALAIT n° 17, janvier 1996 & n° 20, octobre 1996), ce type de méthodes est ici considéré d'un point de vue plus global, presque indépendamment du critère microbien considéré.

Limites de conformité actuelles

Elles sont rappelées dans le tableau 1

avec

Sr : écart-type de répétabilité de la méthode, c'est à dire que 95% des résultats, transformés en log dans les essais microbiologiques, se répartissent dans une fourchette de $\pm 2Sr$ autour de la moyenne.

SL : estimation calculée de l'écart-type de répétabilité d'un laboratoire dans l'essai

limSL = 1,43 Sr, pour 10 échantillons (cas des microorganismes à 30°C et des coliformes)

limSL = 1,6 Sr, pour 5 échantillons (cas de *E. coli* et des staphylocoques), les facteurs « 1,43 et 1,6 » sont dérivés des tables de χ^2 , au risque $\alpha = 5\%$.

\bar{d} est la moyenne des écarts à la valeur vraie par échantillon et par laboratoire, toujours pour des données transformées en log. Dans la présentation des résultats de chaînes d'analyses, le paramètre \bar{d} donne lieu à la définition de limites de justesse symétriques par rapport à l'écart nul (cf figures 3 et 4 en fin de texte).

tableau 1 : limites de conformité utilisées dans les essais interlaboratoires CECALAIT en microbiologie

dénombrement enumeration	Sr (log)	lim SL (log)	\bar{d} (log)
microorganismes à 30°C total flora at 30°C	0,08	0,11	$\pm 0,2$
Coliformes à 30°C coliforms at 30°C	0,14	0,20	$\pm 0,3$
<i>Escherichia coli</i>	0,14	0,22	$\pm 0,3$
Staphylocoques staphylococci coagulase +	0,25	0,4	$\pm 0,4$

table 1 : limits of acceptability in CECALAIT microbiological ringtests

With

Sr : standard deviation of repeatability for the method. It means that 95% of the results (log transformed in microbiology) are between mean value $\pm 2Sr$.

SL : calculated estimation of the standard deviation of repeatability for a laboratory in the study

limSL = 1.43 Sr, for 10 samples (total flora and coliforms)

limSL = 1.6 Sr, for 5 samples (*E. coli* and coagulase + staphylococci), the figures 1.43 and 1.6 being calculated from χ^2 tables, with a risk $\alpha = 5\%$.

\bar{d} is the mean of the differences between the true value and the results for each laboratory and for each sample.

Ces limites de conformité ont été définies, à la fois, en reprenant les données de la littérature et en tenant compte de la précision souhaitable pour des résultats d'analyse dans un environnement technique donné. Dans le cas des microorganismes à 30°C, les valeurs limites reprennent celles que se fixent les laboratoires interprofessionnels et correspondent donc à leurs observations de terrain et à leur niveau élevé d'exigence.

Observation des résultats des essais interlaboratoires

Depuis 1992, CECALAIT organise des essais interlaboratoires trimestriels pour les microorganismes à 30°C et les coliformes dans le lait. Depuis, des essais ont été étendus au fromage, ainsi qu'au dénombrement d'autres microorganismes, notamment aux staphylocoques coagulase+ et à *E. coli*.

Plus d'une dizaine d'essais interlaboratoires ont pu ainsi être utilisés pour estimer les écarts-types de répétabilité et de reproductibilité, respectivement S_r et S_R , puis pour déterminer par calcul la valeur limite de \bar{d} .

Le raisonnement suit les étapes ci-dessous

A partir de la formule, classiquement décrite dans les normes (par exemple ISO 5725) : $S_R^2 = S_{lab}^2 + S_r^2$, on calcule S_{lab} . S_{lab} correspond à la variance liée à l'effet laboratoire, pour une méthode donnée. Il s'agit donc d'une mesure de la dispersion des biais systématiques des laboratoires pour la méthode en question, tels qu'ils sont normalement observables dans l'état de l'art du moment.

Dans les essais d'aptitude, cette caractéristique de la méthode doit, en principe, être respectée quand la méthode est correctement maîtrisée par les participants. A un niveau individuel, chaque laboratoire doit voir son biais moyen \bar{d} situé dans la zone de plus forte probabilité définie à partir de $S_{\bar{d}}$, distribution théorique calculée de la moyenne des écarts.

NB : il ne faut pas le confondre avec la valeur S_d , qui fixe une des limites des cibles de conformité dans les essais d'aptitude - cf Fig 3 et 4 en fin de texte-

$S_{\bar{d}}$ tient donc compte de l'erreur S_{lab} et de l'erreur de répétabilité, mais pondère cette dernière, par rapport au nombre d'échantillons dans l'essai et au nombre de répétitions.

On a alors $S_{\bar{d}} = \sqrt{S_{lab}^2 + S_r^2/nq}$

avec n , le nombre de répétitions et q , le nombre d'échantillons

On peut alors déterminer la limite de conformité pour la moyenne des écarts à la valeur vraie (par échantillon et par laboratoire) : **limite de \bar{d}** .

limite de $\bar{d} = \pm 1,96 S_{\bar{d}} \approx \pm 2 S_{lab}$, dans le cadre des chaînes d'analyse CECALAIT.

Le tableau 2 montre les résultats ainsi obtenus

tableau 2 : limites de justesse calculées à partir de la répétabilité et de la reproductibilité des essais interlaboratoires CECALAIT en microbiologie dans le lait

table 2 : limits of accuracy calculated from repeatability and reproducibility in CECALAIT microbiological ringtests in milk

dénombrement enumeration	S_r (log)	S_R (log)	lim $\bar{d} \approx$ $\pm 2 S_{lab}$ (log)
microorganismes à 30°C total flora at 30°C	0,065	0,181	$\pm 0,34$
coliformes à 30°C coliforms at 30°C	0,064	0,160	$\pm 0,29$
staphylocoques staphylococci coagulase + BP + coag.	0,183	0,398	$\pm 0,70$
RPF	0,066	0,152	$\pm 0,27$

Légende / caption :

S_r : écart-type de répétabilité / see table 1

S_R : écart-type de reproductibilité / standard deviation of reproducibility

\bar{d} : moyenne des écarts à la valeur vraie par échantillon et par laboratoire / see table 1

lim $\bar{d} = \pm 1,96 S_{\bar{d}} \approx \pm 2 S_{lab}$, (pour le calcul, voir les explication données avant le tableau)

lim $\bar{d} = \pm 1,96 S_{\bar{d}} \approx \pm 2 S_{lab}$, in CECALAIT's ringtests (see summary text for further explanations) ($S_{\bar{d}}$ is the standard deviation of the distribution of the means of deviations.)

