

Rapport de la FDA sur la microbiologie des germes

La FDA a publié récemment un résumé détaillé de son sondage mené entre 2014 et 2016 sur la microbiologie des germes. Nous présentons le résumé, mais le rapport complet se trouve à l'adresse suivante : [FDA 2014-2016 Sprout Report](#)

RÉSUMÉ

La Food and Drug Administration des États-Unis (FDA) a entrepris de recueillir et de tester des germes en 2014 dans le cadre d'une nouvelle approche proactive et préventive de déploiement de ses ressources d'échantillonnage dans le but ultime d'empêcher les aliments contaminés de se rendre jusqu'aux consommateurs.

La nouvelle approche, décrite en détail dans la section Contexte de ce rapport (page 4), consiste à procéder à des tests sur un nombre statistiquement déterminé d'échantillons d'aliments ciblés au cours d'une période relativement courte, entre 12 et 18 mois, afin de s'assurer qu'une quantité statistiquement valide de données est disponible pour prendre des décisions. Cette approche aide l'agence à déterminer s'il existe des facteurs communs – comme l'origine, la saison ou la variété – associés aux résultats pathogènes.

La FDA a émis le mandat relatif aux germes en janvier 2014 en vertu de son nouveau modèle d'échantillonnage. Le mandat visait les germes à trois étapes du processus de production (graines, produit fini et eau d'irrigation usée) dans le but de recueillir et de tester 1 600 échantillons afin de déterminer la prévalence de pathogènes sélectionnés dans le produit. En guise de contexte, la FDA a conçu son plan d'échantillonnage de telle manière que s'il se trouvait un pour cent ou plus de contamination dans le produit, l'agence puisse le détecter. La FDA a suivi le mandat de près afin de pouvoir tirer des leçons et d'effectuer des changements à ses procédures d'échantillonnage si nécessaire dans le but de régler des problèmes liés aux tendances ou à la salubrité des aliments. Environ un an après le début du mandat, la FDA a décidé de mettre un terme à la collecte et aux tests à 825 échantillons parce qu'elle avait déjà recueilli des échantillons à plus d'une occasion dans de nombreuses entreprises de germes connues par l'agence et ses États partenaires. L'ensemble d'échantillons recueilli était suffisant pour la FDA et lui permettait d'estimer la prévalence de bactéries dans le produit avec un intervalle de confiance à 95 pour cent de 0 % à 2 % pour un pour cent de taux de contamination.

La FDA a uniquement testé des germes cultivés au pays pour ce mandat parce que pratiquement tous les germes consommés aux États-Unis y sont produits en raison de la nature délicate du produit et de sa durée de vie relativement courte. Il convient de noter que le secteur compte majoritairement des entreprises relativement petites.

La FDA a testé des échantillons de germes pour déceler la présence de trois pathogènes : Salmonelle, Listeria monocytogenes et Escherichia coli (E. coli) O157:H7. Les résultats des tests ont permis à la FDA de découvrir que la prévalence de la salmonelle dans les germes de produit fini était de 0,21 pour cent. L'agence a également découvert que la prévalence de salmonelle dans les graines (2,35 %) était considérablement plus élevée que dans le produit fini (0,21 %) et dans l'eau d'irrigation usée (0,54 %). Les résultats des tests ont permis à la FDA de découvrir que la prévalence de Listeria monocytogenes dans le produit fini était de 1,28 pour cent. Il n'y avait pas de différence significative dans la prévalence de Listeria monocytogenes en fonction des points dans le processus de production. Aucun des échantillons n'a obtenu des résultats positifs pour l'E. coli O157:H7. L'agence n'a pas effectué de tests sur les graines pour la présence d'E. coli O157:H7 en raison des limites associées à la méthode de test.

Parmi ses autres conclusions, la FDA a relevé la plupart des échantillons positifs dans un nombre restreint d'entreprises de germes. Plus précisément, la FDA a découvert des échantillons non conformes dans huit (8,5 %) des 94 entreprises de germes visitées dans le cadre de ce mandat. Le fait que l'agence a trouvé plusieurs échantillons positifs dans certaines de ces entreprises souligne la nécessité que les entreprises de germes se conforment à la réglementation sur la salubrité des fruits et légumes de l'agence (publiée en novembre 2015), qui vise à prévenir les éclosions de maladies d'origine alimentaire et à améliorer la sécurité des germes.

Afin de régler le problème des échantillons positifs, la FDA a travaillé avec les entreprises qui possédaient le produit contaminé ou l'ont mis sur le marché afin qu'elles procèdent à des rappels volontaires ou demandent à leurs destinataires de le détruire, puis qu'elles effectuent des inspections de suivi. Il est à noter en particulier que ce mandat d'échantillonnage a contribué à détecter et à stopper une éclosion de Listeriosis alors qu'elle comportait encore un nombre limité de cas, comme il est décrit dans la section consacrée à l'incidence sur la santé publique du présent rapport (page 14). Ce mandat a également donné lieu à six rappels de produits.

La FDA continuera de surveiller la contamination microbienne des germes et de trouver la meilleure façon de la réduire. Cette contamination demeure une source de préoccupation pour la FDA compte tenu de l'éclosion susmentionnée et des rappels initiés. À l'avenir, la FDA a l'intention d'inspecter les entreprises de germes afin de s'assurer qu'elles sont conformes, le cas échéant, au règlement sur la salubrité des fruits et légumes qui comprend de nouvelles exigences pour les producteurs de germes. L'agence n'a pas l'intention de procéder à un autre échantillonnage à grande échelle de germes pour l'instant, mais elle peut prélever des échantillons de produits conformément à son ancienne approche d'échantillonnage d'aliments, qui est axée notamment sur les critères suivants :

- Une entreprise ayant des antécédents de contamination microbienne complète dans l'environnement (p. ex. maladie humaine, produit rappelé ou saisi, antécédents d'inspections ou pathogènes environnementaux sans mesures correctives appropriées apportées par l'entreprise); ou
- Des observations lors d'inspections qui justifient la collecte d'échantillons à des fins d'analyses microbiologiques.