



**Point 3 de l'ordre du jour**

**CX/FH 11/43/3  
Novembre 2011**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Quarante-troisième session**

**Miami, États-Unis d'Amérique, 5 - 9 décembre 2011**

**QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO, DE L'OMS ET DES AUTRES  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES INTERGOUVERNEMENTALES**

**Rapport intérimaire sur les consultations mixtes d'experts FAO/OMS chargés de l'évaluation des  
risques microbiologiques (JEMRA) et de questions connexes**

*Préparé par la FAO et l'OMS*

**INTRODUCTION**

1. Tandis que le Codex s'efforce de fournir des documents d'orientation sur la gestion des risques relativement à un large éventail de questions touchant la salubrité et la qualité des aliments au chapitre des échanges internationaux, afin de protéger la santé des consommateurs, la FAO et l'OMS s'efforcent pour leur part de fournir des avis scientifiques pertinents en temps opportun. Le présent rapport décrit les avis scientifiques et les conclusions connexes que la FAO et l'OMS ont élaborés en rapport avec les ordres du jour pertinents de la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), et fournit une mise à jour sur les activités de suivi des travaux antérieurs du Comité.

**A) ACTIVITÉS FAO/OMS RÉCENTES AYANT TRAIT AUX TRAVAUX EN COURS DU CCFH**

**Réunion d'experts sur *Salmonella* dans les mollusques bivalves (en lien avec le Point 2 de l'ordre du jour)**

2. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche a établi un critère pour *Salmonella* dans les mollusques bivalves dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008). Les délégués ont mis en doute la valeur de ce critère; afin de savoir s'il convenait de conserver ce critère, le CCFPP a demandé à la FAO/OMS de mener une évaluation des risques pour déterminer si la consommation de bivalves contaminés par *Salmonella* constituait un grave risque pour la santé publique et d'évaluer si les critères applicables à *Salmonella* s'avéraient utiles pour assurer une protection adéquate de la santé du consommateur

3. En janvier 2011, la FAO et l'OMS ont formé un groupe de travail électronique pour étudier cette question. Ce groupe d'experts a fait remarquer que l'actuel Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche recommande d'exercer un contrôle sur les zones de récolte en surveillant la présence de coliformes fécaux et de *Escherichia coli.*, et qu'il déconseille les recours aux tests de dépistage des agents pathogènes pour le suivi régulier des eaux de récolte. Dans un rapport intérimaire présenté à la 31<sup>ème</sup> session du CCFPP en avril 2011, le groupe d'experts a souligné les enjeux, les incertitudes, les lacunes des données et les difficultés liées à cette question et a présenté certains scénarios pour illustrer les risques, les données épidémiologiques et la performance des plans d'échantillonnage à différents niveaux de prévalence de *Salmonella* spp. dans les bivalves. Une réunion physique d'experts a été convoquée les 20 et 21 octobre 2011 à Ottawa, au Canada, afin d'examiner toutes les données supplémentaires disponibles, de finaliser l'analyse et de fournir une réponse définitive à la question posée par le CCFPP. Les conclusions de la réunion d'experts étaient les suivantes :

### **La présence de *Salmonella* dans les mollusques bivalves vivants constitue-t-elle un grave risque pour la santé publique?**

R. : Si les mollusques bivalves sont connus pour concentrer les micro-organismes pathogènes éventuellement présents dans leur environnement, il existe par contre peu de preuves épidémiologiques concernant tout lien étroit entre les salmonelloses et les mollusques bivalves récoltés dans des zones gérées aux fins d'une récolte pour la consommation humaine directe (RCHD) dans le cadre des programmes de maintien de l'état sanitaire des mollusques.

Dans les régions du monde où les mollusques bivalves vivants sont vendus prêts-à-consommer, environ 0,5 à 2 pour cent des échantillons provenant de zones gérées pour la RCHD sont confirmés positifs pour *Salmonella*. Malgré cela, il existe peu de preuves de salmonellose liée aux bivalves récoltés dans ces zones, bien que quelques foyers (de l'ordre d'un toutes les quelques années), et le nombre de cas rapportés de consommateurs affectés est généralement assez faible (<10).

