

CONTEXTE

Les Entérobactéries font partie des micro-organismes les plus souvent mis en cause dans les **toxi-infections alimentaires collectives en Europe**, d'après le rapport 2009 de l'EFSA⁽¹⁾. Parmi ces bactéries d'origine intestinale, *Salmonella*, *Escherichia coli* et *Cronobacter sakazakii* sont citées comme **critères de sécurité des aliments** dans le cadre du règlement CE 2073/2005 modifié. Les Entérobactéries sont inscrites comme **critères d'hygiène des procédés** pour certains aliments.

D'autres entérobactéries, comme les ***Escherichia coli* entéro-hémorragiques** ou autres *E.coli* pathogènes, comme définies dans l'avis de l'ANSES⁽²⁾ de janvier 2011, ne sont pas inscrites comme critères obligatoires dans la réglementation mais doivent cependant être prises en compte, en tant que micro-organismes pathogènes, dans les **études HACCP⁽³⁾ des industriels de l'alimentaire**. L'épidémie actuellement en cours en Allemagne, reliée à *Escherichia coli* O104:H4 est la démonstration que ces bactéries peuvent entraîner des **toxi-infections alimentaires collectives graves** (au 31/05/2011, on dénombre **14 décès**, 352 SHU⁽⁴⁾ et 1200 malades).

Cette journée a pour objectifs de répondre aux questions suivantes : quels **critères appliquer** ? quels **moyens de maîtrise** mettre en place ? Quelles sont les problèmes posés par la détection des *Escherichia coli* pathogènes ?

(1)EFSA : European Food Safety Authority Rapport de synthèse EFSA 2009 sur les zoonoses et les TIAC en Europe (<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/1496.htm>)

(2)ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

(3)HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers – Maîtrise des points critiques)

(4)SHU : Syndrome Hémolytique Urémique

OBJECTIFS

- Connaître les principales caractéristiques des entérobactéries pathogènes pour l'homme,
- Savoir maîtriser le danger entérobactéries,
- Connaître les avantages et limites des méthodes actuelles de détection,
- Connaître les dernières techniques de détection à la pointe.

Pour nous contacter:

PROGRAMME

09h00-9h30 : Accueil autour d'un café et présentations

9h30-12h00 : Connaissance des entérobactéries

- Présentation des entérobactéries,
- Les entérobactéries pathogènes : *Salmonella*, *Escherichia coli* STEC, *Cronobacter sakazakii*,
- Critères d'hygiène des procédés et critères sécuritaires,
- Présence dans les aliments et épidémiologie,
- Pathogénicité.

12h00-13h00 : Déjeuner autour d'un Plateau Repas

13h00-15h00 : Maîtrise des entérobactéries pathogènes

- La maîtrise de la contamination des matières premières,
- La maîtrise en cours de production,
- La maîtrise spécifique des *Salmonella* dans les produits à faible teneur en eau,
- Les plans de contrôles à mettre en œuvre pour le contrôle des échantillons.

15h00-17h00 : Détection des entérobactéries pathogènes

- Les méthodes normalisées de détection des entérobactéries,
- La problématique de la détection des *Escherichia coli* STEC,
- Les méthodes alternatives de détection : méthodes par biologie moléculaire.

PERSONNELS CONCERNÉS

Responsables Qualité ou QSE en IAA, Responsables laboratoire, Responsables de production, directeurs de site...

ORGANISATION

RDV PROFESSIONNEL

Date : 22 novembre 2011

Lieu : Nantes (44)

Durée : 7 heures, pauses comprises

INTERVENANTS

**Muriel COIGNARD, Consultante en
Microbiologie –
Céline TOURNIER, Ingénieur Conseil –
Eurofins Biosciences**

**Christelle RAFFIN, ASM, Eurofins
Laboratoire Microbiologie Ouest**