



DIRECTION GÉNÉRALE DES PRODUITS DE SANTÉ ET DES ALIMENTS

OTTAWA

SUPPLÉMENT À LA MÉTHODE MFHPB-30

1. APPLICATION

Les renseignements qui suivent sont présentés à titre de supplément à la méthode MFHPB-30 datée de janvier 2001 et ils doivent être utilisés avec cette méthode. Ce supplément vise à fournir des renseignements additionnels (tels que des sources de matériel, des étapes critiques, des étapes de confirmation ou des conseils utiles, etc.).

Corrections:

Tableau 4. Les corrections sont indiquées en bleu.

Tableau 4. Plan d'échantillonnage pour la recherche de *L. monocytogenes* (LM) dans les aliments prêts-à-manger¹ (PAM)

Aliment	Échantillonnage	Analyse	Type d'analyse
1. Les aliments PAM liés causalement à des cas de listériose (cette liste inclut actuellement les fromages à pâte molle, le pâté de foie, le mélange pour salade de chou ayant une durée de conservation > 10 jours, la langue de porc en gelée ²)	5 unités d'échantillonnage (100 g ou 100 ml chacune) prélevées au hasard dans chaque lot.	unités d'analyse ⁴ de 5 x 10 g ou de 2 x 25 g analysées séparément ou comme échantillon composite.	ENRICHISSEMENT SEULEMENT
2. Tous les autres aliments PAM permettant la croissance de LM et ayant une durée de conservation sous réfrigération > 10 jours (p. ex. viandes emballées sous vide, sandwiches emballés sous atmosphère modifiée, fruits de mer cuits, salades emballées, sauces réfrigérées)	5 unités d'échantillonnage (100 g ou 100 ml chacune) prélevées au hasard dans chaque lot.	unités d'analyse ⁴ de 5 x 5 g analysées séparément ou comme échantillon composite.	ENRICHISSEMENT SEULEMENT
3. Tous les autres aliments PAM favorisant la croissance de LM et ayant une durée de conservation sous réfrigération ≤ 10 jours et les aliments PAM ne permettant pas la croissance ³ (p. ex., fruits de mer cuits, salades emballées, crème glacée, fromage à pâte dure , salami sec, poisson salé, céréales pour petit déjeuner et autres produits céréaliers)	5 unités d'échantillonnage (100 g ou 100 ml chacune) prélevées au hasard dans le lot.	unités d'analyse ⁴ de 5 x 10 g analysées séparément. Lorsqu'il est nécessaire de faire un enrichissement ⁴ 5x5 g unités d'analyse ⁵ sont analysées séparément ou comme échantillon composite.	ENSEMENCEMENT DIRECT ENRICHISSEMENT

¹ On trouvera une définition des aliments PAM dans la dernière version du guide d'application de la réglementation intitulé Aliments prêts-à-manger contaminés par *Listeria monocytogenes*.

² Pour le moment, ce produit ne se retrouve pas couramment sur le marché canadien.

³ Les aliments prêts-à-manger qui ne permettent pas la croissance de *LM* incluent ceux qui répondent aux critères suivants :

- a) pH 5,0 - 5,5 et $a_w < 0,95$
- b) pH < 5,0 peu importe l' a_w
- c) $a_w \leq 0,92$ peu importe le pH
- d) aliments congelés

Les mesures de pH et d' a_w devraient être effectuées sur 3 des 5 unités d'analyse. On considère que l'aliment permet la croissance de *L. monocytogenes* si au moins une des unités d'analyse a une valeur de pH et d' a_w qui se situe dans l'échelle de valeurs qui permettent la croissance de cet organisme.

⁴ L'unité d'analyse désignée doit être prélevée à partir de chaque unité d'échantillonnage.

⁵ Pour les aliments de la catégorie 3, si les BPF sont inadéquates, et si l'on a détecté *L. monocytogenes* a dans les aires de manutention du produit fini, ou lorsqu'il est impossible d'examiner les bonnes pratiques de fabrication (BPF), les aliments peuvent être analysés suivant les méthodes MFLP-74 (Dénombrement de *Listeria monocytogenes* dans les aliments) et MFHPB-30, selon le cas.