D'après les preuves disponibles, il a été conclu que les mollusques bivalves vivants récoltés dans des zones RCHD, par exemple, gérées dans le cadre de programmes d'assainissement des mollusques, ne provoquaient pas d'éclotions fréquentes de la salmonellose.

### **Le critère microbiologique existant du Codex et le plan d'échantillonnage assorti pour *Salmonella* dans les mollusques bivalves est-il utile pour la protection de la santé publique?**

R. : Deux approches ont été adoptées pour répondre à cette question. La première consistait à comparer les données réelles des tests en parallèle de dépistage d'*Escherichia coli* et de *Salmonella* dans les mollusques bivalves. Plus précisément, pour les données évaluées, les tests de dépistage de *Salmonella* s'ajoutant aux tests de dépistage de *E. coli* auraient augmenté le nombre de lots inacceptables détectés de 9 à 9,5 pour cent. Ainsi, le contrôle systématique de présence de *Salmonella* ne semble pas ajouter grand chose en matière de protection de la santé par rapport à la protection déjà obtenue avec les programmes de salubrité des mollusques, tels que ceux recommandés dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003). Par ailleurs, en supposant que les critères indicateurs de contamination fécale fournissent une protection en santé publique contre un éventail d'agents pathogènes entériques, le bénéfice pour la santé publique de la conduite de tests spécifiques de dépistage de *Salmonella* dans les mollusques bivalves récoltés dans des zones gérées pour la RCHD, demeure limité.

La première approche était basée sur des données limitées. Une deuxième approche théorique a été utilisée pour analyser la performance du plan d'échantillonnage lié au critère microbiologique actuel de *Salmonella*. Cette approche démontre que le plan d'échantillonnage d'absence dans 25 g avec  $n = 5$  et  $c = 0$ , ne permet pas de détecter de manière fiable (c'est à dire, avec un intervalle de confiance de 95 pour cent) les niveaux de contamination dans un lot présentant moins de deux à cinq cellules de *Salmonella* par portion de 200 g (selon des hypothèses crédibles concernant la composition d'un lot, le rassemblement des échantillons et la répartition de *Salmonella* à l'intérieur du lot). Selon le modèle dose-réponse de la FAO/OMS pour *Salmonella*, la probabilité de maladie après l'ingestion de deux cellules de *Salmonella* devrait être de  $\sim 1$  sur 200<sup>1</sup>. Ainsi, au mieux, le plan d'échantillonnage fournit uniquement l'assurance que le risque de maladie **ne dépassera pas** un dans  $\sim 200$  portions. Cette probabilité de salmonellose est beaucoup plus élevée que la fréquence actuellement observée lors de la consommation de mollusques bivalves vivants/crus. Par conséquent, cette seconde approche laisse aussi supposer que le critère existant de dépistage de *Salmonella* ne fournit peu ou pas de

---

<sup>1</sup> La valeur de 1 sur 200 ne doit pas être interprétée comme une estimation du risque posé par *Salmonella* chez les bivalves. Elle ne fait que décrire la limite supérieure de l'estimation du risque pour une portion tirée d'un lot lorsque la SEULE information disponible sur le lot, c'est qu'il est jugé acceptable par le test  $n = 5$  (sans regroupement) et absence dans 25 g.

protection supplémentaire contre la salmonellose par rapport à ce que les stratégies actuelles de gestion des risques permettent d'obtenir.

4. Les conclusions de la réunion d'experts figurent dans l'Annexe 1. Un rapport technique comprenant une analyse complète de l'information qui sous-tend ces conclusions est en cours de préparation.