Caution : $S_{\bar{d}}$ is different from S_d , which gives one of the limits of the acceptability area - see figs 3 and 4 below-

BP + coag. : milieu de Baird Parker, puis confirmation par le test de la coagulase / Baird Parker medium, followed by confirmation using the coagulase test

RPF : milieu Baird Parker, additionné de supplément RPF, càd plasma de lapin, fibrinogène / Baird Parker medium, supplemented with RPF, ie rabbit plasma, fibrinogen

Pour les coliformes, S_r est largement inférieur à la valeur limite actuelle et \bar{d} est en bon accord avec la limite de conformité rappelée ci-dessus.

Pour les staphylocoques, aucune des valeurs limites n'est respectée si le protocole utilisé est la méthode avec confirmation (BP + coagulase). Cependant, nous avons déjà souligné (cf Lettre de CECALAIT n° 20) que ce protocole expérimental lourd

et long subit des allègements considérables dans la pratique, d'où une diminution inévitable de la fidélité. En revanche, l'utilisation de la méthode RPF permet de respecter largement les limites de conformité, quel que soit le produit analysé. D'ailleurs, il faut noter qu'il s'agit de la méthode la plus utilisée maintenant dans les laboratoires.

Pour les microorganismes à 30°C, la répétabilité apparaît satisfaisante. En revanche, par suite d'un écart-type de reproductibilité élevé, la limite calculée de \bar{d} est sensiblement supérieure à la limite, d'origine interprofessionnelle, actuellement en usage. Cette différence est sans doute liée à la participation de laboratoires d'origine et d'objectifs différents, peut-être moins impliqués et moins entraînés que les laboratoires interprofessionnels. Certains utilisent, en outre, des méthodes alternatives ou, pour les utilisateurs de méthodes normalisées, ne suivent pas tous la même norme. Or, la norme FIL préconise, par exemple, une température de gélose de 45 ± 1 °C, alors que la norme AFNOR recommande 47 ± 2 °C. Ceci a vraisemblablement une incidence sur le développement des colonies dans les boîtes de Petri.

Vers des limites de conformité communes à tous les critères microbiologiques

Les résultats ainsi observés font apparaître que la plupart des limites de conformité actuelles sont trop larges, mais qu'en revanche, la norme de justesse actuelle pour les microorganismes à 30°C est trop étroite dans le cadre de nos essais interlaboratoires. La fixation de nouvelles valeurs, plus conformes à la réalité s'appuie à nouveau sur le tableau 2. Celui-ci montre en effet, de manière somme toute assez surprenante, que S_r et $\lim \bar{d}$ tendent chacun vers une valeur commune, quel que soit le critère microbiologique considéré. C'est pourquoi, il est proposé, à l'avenir, d'harmoniser les limites de conformité des critères suivants : flore banale à 30°C, coliformes à 30°C – et par extension *E. coli*, staphylocoques coagulase +. Donc, pour ce type de méthodes en dénombrement direct, en profondeur en boîtes de Petri, sans confirmation ultérieure, les limites de conformité peuvent être ajustées à

$S_r = 0,08 \log$ et $S_{\bar{d}} = 0,15 \log$

ce qui définit les limites suivantes **$\lim S_r = 0,11$ ou $0,13 \log$** selon le nombre d'échantillons et **$\lim \bar{d} = \pm 0,3 \log$**

Les figures 1 et 2 (à la fin du texte) proviennent des analyses de la répétabilité individuelle au cours d'essais interlaboratoires pour le dénombrement, respectivement des coliformes dans le lait cru et des staphylocoques dans le fromage. Elles permettent de visualiser l'effet de la nouvelle limite de conformité pour la répétabilité.

En effet, la valeur limite de GRSL, l'écart-type relatif géométrique, calculé par laboratoire, visualisée ici par un trait vertical, est un pourcentage qui correspond à l'expression de la répétabilité dans les données d'origine (non transformées en log). Elle est liée à S_r par les formules suivantes :

$GRSL = (10^{\lim SL} - 1) \times 100$, avec rappelons le

$\lim SL = 1,43 S_r$, pour 10 échantillons (cas des microorganismes à 30°C et des coliformes)

$\lim SL = 1,6 S_r$, pour 5 échantillons (cas de *E. coli* et des staphylocoques).

Avec les anciennes limites de S_r , à savoir 0,14 log pour les coliformes et 0,25 log pour les staphylocoques, GRSL était égal respectivement à 59% pour les coliformes et 150% pour les staphylocoques. Ces limites sont visualisées par les traits verticaux en pointillés. Avec $S_r = 0,08 \log$, la nouvelle limite de conformité proposée, GRSL devient égale à 30% pour les coliformes et à 34% pour les staphylocoques. Ces nouvelles limites sont visualisées par des traits verticaux pleins, en gras.

Les figures 3 et 4 (en fin de texte) illustrent l'analyse de la justesse au cours d'essais interlaboratoires consacrés respectivement au dénombrement des staphylocoques dans le fromage et des microorganismes à 30°C dans le lait cru.

L'ancienne et la nouvelle limite de conformité sont matérialisées par des rectangles de longueur $2 \bar{d}$, en traits gras pour les nouvelles.

Les figures 1 et 2 montrent clairement que ces nouvelles limites ne correspondent pas à une pénalisation des laboratoires, mais qu'elles sont le reflet des performances qu'on peut en attendre.

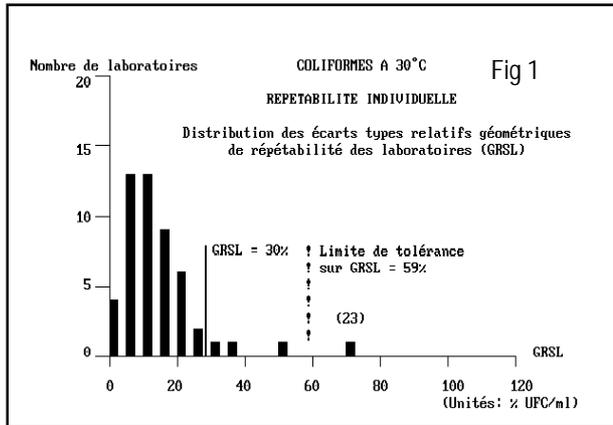
De même, la nouvelle limite de la cible n'est pas pénalisante pour le dénombrement des staphylocoques. Pour ce qui est des microorganismes à 30°C, visuellement elle paraît mieux correspondre à la séparation entre un ensemble de résultats groupés et d'autres résultats, réellement anormaux.

