



Listeria monocytogenes

Cette présentation est la propriété de Regulatory Essentials Specialists, Inc et ne peut être utilisée sans la permission écrite de RES, Inc

Remarques d'ouverture

Expliquez dans les grandes lignes les sujets abordés et la façon dont ils seront traités.

Listeria monocytogenes



- Largement répandu dans l'environnement
 - usines, sol, animaux, eau, salissures, poussière
 - Peuvent être présents dans les animaux abattus

- Introduit continuellement dans l'environnement de transformation
 - Infection par contamination croisée des surfaces de contact, du matériel, des sols et évacuations, de l'eau stagnante et des employés

Largement répandu dans l'environnement, on le retrouve dans les plantes, le sol, les animaux, l'eau, les salissures, la poussière et le fourrage. Potentiellement présent dans les animaux d'abattage et donc par conséquent dans les viandes et les volailles crues ainsi que d'autres ingrédients, il peut être régulièrement introduit dans l'environnement de transformation. Par contamination croisée, cet agent pathogène peut infecter les surfaces de contact, le matériel, les sols, les évacuations, l'eau stagnante et les employés.

Listeria monocytogenes



- ▶ Autres caractéristiques
 - Tolérance à la chaleur et au sel
 - Capacité à se développer à des températures de réfrigération
 - Résistance aux températures de congélation

- ▶ Généralement éliminé par le traitement d'assainissement appliqué aux produits prêts à consommer (RTE)

Sa tolérance à la chaleur et au sel ainsi que sa capacité à se développer à des températures de réfrigération et à survivre à des températures de congélation sont autant de caractéristiques qui en font un agent pathogène difficile à maîtriser.

Le traitement d'assainissement appliqué aux produits prêts à consommer (RTE) à base de viande et de volaille élimine généralement *L. monocytogenes*

Listeria monocytogenes



- ▶ Recontamination possible après le traitement pendant la desquamation, le tranchage, le reconditionnement.

- ▶ Si contaminés, les produits prêts à consommer peuvent déclencher une infection d'origine alimentaire.

Cependant, certains produits peuvent être de nouveau contaminés par exposition après le traitement d'assainissement au cours de la desquamation, du tranchage, du reconditionnement et d'autres procédures.

Les produits RTE étant consommés sans autre cuisson, il est possible, s'ils sont contaminés, que leur consommation déclenche une infection d'origine alimentaire.

Listeria monocytogenes



- ▶ Les établissements de transformation des produits RTE doivent inclure des programmes de maîtrise dans leurs
 - Plan HACCP
 - SSOP
 - SPS

- ▶ Eviter le développement et la prolifération dans l'établissement et sur le matériel et prévenir la contamination croisée des produits.

Les établissements de transformation de produits RTE à base de viande et de volaille doivent inclure des programmes de maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans leur plan HACCP, SSOP ou programme de préalables pour empêcher son développement et sa prolifération dans l'environnement de l'établissement et sur le matériel, et prévenir la contamination croisée des produits RTE.

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



- ▶ Alternative 1
 - L'établissement applique un traitement post-étape d'assainissement et un agent ou processus antimicrobien

- ▶ Alternative 2
 - L'établissement applique soit un traitement post-étape d'assainissement soit un agent ou processus antimicrobien

Les dispositions réglementaires 9 CFR 430 comprennent trois approches alternatives que les établissements peuvent adopter lors de la transformation de produits RTE à base de viande et de volaille au cours de l'exposition après traitement d'assainissement.

Au titre de l'Alternative 1, un établissement applique un traitement post-étape d'assainissement et un agent ou un processus antimicrobien pour maîtriser *L. monocytogenes*. Au titre de l'Alternative 2, un établissement applique soit un traitement post-étape d'assainissement soit un agent ou un processus antimicrobien. Au titre de l'Alternative 3, l'établissement applique ni traitement post-étape d'assainissement ni agent ou processus antimicrobien et se fie entièrement à son programme d'hygiène.

Les alternatives 1 et 2 sont élaborées et respectées afin d'éliminer *L. monocytogenes* et/ou de limiter sa croissance le cas échéant. Cela implique la non-augmentation du nombre de micro-organismes détectables pendant toute la durée de conservation du produit ou à un niveau pouvant impliquer un danger de santé publique.

Par conséquent, la rigueur des méthodes de contrôle est décroissante de l'alternative 1 à l'alternative 3. Chaque établissement doit identifier l'alternative requise pour ses produits prêts à consommer en se basant sur son programme de maîtrise de *L. monocytogenes*. Un établissement peut choisir d'appliquer de nouvelles méthodes de maîtrise et de passer, par la suite, d'une alternative à l'autre, tout en s'assurant cependant que ces méthodes soient bien conformes à l'alternative choisie. Chaque alternative répond à des exigences spécifiques que l'établissement devra respecter.

USDA / FSIS Regulation

9 CFR 430



- ▶ Alternative 3
 - L'établissement n'applique ni traitement post-étape d'assainissement ni agent ou processus antimicrobien

 - Il s'en tient à son programme d'hygiène.

