



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 : 22/12/2008
n° / nr. BP/LABO/ 267606

Objet :
“Technical guidance document on shelf-life
studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-
eat foods” - Règlement (CE) 2073/2005

Onderwerp:
“Technical guidance document on shelf-life
studies for *Listeria monocytogenes* in ready-
to-eat foods” – Verordening (EG) 2073/2005

Cette note remplace celle du 28/11/2008, réf.
BP/LABO/261889

Deze nota vervangt de nota van 28/11/2008,
kenmerk BP/LABO/261889

Annexes : 2

Bijlagen : 2

Faisant suite à notre courrier du 28 novembre dernier, portant la référence BP/LABO/261889, relatif au protocole pour le challenge test pour *Listeria monocytogenes*, je vous informe que le « Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods » a été publié ce 15 décembre sur le site internet de la Commission européenne, DG Health and Consumers.

In aansluiting op onze brief van 28 november jl. met als kenmerk BP/LABO/261889 over het protocol voor de challenge test voor *Listeria monocytogenes* laat ik u weten dat het “Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods” op 15 december werd gepubliceerd op de website van de Europese Commissie, DG Health and Consumers.

Comme stipulé dans notre courrier précité, l'annexe I du 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 pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées.

Zoals vermeld in de hierboven bedoelde brief legt bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1441/2007 de voedselveiligheidscriteria vast voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen.

L'annexe II du Règlement précité spécifie que les exploitants du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit conduisent, si nécessaire, des études pour évaluer le

Bijlage II bij de Verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor de fabricage van het product als dat nodig is studies verrichten om de groei te evalueren van

Contact : Brigitte Pochet — Tél./Tel 02/211 87 31— e-mail brigitte.pochet@afsca.be

développement de *Listeria monocytogenes* qui peut être présent dans le produit pendant toute la durée de conservation dans des conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles. Cependant, l'annexe II ne décrit pas la procédure pour conduire des études de durée de conservation.

Ce guide technique « Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods » est destiné aux laboratoires qui conduisent des études de challenge test pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées, en collaboration avec les exploitants du secteur alimentaire et remplace le « Protocole de mise en œuvre des challenge tests relatifs à *Listeria monocytogenes* » qui vous a été envoyé dans le courrier précité.

Ce guide technique est donc le document officiel à utiliser dans le cadre du Règlement 2073/2005 précité.

Ce document a été rédigé par le Laboratoire Communautaire de Référence des *Listeria monocytogenes* en collaboration avec un groupe de travail constitué de représentants de dix laboratoires, incluant neuf laboratoires nationaux de référence pour *Listeria monocytogenes*, dont le laboratoire National de Référence de microbiologie alimentaire de l'Université de Liège, et un laboratoire des Royaume-Uni.

Veillez trouver également en annexe, le document "Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs" destiné aux exploitants du secteur alimentaire qui produisent des denrées alimentaires prêtes à être consommées.

Listeria monocytogenes die gedurende de houdbaarheidstermijn onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden in het product aanwezig kan zijn.

Bijlage II beschrijft echter niet de procedure voor het verrichten van studies over de houdbaarheidstermijn.

De technische gids « Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods » is bestemd voor laboratoria die in samenwerking met exploitanten van levensmiddelenbedrijven challenge tests uitvoeren voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen en komt in de plaats van het protocol voor de uitvoering van challenge tests op *Listeria monocytogenes* dat u samen met de hierboven vermelde brief werd toegezonden.

Deze technische gids is dus het officiële document dat moet worden gebruikt in samenhang met de hierboven vermelde Verordening 2073/2005.

Het document werd opgemaakt door het communautaire referentielaboratorium voor *Listeria monocytogenes* in samenwerking met een werkgroep bestaande uit vertegenwoordigers van tien laboratoria, waaronder negen nationale referentielaboratoria voor *Listeria monocytogenes*, o.m. het nationale referentielaboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie van de Universiteit van Liège, en een laboratorium uit het Verenigd Koninkrijk.

U vindt hierbij tevens als bijlage het "Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs" dat bestemd is voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kant-en-klare levensmiddelen voortbrengen.

Ces documents 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.

Deze documenten zijn beschikbaar op de beveiligde website van het Bestuur van de laboratoria <https://intralab.favv-afsca.be> > dienstnota's > voor alle laboratoria en op de website van het Agentschap www.favv.be > beroepssectoren > laboratoria > erkende laboratoria > dienstnota's.

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 02/211 87 31 — e-mail brigitte.pochet@afsca.be