**Les parasites dans les aliments et leur incidence sur la santé publique et le commerce** (*en lien avec le point 6 de l'ordre du jour*)

5. La 42<sup>ème</sup> session du CCFH (décembre 2010) a demandé à la FAO et à l'OMS de faire un état des lieux des connaissances sur les parasites dans les aliments, afin de mieux évaluer le problème global associé à ces parasites, aux aliments impliqués, aux problèmes liés à la santé publique et aux difficultés socio-économiques et commerciales afin de cerner les groupes de parasites-aliments les plus préoccupants. Un appel de données et d'expertise sur les maladies d'origine alimentaire parasitaires, les systèmes de surveillance et d'inspection, et le classement des risques et les mesures de maîtrise et de gestion adoptées a été lancé en avril 2011. Les demandes d'experts potentiels sont en cours d'examen, et les experts qualifiés retenus seront invités à participer aux futurs travaux de la FAO et de l'OMS dans le domaine des maladies parasitaires d'origine alimentaire. L'appel de données et d'expertise peut être consulté à ces deux adresses : [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/JEMRA\\_Call\\_for\\_data\\_experts\\_parasites.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/JEMRA_Call_for_data_experts_parasites.pdf) [www.who.int/foodsafety/micro/jemra/data/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/data/en/index.html).

6. À ce jour, 25 pays ont envoyé de l'information. Le classement par priorité des combinaisons de parasites-aliments qui a été demandé sera basé sur ces données et sur les autres renseignements disponibles dans le domaine public, ce qui facilitera également l'identification des lacunes de données et des contraintes pertinentes. La FAO et l'OMS continueront d'encourager les pays à répondre à cet appel, car cela permettra d'enrichir la banque de données pour l'exercice de dépistage initial. Afin de garantir la réponse la plus complète possible, ces travaux seront également liés à ceux en cours dans la *Global Burden of Foodborne Diseases Initiative* de l'OMS afin d'estimer le fardeau attribuable aux maladies associées aux parasites d'origine alimentaire.

7. La FAO et l'OMS tiennent à remercier les pays et les experts qui ont répondu à l'appel jusqu'ici.

**Mesures de suivi du CCFH**

8. Comme il s'agit d'un projet en cours, aucun suivi spécifique n'est demandé par le Comité à ce stade. Toutefois, la FAO et l'OMS aimeraient demander en particulier aux pays qui n'ont pas encore soumis de données de faire connaître cet appel de données/experts, qui est disponible en trois langues, aux personnes qui travaillent dans le domaine des parasites dans leur pays, et de les inciter à y répondre.

**Risques microbiologiques liés aux melons** (*en lien avec le point 7 de l'ordre du jour*)

9. La 42<sup>ème</sup> session du CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS de lancer un appel de données et d'évaluer les risques liés aux agents pathogènes présents dans divers types de melons ainsi que le rôle des différentes pratiques de production et de transformation dans l'atténuation de ces risques dans les melons. En réponse à cette demande, un appel de données a été lancé en février 2011 pour recueillir de l'information sur l'identification et la maîtrise des dangers microbiens associés aux melons, et ce afin de faciliter l'élaboration d'une annexe. Ces données ont été examinées par la FAO et l'OMS, et un rapport a été préparé par un expert puis mis à la disposition des membres du groupe de travail physique avant la réunion tenue au Canada en juin 2011. Ce rapport est également disponible au [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_index_en.asp).

**Mesures de suivi du CCFH**

10. La FAO et l'OMS envisageront d'approfondir l'évaluation des données fournies au besoin et spécifiées par le Comité, afin d'achever leurs travaux au sujet de cette annexe.