En conclusion, le rassemblement des résultats obtenus au cours de plusieurs essais interlaboratoires en microbiologie a permis de nouvelles estimations de la répétabilité et de la reproductibilité pour les critères microbiologiques et le calcul des valeurs de justesse correspondantes. Les observations ainsi faites ont montré la possibilité de réviser les limites de conformité actuelles et de proposer des limites communes à tous les critères microbiologiques, d'où une notable simplification de l'analyse des performances par les utilisateurs. Les nouvelles valeurs sont plus strictes en règle générale, à l'exception des limites de conformité pour la justesse des essais en dénombrement des microorganismes à 30°C. Dans ce cas, l'origine, les méthodes et les objectifs des différents laboratoires participants peuvent justifier d'élargir la tolérance actuelle (limites dans le cadre du paiement du lait). Quoiqu'il en soit, ces limites de conformité sont représentatives de la pratique effective et actuelle des laboratoires. Leur respect témoigne d'une bonne maîtrise des méthodes, compte tenu de leur précision actuelle.

Il apparaît toutefois indispensable d'examiner périodiquement la validité de ces limites par rapport aux possibilités des méthodes (nouvelles ou anciennes, améliorées), notamment dans un contexte où l'accréditation prend de plus en plus en compte les performances analytiques des laboratoires évaluées par des essais d'aptitude.

Fig 1 : répétabilité individuelle pour le dénombrement des coliformes dans le lait cru

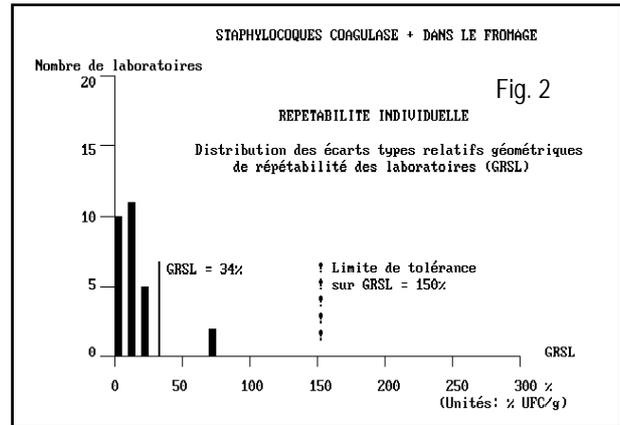
Fig 1 : individual repeatability for the enumeration of coliforms



GRSL : écart-type relatif géométrique, calculé par laboratoire : $GRSL = (10^{limSL} - 1) \times 100$, avec $limSL = 1,43$ Sr, pour 10 échantillons (microorganismes à 30°C et coliformes) et $limSL = 1,6$ Sr, pour 5 échantillons (*E. coli* et staphylocoques coagulase +).
ex : pour $Sr = 0.08$ log, GRSL = 30% pour les coliformes

Fig 2 : répétabilité individuelle pour le dénombrement des staphylocoques coagulase + dans le fromage

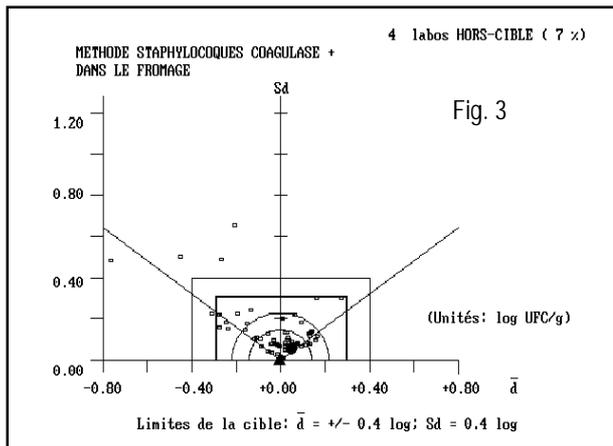
Fig 2 : individual repeatability for the enumeration of coagulase + staphylococci in cheese



GRSL : relative geometric standard deviation for each laboratory : $GRSL = (10^{limSL} - 1) \times 100$, with $limSL = 1.43$ Sr, for 10 samples (total flora and coliforms) and $limSL = 1.6$ Sr, for 5 samples (*E. coli* and coagulase + staphylococci).
ex : for $Sr = 0.08$ log, GRSL = 30% for coliforms

Fig. 3 : justesse pour le dénombrement des staphylocoques coagulase + dans le fromage

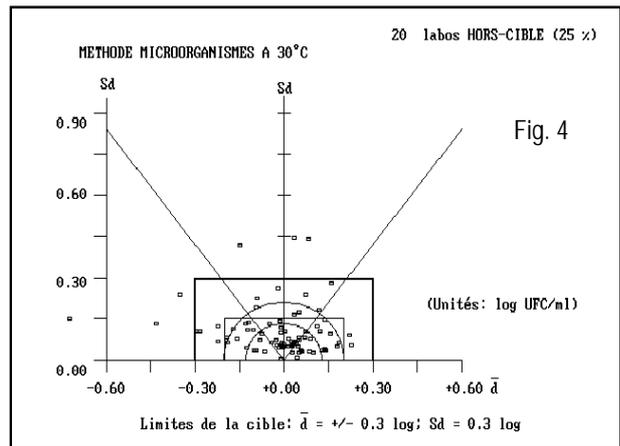
Fig 3 : accuracy for the enumeration of coagulase + staphylococci in cheese



ancienne limite de la cible de conformité : $\bar{d} = \pm 0,4$ log : trait plein vertical
nouvelle limite de la cible de conformité : $\bar{d} = \pm 0,3$ log : trait plein vertical en gras

Fig 4 : justesse pour le dénombrement des microorganismes à 30°C dans le lait cru

Fig 4 : accuracy for the enumeration of the total flora in raw milk



old limit of the acceptability area : $\bar{d} = \pm 0.2$ log : normal vertical line
new limits of the acceptability area : $\bar{d} = \pm 0.3$ log, bold vertical line

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION

FRANCE

➔ Note de service de la DGAL du 19/7/1999 (DGAL/SDHA/ N 99-8113), concernant les techniques de détection et d'identification des entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers. Ce texte précise dans quelles conditions il y a lieu de rechercher ces toxines, leur protocole d'extraction-concentration ainsi que les méthodes de détection utilisables. Il faut ainsi rechercher la présence de toxines pour tout dépassement du critère M * pour *Staphylococcus aureus*. Quoique la réglementation impose cette recherche au moment de la mise sur le marché, ce texte suggère qu'il serait préférable de procéder à cette recherche 24 à 48 h après emprésurage, quel que soit le type de technologie fromagère et quel que soit le résultat de la numération. Des précisions sont également données sur la façon de constituer les 5 unités représentatives du lot à utiliser.

