

"Qualité microbiologique des denrées alimentaires"

21 JANVIER 1988

Le CNA en sa séance du 21 janvier 1988 a entendu les rapports :

- - du Professeur J.L. JOUVE, professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes, sur le risque microbiologique ;
- - de M. P. VEIT, de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes sur l'enquête réalisée en 1986 par la DGCCRF sur les produits sensibles (entrées préparées, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries et glaces).

M. Le Professeur BEERENS, Professeur de Microbiologie à la Faculté de Pharmacie de Lille, membre du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, M. CABUT, Président-adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie - Pâtisserie Française, membre du CNA, M. GEHLKOPF, Chef de Service Alimentation/Environnement à l'Union Fédérale des Consommateurs, membre du CNA, ont successivement donné le point de vue des scientifiques, des professionnels et des consommateurs sur les questions soulevées par l'enquête de la DGCCRF.

D'autre part, M. J.F. ARTHAUD est intervenu sur la promotion de l'assurance-qualité dans la filière agro-alimentaire par l'information et la participation des personnels.

Après en avoir délibéré le 28 avril, le CNA adopte les avis suivants :

I - Sur l'enquête qualité microbiologique réalisée en 1986 par la DGCCRF

- - Le plan de cette enquête a fait l'objet d'information et de discussion au sein du Conseil National de la Consommation en 1985. Son objectif était de parvenir à une meilleure connaissance de la qualité microbiologique des produits sensibles au développement de micro-organismes, afin d'orienter l'effort de prévention mis en place par les services de contrôle des Ministères compétents, et assuré par les professionnels.
- - L'examen des résultats de cette enquête montre que seule une faible proportion (1 %) des produits analysés renferme des micro-organismes pathogènes en quantité pouvant représenter un risque pour la santé publique.
- - L'information sur les résultats de cette enquête telle qu'elle a été reprise dans la presse n'a pas, en utilisant le vocabulaire spécifique de la réglementation, traduit le risque réellement encouru. Il faudra veiller à l'avenir, à ce que l'information puisse éclairer les consommateurs sur la nature et l'ampleur du risque.

II - Sur le fond, en matière de qualité microbiologique des aliments

Deux séries de faits apparemment contradictoires, doivent être constatées : elles illustrent la complexité du problème et la nécessité de l'aborder avec prudence.

- - L'évolution, au cours des dernières décennies de la qualité microbiologique de l'alimentation traduit une amélioration constante ;

- – On sait que la présence de micro-organismes est d'une manière générale, inévitable. Les micro-organismes ne présentent pas tous un risque. Certains d'entre eux en particulier sont utiles et mis à profit dans la préparation des aliments (pain, bière, fromages, etc...). On ne saurait donc souscrire à un objectif de stérilité totale : les micro-organismes doivent être tolérés, tant qu'ils ne peuvent présenter un risque pour les consommateurs concernés.

III – Sur la poursuite et l'approfondissement de la démarche engagée

En vue d'améliorer la qualité microbiologique des denrées alimentaires, le CNA est d'avis qu'il convient de développer une politique de qualité qui assurera la prévention et d'encourager ce type d'enquêtes reposant sur une méthodologie indiscutable.

Une politique de qualité passe par plusieurs étapes:

- – procéder à une analyse précise des risques et surtout des points critiques. C'est-à-dire rechercher systématiquement les étapes de la production et de la distribution où les risques de contamination bactériologiques sont les plus grands. Une telle analyse doit être effectuée produit par produit et entreprise par entreprise : les points critiques étant nécessairement différents d'un type de produit à un autre, d'un type d'installation à un autre. Cette démarche nécessite un travail commun entre scientifiques, professionnels et Pouvoirs publics, avec la participation des consommateurs.
- – une politique active et volontaire de formation de l'ensemble des personnels des entreprises concernées. Fondamentalement, cette formation à l'hygiène est de la responsabilité des professionnels. Cependant, les Pouvoirs publics peuvent être amenés à y concourir.
- – le développement de l'assurance-qualité.
Celle-ci, qui comprend la prise en compte de tous les aspects de la qualité des aliments permet une responsabilisation des différents partenaires de la filière. Elle débouche sur une plus grande précision dans la détermination des objectifs et des moyens à dégager pour les atteindre. Elle est une nécessité pour la production agroalimentaire française dans la concurrence internationale.
- – une remise à jour régulière des critères de qualité microbiologique.

Le CNA, constate que les Ministères compétents procèdent à la révision régulière des critères microbiologiques tels qu'ils figurent dans l'arrêté du 21 décembre 1979, en suivant d'aussi près que possible l'évolution de la pathologie, de la technologie, et des méthodes de laboratoire. Le CNA souhaite que ces travaux soient utilisés pour la mise à jour de la réglementation européenne.

Le développement d'enquêtes sur la microbiologie des denrées alimentaires :

Le CNA exprime l'avis que des enquêtes sur la qualité microbiologique doivent être effectuées à intervalles réguliers, afin de pouvoir mesurer les résultats des actions entreprises par les professionnels et les Pouvoirs publics, de guider leurs efforts d'information et de prévention et d'informer le public.

Il exprime l'avis que la mise en place de ces enquêtes devra obéir aux règles suivantes :

– objectif bien cerné, en particulier évaluation du risque pour la santé publique, évolution de la qualité microbiologique des aliments et connaissance des filières ;

– étude avec l'ensemble des professionnels concernés.

Le CNA est d'avis que des enquêtes identiques quant à la nature des échantillons prélevés, soient répétées régulièrement afin d'apprécier l'évolution liée aux efforts de prévention engagés.

Par ailleurs, et de manière à permettre une interprétation objective et précise, la présentation des résultats doit répondre à trois critères :

– rappel des objectifs poursuivis ;

– clarté et facilité de compréhension des termes employés ;

– prise en compte du risque sanitaire réellement encouru par le consommateur.

Le CNA a pris acte qu'il serait consulté avant et après chaque enquête.