## B) ACTIVITÉS FAISANT SUITE AUX TRAVAUX ANTÉRIEURS DU COMITÉ

### Réunion d'experts sur la méthode de dépistage et de dénombrement de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les fruits de mer

11. La 42<sup>ème</sup> session du CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS de poursuivre leurs travaux sur *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans l'eau de mer et les bivalves, mettre au point des stratégies de collecte de données, encourager la collecte de données dans différentes régions, et modifier/développer des modèles d'évaluation des risques. Il leur faudra plusieurs années pour répondre pleinement à cette demande, et l'avancement des travaux dépendra également des ressources disponibles. Un plan de travail a été élaboré, et les travaux ont débuté; une réunion d'experts a été convoquée à Ottawa, au Canada, les 17-19 octobre 2011. Cette réunion a porté sur les méthodes recommandées de dépistage à diverses fins de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus*, sur les critères de performance des différentes méthodes utilisées dans différentes régions et sur les stratégies d'amélioration de la collecte des données. La documentation sur les critères de performance recommandés des méthodes et leur utilité pour différents groupes d'utilisateurs ainsi que sur les stratégies de collecte de données est en cours de préparation. Ces documents seront affichés sur les pages Web JEMRA de la FAO ([www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_index_en.asp)) et de l'OMS ([www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/index.html)) dès qu'ils seront disponibles, et le Comité sera informé des progrès accomplis lors de sa prochaine session. Le JEMRA tient à exprimer sa gratitude au Canada et au Japon pour avoir fourni les ressources qui ont permis d'amorcer ces travaux et apprécierait également toute assistance supplémentaire de la part de ces pays et d'autres en faveur de ce projet.

### Mise au point d'un outil en ligne pour l'aide à la prise de décisions concernant la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet

12. En ce qui concerne l'élaboration de directives pour la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la chair de poulet, et suite à la demande de la 40<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), l'OMS la FAO ont mis au point un outil d'aide à la prise de décisions qui permet d'examiner les mesures de maîtrise à trois étapes : la production primaire, la transformation, la distribution et la préparation des aliments. Cet outil permet aux utilisateurs d'étudier les solutions en matière de gestion du risque pour la maîtrise des agents pathogènes dans la volaille et de caractériser avec souplesse les procédés et les interventions; il fournit aussi une base quantitative pour estimer la réduction nette de risque résultant de multiples interventions spécifiées par l'utilisateur. Les modifications finales sont en cours, et le lancement de l'outil est prévu au début de décembre. Cet outil sera accessible sur les pages Web JEMRA de la FAO et de l'OMS, et les détails spécifiques seront fournis lors de la session. Suite à la demande présentée lors de la 42<sup>ème</sup> session du CCFH, la bibliographie relative aux mesures de maîtrise des risques basées sur le danger préparée par le Comité dans le cadre de l'élaboration de Directives sur la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la volaille est maintenant disponible aux adresses suivantes :

[www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_riskmanagement\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskmanagement_en.asp)  
<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/campy/en/index.html>  
<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/salmonella/en/index.html>.

### Mesures de suivi du CCFH

13. La FAO et l'OMS invitent les observations au sujet de l'outil et sollicitent toute information et tout conseil supplémentaire susceptibles d'aider les pays à utiliser l'outil. Les délégués qui sont intéressés par cet outil sont invités à s'adresser au Secrétariat du JEMRA de la FAO/OMS. La FAO et l'OMS continueront de préparer de la documentation en 2012 pour faciliter l'application de l'outil.

### Développement d'un outil en ligne pour évaluer la performance des plans d'échantillonnage microbiologique

14. Un outil en ligne convivial a été conçu par la FAO/OMS pour évaluer les plans d'échantillonnage de type présence/absence et les plans d'échantillonnage basés sur la concentration. Les études de cas sur son application sont en cours de finalisation, et le lancement de cet outil est prévu en décembre 2011.

### **Mesures de suivi du CCFH**

15. La FAO et l'OMS sollicitent les avis sur l'outil et toute information/conseil supplémentaire susceptibles d'aider les pays intéressés à l'utiliser. Les délégués qui sont intéressés par cet outil sont invités à s'adresser au Secrétariat du JEMRA de la FAO/OMS. La FAO et l'OMS continueront de préparer de la documentation en 2012 pour faciliter l'application de l'outil.