Le texte rappelle ensuite, que pour limiter le risque de « faux-négatifs », une phase de dialyse/concentration des toxines est nécessaire avant toute procédure de détection, aussi bien selon la méthode officielle, que selon les méthodes de routine. Son protocole expérimental, mis au point par le LCHA, est décrit en annexe de la note de service.

En annexe figure également la liste des méthodes de routine utilisables, notamment dans le cadre d'autocontrôles. Il s'agit de trois trousse de détection : le set RPLA, distribué par la société Oxoid, le set RIDASCREEN, distribué par la société Biopharm et le set VIDAS Staph enterotoxin, distribué par la société Biomérieux. Compte tenu de la fréquence élevée de résultats « faux positifs », dus à des interférences avec des enzymes du lait cru, les résultats positifs doivent cependant être confirmés par la méthode officielle : la trousse TRANSIA Plate *Staphylococcal Enterotoxins ST 0796*.

Le texte précise en outre le protocole à suivre pour limiter les interférences dues aux enzymes du lait cru. Il donne enfin la procédure à suivre en cas de contestation des résultats d'analyses officielles .

* cf arrêté du 30/3/1994 ou directive CE 92/46

Arrêté du 30 juillet 1999 modifiant l'arrêté du 28 mai 1997, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine(JO France du 10/8/1999). Par rapport à l'arrêté d'origine, ce texte précise que, sans préjudice de critères microbiologiques spécifiques, les denrées concernées ne doivent contenir aucun corps étranger, toxique, toxine, parasite ou pathogène à un niveau susceptible d'entraîner un risque pour la santé. Il abroge, en outre, l'arrêté du 26/6/1974 sur l'hygiène des plats cuisinés.

Avis du 18/8/1999 et du 31/10/1999 modifiant la liste du 8 février 1998 (et ses avis modificatifs), relatifs à la mise sur le

marché communautaire de laits de consommation et de produits à base de lait

Ce texte complète la liste des établissements conformes aux dispositions de l'arrêté du 2 mars 1995 relatif à l'agrément des centres de collecte, de standardisation, de traitement, de transformation du lait et des produits à base de lait.

EUROPE COMMUNAUTAIRE

➤ Comme à l'accoutumée, le règlement 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** a vu paraître un grand nombre de textes modificatifs.

Les annexes I, II et III ont ainsi été modifiées par les règlements **1931/1999 du 9/9/1999** (JOCE L 240 du 10/9/1999), **1942/1999** et **1943/1999 du 10/9/1999** (JOCE L 241 du 11/9/1999), **2385/1999 du 10/11/1999** (JOCE L 288 du 11/11/1999) et **2393/1999 du 11/11/1999** (JOCE L 290 du 12/11/1999).

Ces textes rajoutent une LMR de 20 µg/kg pour l'éprinomectine et de 100 g/kg pour l'oxyde d'albendazole dans le lait.

Ils rajoutent également les LMRs provisoires suivantes pour le lait : kanamycine : 150 µg/kg ; deltaméthrine : 20 µg/kg ; acide clavulanique : 200 µg/kg et céfopérazone : 50 µg/kg.

Pour les substances non soumises à LMR, se rajoutent notamment des acides aminés, des substances utilisées dans les médicaments homéopathiques, mais aussi des composés tels l'apramycine, le trichlorméthiazide à ne pas utiliser chez les animaux produisant du lait destiné à la consommation humaine.

Décision 1999/634/CE de la Commission du 9/9/1999 modifiant la décision 94/652/CE établissant l'inventaire et fixant la répartition des tâches à entreprendre dans le cadre de la coopération des Etats membres en matière d'examen scientifique des questions relatives aux denrées alimentaires. (JOCE L 249 du 22/9/1999). Le texte rappelle notamment que la France est coordinateur du programme d'évaluation des risques microbiologiques.

Règlement n° 1602/1999 de la Commission du 19/7/1999, modifiant le règlement n° 2597/97 établissant les règles complémentaires de l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers en ce qui concerne le lait de consommation. (JOCE L 189 du 22/7/1999). Ce texte supprime le point d de l'article 4 du texte d'origine, où il était stipulé que le lait de consommation doit avoir un taux de matière sèche dégraissée ≥ 8,50% (m/m) [*constaté sur un lait*

à 3,50% de matières grasses ou un taux équivalent en cas de teneur différente en matières grasses]

teneur deviendra définitive 4 ans après l'entrée en vigueur de ce texte, soit le 1/8/2003.

Directive 1999/71/CE de la Commission du 14/7/1999 modifiant les annexes de ...la directive 86/363 du Conseil concernant la fixation de **teneurs maximales pour les résidus de pesticides** ...dans les denrées d'origine animale.... (JOCE L 194 du 27/7/1999) Ce texte fixe provisoirement une teneur maximale en résidus du pesticide azoxystrobine : 0,01 mg/kg de lait. Cette

Directive 1999/75/CE de la Commission du 22/7/1999 modifiant la directive 95/45/CE établissant des **critères de pureté spécifiques pour les colorants** pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. (JOCE L 206 du 5/8/1999). Ce texte modifie les critères applicables aux carotènes mélangés (E 160a)

RENDEZ-VOUS

➔ RAPPEL

6 – 15 MARS 2000 : LA ROCHE SUR FORON, FRANCE

Décade laitière 2000

13 – 16 MARS 2000 BANFF, CANADA

Cheese ripening and technology

➔ AUTRES MANIFESTATIONS FIL

3 – 7 AVRIL 2000 SLOVENIE

Semaine Analytique

13 – 14 AVRIL 2000 NICOSIE, CHYPRE

Symposium sur les stratégies de développement pour le secteur laitier ovin et caprin

11 – 14 JUIN 2000 STRESA, ITALIE

Séminaire sur les défenses et l'immunologie des glandes mammaires chez les ruminants

