AFNOR invite tous les laboratoires d'analyses et d'essais spécialisés en microbiologie de la chaîne alimentaire à apporter leurs contributions, en ligne et gratuitement. Enjeux : mettre à jour trois méthodes de références internationales pour rechercher des micro-organismes pathogènes ou une de leurs toxines dans les produits alimentaires.

Suite à un mandat de la Commission Européenne [1] , AFNOR coordonne le développement et la mise à jour de 15 normes volontaires délivrant des méthodes d'analyses de micro-organismes pathogènes. **Trois sont aujourd'hui soumises à commentaires, en ligne et gratuitement.**
Ces méthodes analytiques de référence, validées par des essais inter-laboratoires, seront utiles pour vérifier le respect des critères microbiologiques sur la sécurité alimentaire et l'hygiène des procédés. A l'issue des enquêtes publiques et une fois publiées, ces normes seront utiles à tous les acteurs de la qualité des denrées alimentaires.

Détecter la toxine céreulide Le céreulide est une toxine produite dans les aliments par la bactérie *Bacillus cereus*. Par son abondance dans le sol et la résistance de ses spores, il peut contaminer pratiquement toutes les catégories d'aliments et particulièrement les végétaux. Cette toxine génère des nausées et des vomissements lorsqu'elle est ingérée et, dans des cas très rares, peut entraîner la mort. Le projet de norme NF EN ISO 18465
délivre les informations et outils nécessaires pour une analyse quantitative de la toxine céreulide : données sur l'appareillage, matériel à utiliser, mode opératoire (de la préparation de l'échantillon à l'analyse), méthode de calcul adéquate.
Le projet de norme
NF EN ISO 18465
est ouvert aux commentaires jusqu'au 8 janvier 2015.

Un mode opératoire pour détecter la bactérie Listeria Les projets de normes NF EN ISO 11290-1 et
NF EN ISO 11290-2
fournissent un mode opératoire pour la recherche et le dénombrement des bactéries du genre *Listeria* (particulièrement *L. monocytogenes*), les informations à utiliser sur l'appareillage ou encore les données pour l'expression des résultats. Parmi les nouveautés soumises à commentaires : l'introduction des caractéristiques de performance des méthodes et l'extension des méthodes de recherche et de dénombrement des bactéries *Listeria* spp [2] .

La listériose est une infection
qui se transmet essentiellement par l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Elle entraîne une septicémie ou une infection du système nerveux central. Fruits et légumes mal lavés, produits laitiers non pasteurisés, fromages au lait cru, viandes peu cuites…, les aliments crus sont les plus fréquemment contaminés.
La listériose reste toutefois une maladie rare en France, avec environ 4 à 5 cas par million d'habitants par an
[3]
.

Commenter le projet
NF EN ISO 11290-1
et
NF EN ISO 11290-2
avant le 6 janvier 2015.

Des normes volontaires en appui à la réglementation européenne Une fois publiées, en octobre 2016, ces normes serviront d'outils de référence pour les analyses à effectuer. Elles viendront en appui au règlement européen CE 2073/2005 modifié par le règlement CE 1441/2007, dont l'objectif est d'harmoniser les critères microbiologiques au sein de l'Union, en améliorant ainsi la sécurité des aliments.

La
commission de normalisation AFNOR « Microbiologie des aliments »
regroupe plus de 60 organisations : laboratoires de recherches publics et privés, administrations, universités…

Qu'est-ce qu'une norme volontaire ? Une norme est un document de référence publié par AFNOR, élaboré à la demande et avec le concours actifs des parties intéressées, fédérées de manière représentative (industriels, consommateurs, associations, syndicats, collectivités locales…). Co-construite de manière itérative, une norme fournit des principes et des exigences pour une activité ou ses résultats. 33 399 normes volontaires étaient disponibles à fin 2013, dont 1% rendues d'application obligatoire par la réglementation. Les normes volontaires vivent : elles sont revues systématiquement et a minima tous les cinq ans. Les utilisateurs décident leur maintien, leur mise à jour ou leur annulation. 2 194 nouvelles normes ont été publiées en 2013 (88% d'origine européenne ou internationale), dont 1 250 mises à jour. 1936 ont été supprimées.

A propos d'AFNOR L'association AFNOR et ses filiales constituent un groupe international au service de l'intérêt général et du développement économique. Il conçoit et déploie des solutions fondées sur les normes, sources de progrès et de confiance. Les missions d'intérêt général sont assurées par l'association dans le cadre d'un décret qui lui confère l'animation et la coordination du système français de normalisation, la représentation des intérêts français dans les instances européennes et internationales de normalisation, l'élaboration et la diffusion des normes. Ses filiales - formation, évaluation et certification, réseau international - quant à elles, exercent des activités de marché dans un environnement

concurrentiel et en respectent strictement les règles. La direction générale du Groupe est assurée par Olivier Peyrat. Plus d'informations sur http://www.afnor.org

---

[1] L'objectif du mandat est d'élaborer des méthodes normalisées validées (par des études préliminaires -validation intralaboratoire- et collaboratives -validation interlaboratoires-) en soutien de la politique de l'Union européenne en hygiène alimentaire. AFNOR assure la gestion administrative des travaux de normalisation et des rapports et justifications fournis à la Commission Européenne. [2] Spp. est une abréviation qui signifie « toutes espèces », sans qu'on puisse encore préciser s'il s'agit de *mono cytogenes*
ou d'une espèce inoffensive

[3]
Source : ministère de l'Agriculture