Au titre de l'Alternative 3, l'établissement n'applique ni traitement post-étape d'assainissement ni agent ou processus antimicrobien et se fie entièrement à son programme d'hygiène. Les alternatives 1 et 2 sont élaborées et respectées afin d'éliminer *L. monocytogenes* et/ou de limiter sa croissance le cas échéant.

Cela implique la non-augmentation du nombre de micro-organismes détectables pendant toute la durée de conservation du produit ou à un niveau pouvant impliquer un danger de santé publique.

Par conséquent, la rigueur des méthodes de contrôle est décroissante de l'alternative 1 à l'alternative 3. Chaque établissement doit identifier l'alternative requise pour ses produits prêts à consommer en se basant sur son programme de maîtrise de *L. monocytogenes*. Un établissement peut choisir d'appliquer de nouvelles méthodes de maîtrise et de passer, par la suite, d'une alternative à l'autre, tout en s'assurant cependant que ces méthodes soient bien conformes à l'alternative choisie. Chaque alternative répond à des exigences spécifiques que l'établissement devra respecter.

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



▶ Alternative 3

- Tester les surfaces de contact dans la zone de transformation post-étape d'assainissement à *Lm* ou un organisme témoin
- Indiquer la fréquence des tests
- Identifier la surface et l'emplacement des sites d'échantillonnage
- Expliquer pourquoi la fréquence des tests est suffisante **pour maîtriser** *Lm* ou un organisme témoin

Regulatory Essentials Specialists, Inc.

8

Tester les surfaces de contact dans la zone de transformation post-étape d'assainissement à *Lm* ou un organisme témoin

Indiquer la fréquence des tests

Identifier la surface et l'emplacement des sites d'échantillonnage. Expliquer la raison pour laquelle la fréquence de test est suffisante pour **maîtriser** *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins. Préciser les conditions dans lesquelles il mettra en œuvre des procédures de conservation et de tests suite au résultat positif d'un test à *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins sur une surface de contact.

Exigences supplémentaires du programme d'hygiène² Effectuer un test de suivi pour vérifier l'efficacité des actions correctives d'hygiène prises suite au résultat positif d'un premier test à *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins. Le test de suivi comprend un test ciblé sur la zone de la surface de contact la plus probablement source de contamination et d'autres tests effectués sur la zone autour de la surface de contact. Si les résultats du test de suivi sont positifs, bloquer les lots de produits potentiellement contaminés jusqu'à la correction du problème assuré par l'obtention d'un résultat négatif. **Bloquer et tester les produits par prélèvement afin de garantir que les lots ne sont pas altérés et documenter les résultats des tests.** Retravailler successivement les produits à l'aide d'un processus qui détruira *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins.

Testing Frequency



	Test des surfaces de contact	
	Fréquence plus élevée	Fréquence plus faible
Alternative 1	> 2/an/chaîne	2/an/chaîne
Alternative 2	> 4/an/chaîne	4/an/chaîne
Alternative 3		
Produits non de charcuterie ni de hot-dog	> 1/mois/chaîne	1/mois/chaîne
Produits de charcuterie et de hotdog		
Etablissement de très faible volume	> 1/mois/chaîne	1/mois/chaîne
Etablissement de faible volume	> 2/mois/chaîne	2/mois/chaîne
Etablissement de grand volume	> 4/mois/chaîne	4/mois/chaîne

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



▶ Alternative 3

- Préciser les conditions dans lesquelles il mettra en œuvre des procédures de conservation et de tests suite au résultat positif d'un test à *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins sur une surface de contact.

Préciser les conditions dans lesquelles il mettra en œuvre des procédures de conservation et de tests suite au résultat positif d'un test à *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins sur une surface de contact.

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



- ▶ Alternative 3
- ▶ **Exigences supplémentaires du programme d'hygiène**
 - Effectuer un test de suivi pour vérifier l'efficacité des actions correctives prises suite au premier résultat positif à *Lm* ou un organisme témoin

 - Tests ciblés sur la zone de la surface de contact la plus probablement source de contamination et sur la zone autour de la surface de contact

Exigences supplémentaires du programme d'hygiène². Effectuer un test de suivi pour vérifier l'efficacité des actions correctives d'hygiène prises suite au résultat positif d'un premier test à *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins. Le test de suivi comprend un test ciblé sur la zone de la surface de contact la plus probablement source de contamination et d'autres tests effectués sur la zone autour de la surface de contact.

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



- ▶ Alternative 3–suite
- ▶ Exigences supplémentaires du programme d'hygiène
 - Si les résultats du test de suivi sont positifs, bloquer les lots de produits potentiellement contaminés jusqu'à la correction du problème assurée par l'obtention d'un résultat négatif
 - Bloquer et tester les produits par prélèvement afin de garantir que les lots ne sont pas altérés

Regulatory Essentials Specialists, Inc.