➔ AUTRES MANIFESTATIONS

22-23 FEVRIER 2000 PARIS, HOTEL SCRIBE

Séminaire Sécurité Alimentaire

Europel
BP 141
74805 LA ROCHE SUR FORON cedex

Dr P. Jelen
Dpt Agricultural, Food and Nutritional Science
University of Alberta 2-06 Agfor Centre
EDMONTON AB T6G 2P5
CANADA

ou
FIL Secrétariat
41, square Vergote
B-1030 BRUXELLES
BELGIQUE

FIL

Mr G. Psathas
39, Dem. Severis Ave.
PO Box 22418
1521, NICOSIE
CHYPRE

FIL

Development Institute International
87, Bd Hausman
75008 PARIS

RENSEIGNEMENTS

tel : +33 (0)4.50.03.01.03
télécopie : +33 (0)4.50.03.10.64

tel : 1/403.492 2480
télécopie : 1/403.492 8914
mel : pjelen@afns.ualberta.ca

Tel : 32/2.733.1690
Fax : 32/2.733.04.13
mel : info@fil-idf.org
<http://www.fil-idf.org>

télécopie : +357/2.667313
mel : cmio@cytanet.com.cy

tel : +33 (0)1.40.06.95.28
télécopie : +33 (0)1.40.06.95.26

28-31 MARS 2000
CNIT PARIS LA DEFENSE

4^e Forum du laboratoire

MCI
19, rue d'Athènes
75009 PARIS

tel : +33 (0)1.44.53.72.20°
télécopie : +33 (0)1.44.53.72.22
mel : mci-congres@wanadoo.fr

30 MARS – 2 AVRIL 2000
WADAHL HOTEL
VINSTRAND NORVEGE

Milk protein Conference :
Structure et fonction
nutrition et santé

Dpt of Food Science
PO 5036 NLH 1432 AAS

tel : +47 64.94.85.50
télécopie : +47 64.94.37.89

8-10 MAI 2000
VELDHOVEN, PAYS-BAS

Euroresidue IV
Conférence internationale sur les résidus
de drogues vétérinaires dans l'alimentation

EuroResidue Foundation
Dr L. A Van Ginkel
c/o RIVM
PO Box 1
NL-3720 BA BILTHOVEN
PAYS-BAS

tél : +31 30 274 2613
télécopie : +31 30 274 4403
mel : euroresidue@rivm.nl
Internet :
<http://www.rikilt.dlo.nl/euroresidue/>

26-27 JUIN 2000
NANTES, FRANCE

FOODSIM 2000
1^{ere} Conférence Internationale sur la
simulation dans l'industrie alimentaire et
biologique

Society for Computer Simulation
International

tel : +33 (0)2.51.78.54.54
télécopie : +33 (0)251.78.54.55
mel : ICSFBI@enitiaa.nantes.fr

28-30 JUIN 2000
MELBOURNE, AUSTRALIE

Dairy Ingredients Science 2000

OzAccom Confrence Services
PO Box 164
Fortitude Valley
QLD Australie 4006
ou
DIAA National Office
Kristine MANSER
Level 6, 84 William Street
Melbourne VIC Australie 3000

tel : +61 (0)7 3854 1611
télécopie : +61 (0)7 3854 1507
mel : ozaccom@ozaccom.com.au

tel : +61 (0)3 9670 0422
télécopie : +61 (0)3 9642 8144
mel : diaa@dairy.com.au

DU COTE DE LA BIBLIO

Vous trouverez ci-joint la liste complète des références repérées pour notre base de données sur les techniques analytiques laitières au cours du dernier trimestre.

Si vous souhaitez obtenir des précisions sur ces références, ou la copie d'un document signalé, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Attention, nous vous rappelons que nous ne pouvons photocopier ni les ouvrages, ni les normes !

➤ A signaler également la parution de :

- **The World Dairy situation 1999**, Bulletin FIL n° 339, 1999, 55 pages
Il s'agit d'un panorama complet de la production, la transformation, le commerce et la consommation des produits laitiers à travers le monde.

- Un **glossaire** (en anglais) sur les mammites dans le Bulletin FIL, 1999, n° 338

- Un Numéro spécial de la revue International Dairy Journal, 1999, v. 9, N. 1, consacré à **Recombinant dairy starters, probiotics and prebiotics** : scientific, technological and regulatory challenges

- Les actes du symposium **Caseins and caseinates : structures, interactions, networks**. Hannah Research Institute Symposium, 22-23 May 1997, dans la même revue, 1999, v. 9, N. 3/6

Les sommaires de ces deux dernières revues sont consultables sur www.elsevier.com/locate/iidairyj.

ROLES DE L'AFSSA ET DU LCHA AUX NIVEAUX NATIONAL COMMUNAUTAIRE ET INTERNATIONAL

*(résumé de l'intervention de M LALOUX de L'AFSSA lors de
l'Assemblée générale de CECALAIT en juin 1999)*

Depuis mars 1999, le CNEVA fait partie intégrante de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), créée en juillet 1998. Les missions principales de cette nouvelle structure sont d'évaluer les risques sanitaires et nutritionnels des aliments de l'homme ou de l'animal, et, de fournir un appui scientifique et technique par rapport à aux mesures prises en santé animale ou en sécurité des aliments. Au sein de l'AFSSA, le LCHA est notamment compétent pour tout ce qui concerne la qualité physico-chimique, hygiénique et organoleptique des produits laitiers. Laboratoire communautaire de référence, il participe à la normalisation nationale, communautaire et internationale, contribue à la mise au point de nouvelles méthodes analytiques et a également mission d'information et d'appui technique.

En juillet 1998, la loi n°98-535, relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme créait trois établissements publics :

- l'Institut de Veille Sanitaire (IVS)
- l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé (AFSSAPS)
- l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).

Placés sous la tutelle des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation, ces trois établissements se réunissent, avec des représentants des différentes directions ministérielles et éventuellement d'autres organismes, au sein du Comité National de Sécurité Sanitaire (CNSS). Cette instance interministérielle, réunie trimestriellement, doit permettre de développer les échanges d'informations entre les différents acteurs de la sécurité sanitaire, d'améliorer leur analyse commune et de renforcer la coordination de leurs actions.

Concernant l'AFSSA, la loi lui assigne la tâche majeure de rationaliser le système national d'expertise en Sécurité Sanitaire des aliments. L'agence intervient donc dans le domaine de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments et dans le domaine de la santé animale et emploie environ 700 personnes. En termes de structures, il était notamment prévu d'intégrer le CNEVA au sein de l'AFSSA, ce qui a été fait par le décret du 26 mars 1999. Ainsi, comme les autres laboratoires du CNEVA, le Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire (LCHA) fait désormais partie de la nouvelle Agence. Il est compétent pour tout type d'aliment, et pour les produits laitiers, il s'intéresse, en particulier, à leur qualité physico-chimique, organoleptique et hygiénique.

