



AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE
LA CHAINE ALIMENTAIRE

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

Administration des Laboratoires

Bestuur Laboratoria

Note
aux laboratoires agréés

Nota aan
de erkende laboratoria

NOTE DE SERVICE / DIENSTNOTA

Date / Datum : 28/11/2008
n° / nr. BP/LABO/261889

Objet :
**Protocole pour le challenge test pour Listeria
monocytogenes**

Onderwerp:
**Protocol voor het uitvoeren van challenge
testen met betrekking tot Listeria
monocytogenes**

Annexes : 2

Bijlagen : 2

Le Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires tel que modifié par le Règlement (CE) 1441/2007 fixe les critères de sécurité alimentaire suivants pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales :

1. Si la denrée permet la croissance de *Listeria monocytogenes*:

- une limite de 100 unités formant colonies (ufc/g) pendant toute la durée de vie de l'aliment,

ou

- l'absence dans 25 g avant que l'aliment ne quitte le contrôle immédiat du fabricant.

Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1441/2007 legt de voedselveiligheidscriteria vast voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik :

1. Als het levensmiddel als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kan dienen :

- een grenswaarde van 100 kolonievormende eenheden (kve/g) voor de duur van de houdbaarheidstermijn van het product,

of

- afwezig in 25 g voordat het levensmiddel de directe controle van de fabrikant heeft verlaten.

Contact : Brigitte POCHE — Tél./Tel 02/208 49 69 — e-mail brigitte.pochet@afsca.be

Le premier critère peut être appliqué si le fabricant peut démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente que l'aliment ne dépassera pas cette limite pendant toute sa durée de vie. Si le fabricant ne peut pas le démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente, c'est le deuxième critère qui est d'application.

2. Si la denrée ne permet pas la croissance de *Listeria monocytogenes*: une limite de 100 ufc/g pendant la durée de vie de l'aliment doit être respectée.

Les challenge tests s'inscrivent dans le cadre de ce Règlement.

Dans l'attente d'un document officiel du Laboratoire Communautaire de Référence des *Listeria monocytogenes* relatif à la mise en œuvre de ce challenge test, veuillez trouver ci-joint le « Protocole de mise en œuvre des challenge tests relatifs à *Listeria monocytogenes* » daté du 5 octobre 2006 ainsi que l'avis 09/2006 du Comité scientifique relatif à « l'évaluation d'un protocole pour les challenge tests relatifs à *Listeria monocytogenes* » .

Ce protocole et l'avis du Comité Scientifique sont disponibles sur le site web sécurisé de l'Administration des Laboratoires <https://intralab.favv-afsca.be> > notes de services > pour tous les laboratoires ainsi que sur le site internet de l'Agence www.afsca.be > professionnels > laboratoires > laboratoires agréés > note de services.

Het eerste criterium kan worden toegepast als de fabrikant tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidsperiode aan die grenswaarde zal voldoen. Als de fabrikant dat niet tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen is het tweede criterium van toepassing.

2. Als het levensmiddel niet als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kan dienen moet voor de duur van de houdbaarheidsstermijn een grenswaarde van 100 kve/g in acht worden genomen.

De challenge tests hangen samen met deze Verordening.

In afwachting van een officieel document van het Communautair referentielaboratorium voor *Listeria monocytogenes* over de uitvoering van deze challenge test, vindt u hierbij het "Protocol voor het uitvoeren van challenge testen met betrekking tot *Listeria monocytogenes*" van 5 oktober 2006 alsook advies 09/2006 van het Wetenschappelijk Comité betreffende de "evaluatie van het protocol voor challenge testen voor *Listeria monocytogenes*".

Het protocol en het advies van het Wetenschappelijk Comité zijn beschikbaar op de beveiligde website van het Bestuur van de Laboratoria <https://intralab.favv-afsca.be> > dienstnota's > voor alle laboratoria alsook op de website van het Agentschap www.favv.be > beroepssectoren > laboratoria > erkende laboratoria > dienstnota's.

Le document officiel précité intitulé « Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods » du Laboratoire Communautaire de Référence des Listeria monocytogenes vous sera transmis par la suite, dès qu'il sera finalisé.

Het eerder vermelde officiële "Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods" van het communautaire referentielaboratorium voor Listeria monocytogenes wordt u toegezonden zodra het klaar is.

Directeur général

Directeur-generaal



ir. Geert De Poorter

cc : Herman Diricks, Directeur général, DG Politique de Contrôle/ directeur-generaal, DG Controlebeleid
Jean-Marie Dochy, Directeur général, DG Contrôle / directeur-generaal, DG Contrôle
Madame Vanlaethem, BELAC, WTC III, 5ème étage, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

Contact : Brigitte POCHE — Tél./Tel 02/208 49 69— e-mail brigitte.pochet@afsca.be