12

Si les résultats du test de suivi sont positifs, bloquer les lots de produits potentiellement contaminés jusqu'à la correction du problème assurée par l'obtention d'un résultat négatif. Bloquer et tester les produits par prélèvement afin de garantir que les lots ne sont pas altérés.

USDA / FSIS Regulation 9 CFR 430



▶ Alternative 3–suite

- Documenter les résultats des tests.
- Retravailler successivement les produits à l'aide d'un processus qui détruira *Lm* ou ses organismes témoins.

et documenter les résultats des tests. Retravailler successivement les produits à l'aide d'un processus qui détruira *L. monocytogenes* ou ses organismes témoins.

Listeria monocytogenes



- ▶ Le programme de préalables comprend :
 - Maintien de conditions sèches pendant les opérations
 - Schémas de circulation du personnel et des produits
 - Procédures de réparation
 - Maîtrise des températures des salles

Le programme de préalables doit comprendre :

Le maintien de conditions sèches pendant toute la durée des opérations,

La maîtrise de la circulation du personnel et des produits,

Les procédures de maintenance et de réparation,

La maîtrise de la température des salles

Listeria monocytogenes



- ▶ Le programme de préalables comprend :
 - Programmes de désinfection
 - Transport des déchets et débris
 - Les outils et équipements introduits dans une zone RTE doivent être nettoyés et désinfectés

Les programmes de désinfection,

Le transport des déchets et débris, la gestion des phases de modification des produits, les systèmes de désignation et de suivi des lots,

La maîtrise de l'utilisation des crics et chariots élévateurs. Pendant les opérations, n'utiliser que le matériel approprié aux produits RTE, chariots, conteneurs à déchets, outils de maintenance, réservoirs, bacs, cuves et autres outils d'utilisation quotidienne.

Tout matériel ou équipement introduit dans la zone RTE doit subir un nettoyage et une désinfection minutieux suivant les procédures.

Les opérations de mise en boîtes et de mise en palettes dans les zones RTE doivent être réduites ou très sérieusement contrôlées.

Verification of Sanitation



- ▶ Tests environnementaux et des surfaces de contact
 - Les échantillons doivent être prélevés au moins 3 heures après le début des opérations
 - Prélever un échantillon d'au moins 30 cm² pour chaque surface, si possible
 - Dresser un relevé des résultats

Il est très fortement recommandé que les produits soient en mode “blocage et test”

Verification of Sanitation



- ▶ Si les résultats des tests sont positifs à *L. monocytogenes*, *Listeria spp.* ou d'autres organismes du type *Listeria*
 - Prendre des actions correctives
 - Incluant un nettoyage et une désinfection minutieux
- ▶ Dresser un relevé des actions correctives prises.
- ▶ Tester de nouveau la surface de contact

Si les résultats des tests sont positifs à *L. monocytogenes*, *Listeria spp.* ou d'autres organismes du type *Listeria* :

(a) Prendre des actions correctives (telles que spécifiées dans le plan HACCP, les SSOP ou le programme de préalables) parmi lesquelles un nettoyage et une désinfection minutieux.

(b) Si le test de FCS est positif à *L. monocytogenes*, les produits du lot échantillonné qui ont été en contact direct avec une surface de contact ne seront pas automatiquement considérés comme altérés car le traitement post-étape d'assainissement aura été validé et aura donc démontré son efficacité dans l'élimination ou la réduction de *L. monocytogenes* et sera documenté dans le plan HACCP de l'établissement.

(c) Dresser un relevé sur les actions correctives prises.

(d) Tester de nouveau la surface de contact.

Verification of Sanitation



- ▶ Répéter les actions correctives et les tests jusqu'à que les échantillons soient négatifs
- ▶ Déclencher un échantillonnage intensif de l'environnement après 2 résultats positifs

(e) Répéter les actions correctives et les tests jusqu'à que les échantillons soient négatifs à *L. monocytogenes*, *Listeria* spp. ou des organismes du type *Listeria*.

(f) Déclencher un échantillonnage intensif de l'environnement après 2 résultats positifs car cela montre que la contamination n'a pas été éliminée par les actions correctives et qu'il peut y avoir d'autres problèmes importants. Le FSIS examinera probablement les documents justificatifs suivant le premier résultat positif afin de vérifier les conclusions établies par l'établissement pour témoigner de la non altération du produit, notamment s'il existe des preuves de l'existence d'abris de l'agent pathogène. Les établissements devront fonctionner de façon préventive et réactive.

Verification of Sanitation



- ▶ Au titre de l'Alternative 3
 - Si le test de FCS est positif à *L. monocytogenes*, les produits du lot échantillonné seront considérés comme altérés compte tenu de la probabilité élevée de transfert de l'agent pathogène au produit.

Si le test de FCS est positif à *L. monocytogenes*, les produits du lot échantillonné seront considérés comme altérés compte tenu de la probabilité élevée de transfert de l'agent pathogène au produit.



Questions



Merci