LES MISSIONS ET L'ORGANISATION DE L'AFSSA

Ses missions se scindent en trois axes :

- Evaluer les risques sanitaires et nutritionnels des aliments destinés à l'homme et aux animaux, qu'ils proviennent :

- ★ de leurs procédés de production, de transformation, de conservation, de stockage ou de distribution,
- ★ des maladies animales ou de l'utilisation de médicaments vétérinaires,
- ★ de l'utilisation de produits phytosanitaires, d'OGM...

- Réaliser un appui technique et scientifique auprès du ministère de l'Agriculture et d'autres ministères intéressés, pour l'élaboration, l'application et l'évaluation des mesures prises dans les domaines de la santé et du bien-être animal, des médicaments vétérinaires. Cet appui intervient également pour l'évaluation des conséquences de ces mesures sur la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Délivrer les autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires

Pour ce faire, l'Agence s'appuie sur les compétences de cinq comités associés, dont notamment le CNERNA et le CHSPF, et se partage en quatre Directions :

- Agence nationale du médicament vétérinaire, compétente pour les autorisations citées ci-dessus,
- Santé animale et bien-être des animaux,
- Evaluation des risques nutritionnels et sanitaires,
- Hygiène des aliments.

L'activité du LCHA, et de ses laboratoires laitiers, qui comptent une cinquantaine de personnes, se rattache à ces deux dernières Directions.

LES ACTIVITES DU LCHA

Elles se séparent en trois secteurs connexes : la recherche, le développement et l'appui technique et concernent tous les produits alimentaires. Pour les produits laitiers, les domaines couverts sont :

- la mesure de la qualité physico-chimique et organoleptique des denrées à base de lait,

- l'évaluation et le suivi des contaminants de l'environnement (pesticides, polluants industriels, métaux lourds, radionucléides)
- les dénombrements intervenant en hygiène des produits laitiers.
- les contaminants d'origine microbienne (toxines).

Dans ce cadre, le LCHA est amené à collaborer avec toutes les instances nationales impliquées dans la filière laitière (ONILAIT, ARILAIT, CNIEL, ALF...), ou l'hygiène alimentaire (DGAL) ou la normalisation (AFNOR).

En outre, il joue un rôle central pour tous les laboratoires officiels intervenant en hygiène alimentaire au niveau local (LDA). Au niveau européen, il est le laboratoire communautaire de référence pour l'hygiène alimentaire. Il joue de ce fait, le rôle de passerelle entre ces laboratoires nationaux de référence (15, un par pays) et les différents laboratoires officiels locaux. Toujours au niveau de la Communauté Européenne, c'est également un des interlocuteurs habituels :

- de la DG VI, en tant qu'expert chimiste pour le lait,
- de la DG XII, pour des programmes de recherche centrés sur la qualité des produits laitiers : mesure des rapports entre protéines sériques et caséine, évaluation sensorielle des beurres, aflatoxines...
- du Comité Européen de Normalisation (CEN).

Cette activité de normalisation se poursuit d'ailleurs au niveau international par une collaboration aux Comités Laitiers du Codex, ainsi qu'à la FIL, l'ISO et l'AOAC.

SECTEUR RECHERCHE

Les activités du LCHA se rapportant à ce secteur se répartissent en travaux de mises au point, d'enquêtes, de normalisation et de réglementation.

NORMALISATION

Dans le détail, au niveau national, le LCHA fait partie de 4 commissions de l'AFNOR : Lait et produits laitiers, Corps gras, Analyse sensorielle et Méthodes Rapides. A la frontière de la normalisation et de la réglementation, il est également un interlocuteur régulier des Pouvoirs Publics : DGAL, DGCCRF.... ou occasionnel de la CG d'UMA.

Au niveau communautaire, il participe aux comités techniques CEN consacrés aux « lait et produits laitiers » ainsi qu'aux groupes de travail sur les « nitrates », les « pesticides » et les « mycotoxines ».

Au niveau international enfin, il participe aux :

- Comités Codex mondiaux sur
 - ★ le lait et les produits laitiers,
 - ★ l'hygiène alimentaire,
 - ★ les méthodes d'analyse
 - ★ les contaminants,
 - ★ l'étiquetage alimentaire,

- Commissions FIL/ISO/AOAC, D, E et F, consacrées respectivement à la législation, aux méthodes d'analyse et à la nutrition.

MISE AU POINT

Outre le programme avec la DG XII, mentionné ci-dessus, le LCHA travaille à la mise au point d'un ensemble de nouvelles méthodes analytiques, devant permettre, en fait, un meilleur contrôle des échanges internationaux de denrées laitières. Il s'agit notamment de :

- l'évaluation des traitements thermiques
- la détermination du point de congélation,
- la mesure de l'activité de la phosphatase,
- la mesure de la tartinabilité,
- le dépistage de matières grasses étrangères.

SECTEUR DEVELOPPEMENT

Ce secteur comporte des missions d'information, de formation et d'organisation de réunions. Il s'agit, en fait, d'organiser le transfert du savoir et des connaissances vers les LDA, les syndicats professionnels, les industriels, ou aussi d'autres ministères. Dans ce cadre, le LCHA est intervenu notamment par rapport à des règlements communautaires concernant l'adultération des poudres de lait par du lactosérum ou du babeurre, mais aussi pour une vérification d'un cahier des charges concernant les qualités organoleptiques des poudres de lait.

SECTEUR APPUI TECHNIQUE

Il s'agit de réaliser des analyses pour des contrôles de composition pour l'exportation ou dans le cadre d'opérations de soutien de marché (aides au report, au retrait ou à la transformation). En termes de volume, plus d'une centaine d'analyses mensuelles se rattachent à ce secteur.

En définitive, les activités du LCHA se rattachent autant au contrôle des échanges internationaux qu'à l'hygiène alimentaire, mais son rôle de laboratoire de référence est incontestable. Quelques évolutions dans les activités, quelques ajustements sont encore possibles : l'AFSSA, quoiqu'ayant déjà eu à gérer des crises depuis sa création, reste en effet une structure neuve, qui s'affermir progressivement en privilégiant sa mission d'analyse du risque.

BIBLIOGRAPHIE

- loi n°98-535 du 1/7/1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme, JO France du 2/7/1998
- décret n° 99-942 du 26 mars 1999 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et modifiant le code de la santé publique. J.O. France du 28/3/1999
- Forum Mercure de l'AFNOR. Message ENJEUX du 22/10/1999
- L'AFSSA : une agence de veille, d'alerte et d'expertise. RIA, 1999, n° 591, p. 38-39.