### **C) AUTRES QUESTIONS AFFÉRENTES**

#### **Liste d'experts sur la salubrité des aliments compilée par la FAO**

16. Dans le cadre de son *Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments* (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), la FAO a dressé une liste d'experts scientifiques externes dans le but de fournir des avis scientifiques et une assistance technique en temps opportun pour soutenir les pays membres en cas d'urgence liée à la salubrité alimentaire et pour évaluer les risques émergents. Les scientifiques possédant une expertise pertinente sont invités à s'inscrire à cette liste. La liste se trouve à l'adresse suivante : [www.fao.org/food/empres-food-safety/expert-roster/en/](http://www.fao.org/food/empres-food-safety/expert-roster/en/).

#### **Publications du JEMRA**

17. Ajouts récents aux Évaluations FAO-OMS des risques microbiologiques

##### **Récemment publié**

- **Évaluation des risques liés à *Vibrio parahaemolyticus* dans les produits de la mer : Résumé interprétatif et Rapport technique** Évaluation des risques microbiologiques n° 16 - FAO/OMS (2011)
- ***Escherichia coli* entérohémorragique dans la viande crue et les produits carnés – Approches pour la communication des avis scientifiques : Rapport de la réunion.** Évaluation des risques microbiologiques n° 18 - FAO/OMS (2011) (*disponible en version électronique pour le moment*)

##### **Bientôt disponibles**

- **Outils d'évaluation des risques pour *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* dans les produits de la mer : Rapport de la réunion.** Évaluation des risques microbiologiques no 20 - FAO/OMS
- ***Salmonella* spp. dans les mollusques bivalves : Rapport de la réunion.** Évaluation des risques microbiologiques n° 21 - FAO/OMS

18. Toutes les publications de la série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM) sont disponibles sur les sites Web de la FAO ([www.fao.org/ag/agn/agns/jemra\\_index\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_index_en.asp)) et de l'OMS ([www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/index.html)).

#### **Autres publications**

##### **Guide FAO-OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques pendant une urgence sanitaire**

19. Ce document a été élaboré afin d'aider les pays à mieux connaître les aspects essentiels de l'application de l'analyse des risques en cas d'urgence, dans le cadre de leurs plans pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Les principes et les procédures peuvent également s'appliquer à d'autres situations relatives à la sûreté des aliments qui ne sont pas nécessairement des urgences, mais qui nécessitent la prise de mesures en raison de contraintes de temps ou d'incertitudes. Le guide décrit les meilleures pratiques pour l'application de l'analyse des risques en cas d'urgence liée à la sécurité alimentaire et suggère des moyens pratiques d'intégrer ces processus dans les systèmes existants. Le document peut être consulté aux adresses suivantes:

[www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf](http://www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf)

[http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/risk\\_analysis/en/](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/risk_analysis/en/).

***La prévention d'E. coli dans les aliments***

20. En réponse aux préoccupations concernant la présence de *E. coli* dans les aliments, un bref dépliant sur ce sujet a été publié grâce au Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire de la FAO. Le Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire est le principal instrument utilisé par la FAO pour réagir aux risques présents dans la chaîne alimentaire de manière intégrée et interdisciplinaire à tous les stades, de la production à la consommation. Ce dépliant peut être consulté à l'adresse suivante :

[www.fao.org/foodchain/fcc-home/news-events/en/](http://www.fao.org/foodchain/fcc-home/news-events/en/).

