



Actualités

Le guide LRUE *Listeria monocytogenes*

B. Carpentier, L. Barre, Anses, Laboratoire de sécurité des aliments, Maisons-Alfort, France

Publication d'un guide sur les prélèvements sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes*.

Dans le cadre des activités du LR-UE *L. monocytogenes*, un guide intitulé « Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *L. monocytogenes* » vient d'être publié. Il est disponible en ligne : <http://www.ansespro.fr/eurl-listeria/>

Ce guide a vocation à combler les lacunes de la norme internationale sur les prélèvements de surface (ISO 18593), en donnant des recommandations spécifiques à la détection de *L. monocytogenes* afin d'augmenter la probabilité de détecter la bactérie pathogène quand elle est persistante dans un atelier de fabrication. Ce guide précise notamment à quel moment et sur quelles superficies ces prélèvements devraient être réalisés. Ce guide fournit des lignes directrices pour les opérateurs du secteur des aliments prêts à être consommés qui, conformément au règlement CE 2073/2005 sur les critères microbiologiques relatifs aux aliments, ont l'obligation de réaliser de tels prélèvements.