Liste des abréviations

AFNOR : Association Française de Normalisation
AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

AFSSAPS : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé
ALF : Association Laitière Française
AOAC : Association of Official Analytical Chemists
ARILAIT : Association pour le Développement de la Recherche dans l'Industrie Laitière
CEN : Comité Européen de Normalisation
CG d'UMA : Commission Générale d'Harmonisation des Méthodes d'Analyse
CHSPF : Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France
CNERNA : Centre National d'Etudes et de Recommandations pour la Nutrition et l'Alimentation
CNEVA : Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires
CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
CNSS : Comité National de Sécurité Sanitaire.

DG VI : Direction Générale, compétente pour l'agriculture, de la Communauté Européenne
DG XII : Direction Générale, compétente pour la recherche, de la Communauté Européenne
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation
DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
FIL : Fédération Internationale de Laiterie
ISO : International Standardization Organization
IVS : Institut de Veille Sanitaire
LCHA : Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire
LDA : laboratoire départemental d'analyses
ONILAIT : Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers

NORMES ET PROJETS DE NORMES PARUS RECEMMENT (reçus entre Juillet et Décembre 1999)

NORME FIL

FIL 178A :1999. LAIT ET LAIT TRAITES THERMIQUEMENT. Détermination de la teneur en β -lactoglobuline soluble dans l'acide. Méthode CLHP en phase inverse.

Ce texte, équivalent à ISO/CD 13875 constitue la publication sous forme de norme définitive de la méthode décrite dans la norme provisoire 178 de 1996.

NORMES EUROPEENNES ET FRANCAISES

NF EN ISO 6888-1 & -2, nov. 1999, AFNOR V 08-014 -1 & -2). MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS. Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces)

Partie 1 : Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker

Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène.

Ces textes remplacent la norme de même numéro de 1984. Il s'agit de la publication en normes françaises des 2 normes ISO, parues en février 1999. Nous n'en avons pas encore reçu le texte. Nous vous informerons de façon plus détaillée dès réception.

NF EN ISO 6887-1, septembre 1999, AFNOR V 08-010-1 (ICS 07.100.30, mathématiques & sciences naturelles). MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

Contrairement à la version précédente de la norme (V 08-010 de mars 1996), ce texte est la reprise intégrale de la norme ISO parue en février. Les principales modifications concernent :

- la précision de la pesée de la prise d'essai qui passe de $\pm 2\%$ à $\pm 5\%$,

- des spécifications supplémentaires. Apparaissent ainsi :

- ★ un délai limite de 30 mn entre la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales,
- ★ une étape supplémentaire dans le mode opératoire en cas de dénombrement des spores. Il faut alors chauffer la suspension mère immédiatement après sa préparation, puis la refroidir rapidement.

NF EN ISO 11813, septembre 1999, AFNOR V 04-393 (ICS 67.100.01). LAIT ET PRODUITS LAITIERS. Détermination de la teneur en zinc. Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme.

Là aussi, c'est la reprise en norme française de la norme ISO parue en février. Après incinération, l'échantillon est dissous dans l'acide chlorhydrique. Après adjonction de chlorure de strontium, la teneur en zinc est mesurée par spectrométrie d'absorption avec flamme, à 213,9 nm, avec correction de fond.

NF ENV 13005, août 1999, AFNOR X 07-020 (ICS 03.120.30 et 17.120, respectivement « application des méthodes statistiques » et « métrologie et mesurage en général »). Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure.

Ce volumineux document est la reprise en norme européenne et en norme française d'un texte publié en 1995 par l'ISO au nom de sept organisations internationales intervenant dans le domaine des mesures*

Par rapport à la norme expérimentale (XP 07-020) de 1996, ce texte ne comporte que des modifications d'ordre administratif. Il fournit une information détaillée sur l'évaluation puis l'expression de l'incertitude de mesure.

* notamment l'UICPA, Union Internationale de Chimie Pure et Appliquée, l'OIML, Organisation Internationale de Métrologie Légale....

NF EN 12884, août 1999, AFNOR X 42-140 (ICS 07.080 et 71.040.10, respectivement « Biologie, botanique, zoologie » et « Laboratoires d'analyse chimique : matériel de laboratoire »). BIOTECHNOLOGIE. Critères de performance pour les centrifugeuses.

Les critères spécifiés tiennent compte des risques potentiels pour l'environnement et les opérateurs, liés aux microorganismes utilisés dans des procédés biotechnologiques. Les centrifugeuses y sont classées en fonction de leur étanchéité, leur capacité au nettoyage et leur capacité à la stérilisation.

NORMES FRANCAISES

XP V 09-501, août 1999 (ICS 67.240). ANALYSE SENSORIELLE. Guide général pour l'évaluation sensorielle. Description, différenciation et mesure hédonique.

A l'aide de définitions des termes et d'un tableau mettant en regard les étapes de la vie d'un produit et les différents essais sensoriels possibles, ce document se veut une aide au choix du type d'essais à utiliser en fonction de la question posée. Il donne les directives générales à respecter pour obtenir des résultats exploitables lors d'essais de différenciation, descriptifs ou hédoniques. Il insiste enfin sur l'importance du choix du groupe de sujet, dont les caractéristiques diffèrent selon le type d'essais et en conditionnent la validité.

FD X 06-100, octobre 1999 (ICS 03.120.30). APPLICATION DE LA STATISTIQUE. Aide au choix de la méthode statistique normalisée répondant à un besoin d'utilisateur. Ce texte est équivalent au rapport technique ISO/TR 13425 de 1995 et remplace la norme de même numéro de mai 1993.

C'est un guide où l'ensemble des normes françaises et internationales existantes sont classées selon les objectifs poursuivis par les utilisateurs, par ex : étudier des données de même nature pour les décrire, comparer des observations entre elles en vue de prendre une décision....Chacune d'entre elles y est brièvement décrite par un résumé.

PROJETS DE NORMES AFNOR, SOUMIS A ENQUETE

Projet V 04-210, septembre 1999. Lait. Détermination de la teneur en matière grasse par méthode acido-butyrométrique.

Projet NF EN ISO 1211 (V 04-214), novembre 1999. Lait. Détermination de la teneur en matière grasse par méthode gravimétrique (méthode de référence).

Projet V 04-396, décembre 1999. Lait et produits laitiers. Détermination de la teneur en azote : méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas

Projet NF ISO 13884 (T 60-262), novembre 1999 : Corps gras d'origine animale et végétale. Détermination des isomères *trans* isolés par spectrométrie infrarouge.

➤ Signalons l'annulation de la norme B 35-036, d'août 1969, concernant les ballons de Kjeldahl.

➤ à signaler également...la parution en septembre et octobre 1999

➔ de tout un ensemble de normes consacrées aux matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires : les sept parties de la norme XP ENV 13130 (D 25-201) et la norme XP ENV 1186-13 pour les matières plastiques ; les projets Q 03-088 et Q 03-090 pour les papiers et cartons ; la norme NF EN 631-2 (D 21-801-2) pour les bacs pour la cuisine et le transport de nourriture.

➔ de la norme NF EN 12830 (E 18-150) qui spécifie les essais, performances et aptitudes à l'emploi des enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées ou des crèmes glacées.

VALIDATIONS AFNOR

Le département Certifications de l'AFNOR nous a fourni de nouvelles informations concernant les méthodes alternatives d'analyse. Deux nouvelles méthodes ont été validées ; trois ont vu une extension de leur attestation de validation après modification de la méthode ; deux ont été reconduites pour 4 ans ou sont en passe de l'être ; deux enfin ont été abandonnées.

VALIDATIONS NOUVELLES

☞ Transia Plate Salmonella SEP de la société DIFFCHAMB a été validé le 7/9/1999/1999 (*n° d'attestation : TRA 02/7-09/99*)

Il s'agit d'un test ELISA de détection de tous les sérotypes de *Salmonella* mobiles. Il est applicable à tous les produits

d'alimentation humaine ou animale et se prête également au contrôle de l'hygiène de l'environnement.

Après une étape d'enrichissement, un choc thermique permet la libération d'éventuels antigènes. Après refroidissement, une réaction enzymatique ELISA de type sandwich permet leur détection par lecture de la densité optique à 450 nm. La méthode permet d'obtenir des résultats négatifs en 2 jours contre 5 à 7 jours par la méthode de référence. Ce délai augmente pour les résultats présumés positifs.

Ses performances de justesse et de fidélité, déterminées par rapport à la méthode de référence apparaissent satisfaisantes, de même que sa spécificité et sa sensibilité.

↳ Le système BAX *Salmonella* de la société QUALICON TM, a été validé le 18/10/1999. (n° d'attestation : QUA 18/1 - 10/99)

Le texte de cette dernière attestation de validation est encore sous presse. Nous vous fournirons des informations plus détaillées dès sa parution.

EXTENSIONS DE VALIDATIONS

♦ Les méthodes Probelia *Salmonella* sp. (n° d'attestation SDP 07/2-06/96) et Probelia *Listeria monocytogenes* (n° d'attestation SDP 07/3 - 01/98) ont connu deux modifications mineures avec l'inclusion d'albumine bovine dans le tampon A2, réactif d'ampliation et l'utilisation de 45 µl de ce tampon au lieu de 90 µl auparavant. Les attestations de validation citées ci-dessus ont été étendues le 18/10/1999 aux méthodes modifiées sans essais complémentaires. Celles-ci restent valides respectivement jusqu'au 27/6/2000 et au 21/1/2002.

♦ La concentration en lithium du milieu RAPID'L MONO, pour la détection de *Listeria monocytogenes* (n° d'attestation SDP 07/4 - 09/98) a été modifiée. Les essais complémentaires menés pour comparer cette nouvelle version à l'ancien milieu ont montré que leurs performances de spécificité et de sensibilité sont équivalentes. Le nouveau milieu est cependant plus inhibiteur vis à vis de la flore endogène. Ainsi, lorsque cette dernière est

importante, les colonies de *L. monocytogenes* deviennent plus faciles à détecter. Le milieu RAPID'L MONO nouvelle version bénéficie dès lors d'une extension de l'attestation de validation citée ci-dessus, accordée le 7/9/1999 jusqu'à la fin de la période de validité, soit le 15/9/2002.

RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS

♦ La méthode rapide d'analyse Oxoid *Salmonella* rapid test (OSRT), distribuée par OXOID a été reconduite pour 4 ans. Elle est validée jusqu'au 7/9/2003 (n° UNI 03/1 - 05/97).

♦ Le dossier pour la reconduction de l'attestation de validation du test de détection *Listeria* spp de Transia est en cours. (n° TRA 02/5 - 09/95).

ABANDONS DE VALIDATION

Les méthodes suivantes :

- ♦ détection et dosage des molécules biologiques ou de microorganismes (n° UNI 03/1 - 05/95),
- ♦ Transia tube histamine (n° TRA 02/5 - 09/95),

n'ont pas fait l'objet d'une procédure de reconduction.

BREVES

* L'AFNOR vient de réunir pour la première fois une Commission chargée d'élaborer une norme de spécifications sur les laits fermentés, à la demande de Syndifrais, (Syndicat des fabricants de produits laitiers frais). Ses travaux s'appuieront sur les normes du Codex Alimentarius, ainsi que sur les documents élaborés par les fédérations nationale, européenne et internationale, par Syndifrais. (cf AFNOR, Exclusives)

* Le groupe de travail 275/WG 11 de la CEN, consacré aux méthodes de détection des OGM (organismes génétiquement modifiés) va utiliser comme base du référentiel européen le document élaboré par la commission française *ad hoc*. (cf AFNOR, Exclusives)

* La Commission du Codex a adopté une norme générale sur les termes laitiers, pour préciser les règles d'utilisation des différentes dénominations laitières, ainsi que huit normes « produits ». Contrairement à la législation communautaire actuelle, celles concernant les laits de conserve prévoient une standardisation en protéines à 34% de l'extrait sec dégraissé. (cf RLF, n° 594)

* Un arrêté en préparation, dans la réglementation française, vise à autoriser l'addition de certains sels minéraux et de vitamines dans les produits d'alimentation courante. Jusqu'à alors, seule était licite la restauration des vitamines pour les produits diététiques et de régime. (cf RIA, n° 594)

Par manque de place, nous reportons au prochain numéro de La Lettre de CECALAIT (n° 32, à paraître au 1^{er} trimestre 2000) le résumé de l'intervention de M. TROSSAT lors de l'Assemblée Générale de CECALAIT : influence de l'alcool isoamylique sur le dosage de la matière grasse du lait par la méthode Gerber. Nous vous remercions de votre compréhension.

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, BP 89, 39801 POLIGNY CEDEX
CECALAIT : association. Président : Joachim TROLARD ; Vice-Président : Ewald VAN BAAR ;
Trésorier : Pierre PARGUEL ; Directeur : Olivier LERAY
Directeur de la publication : Joachim TROLARD
Responsable de la rédaction : Annette BAPTISTE
Impression : CECALAIT, BP 89, 39801 POLIGNY CEDEX
4^e trimestre 1999
Dépôt légal : à parution
ISSN : en cours