**Annexe 1****Conclusions de la réunion d'experts sur *Salmonella* dans les mollusques bivalves :**

1. Il existe de nombreuses sources potentielles de contamination par *Salmonella* dans les eaux de culture des mollusques bivalves, y compris les zones de culture commerciale. Les mesures visant à prévenir toute apparition sporadique de *Salmonella* dans les mollusques bivalves ne sont pas réalisables actuellement.
2. Les paramètres environnementaux comme la température et la salinité ne sont pas prédictifs de la contamination par *Salmonella* dans une zone de culture ou de récolte.
3. Il existe cependant un lien entre la concentration de *E. coli* dans un échantillon de mollusques bivalves et la probabilité que cet échantillon soit confirmé positif pour *Salmonella*, bien que le lien, et la force de ce lien, varient selon le pays et la région.
4. Dans les zones contrôlées au moyen d'enquêtes sanitaires et d'un suivi des indicateurs fécaux, la prévalence de *Salmonella* diminue en fonction de la rigueur du statut de classification. Cela laisse supposer que la gestion des zones RCHD basée sur des enquêtes sanitaires et sur le dépistage d'organismes indicateurs de contamination fécale peut s'avérer un moyen efficace de réduire le risque de salmonellose dû à la consommation de mollusques bivalves vivants ou crus.
5. D'après les données disponibles, la fréquence de contamination/détection de *Salmonella* dans les bivalves prélevés sur le marché et récoltés dans une zone gérée pour la RCHD est de 0,5 à 2 pour cent.
6. L'échantillonnage systématique des huîtres et des grandes palourdes implique généralement le regroupement de nombreuses unités dans un seul échantillon. Par conséquent, un échantillon de  $n = 1$  peut contenir en fait entre 10 et 20 mollusques. De même,  $n = 5$  peut constituer un échantillon comprenant entre 50 et 100 mollusques. Le regroupement peut augmenter considérablement la sensibilité réelle du test, en fonction des facteurs suivants :
  - i) le ratio de regroupement, et
  - ii) le degré de contamination du mollusque le plus contaminé dans chaque échantillon.

Dans pareille situation, le plan d'échantillonnage donnera soit très peu d'information ( $n = 5$ , aucun regroupement, très peu de détections), ou de l'information ambiguë ( $n = 5$ , avec regroupement, séparation indistincte des lots en fonction du risque).

7. La conformité d'un échantillon de mollusques bivalves avec un plan d'échantillonnage basé sur  $n = 5$ ,  $c = 0$ ,  $m = 0/25g$  donne théoriquement une confiance de 95 pour cent que la concentration sera inférieure à entre deux et cinq cellules pour 200 g. D'après le modèle dose-réponse de la FAO/OMS (2002) pour la salmonellose chez l'homme, ce niveau correspond à une contamination d'environ une chance sur 200 de maladie suite à la consommation d'une portion de 200 g de mollusques bivalves. En d'autres termes, le critère actuel peut tout au plus garantir que la probabilité de salmonellose ne dépassera pas une sur 200. Cela suppose que la méthode d'analyse permet de détecter de façon fiable une cellule dans 25 g. En pratique, la performance des méthodes d'analyse disponibles est inférieure à cela (peut-être seulement cinq cellules dans 25 g), c'est-à-dire que la sensibilité réelle du plan d'échantillonnage peut être jusqu'à cinq fois plus faible que son niveau théorique.
8. Le résultat indiqué au paragraphe 7 sera influencé par le potentiel de croissance de *Salmonella* dans les mollusques bivalves après la récolte. Si la croissance qui a produit une augmentation de 10 fois le niveau de *Salmonella* entre le moment du test et le moment de la consommation, le plan d'échantillonnage fournira seulement une assurance de 95 pour cent que la probabilité de salmonellose par portion de mollusques bivalves provenant de ce lot sera inférieure à une sur 20 portions. Les données servant à déterminer l'ampleur probable de la croissance de *Salmonella* dans les mollusques bivalves après la récolte ne sont pas disponibles actuellement. D'autres données sur la prévalence de *Salmonella* à la récolte ou au marché suggèrent que la croissance est rare et que l'inactivation de *Salmonella* dans les mollusques bivalves récoltés peut survenir dans certaines situations.

9. Comme il est évoqué au paragraphe 6 ci-dessus, l'efficacité prévue du plan d'échantillonnage sera influencée par la variabilité des niveaux de contamination à l'intérieur et entre les zones de culture. Les données actuellement disponibles ne permettent pas de connaître l'effet global sur l'efficacité du test.

10. Il faut mentionner que le dépistage des organismes indicateurs de contamination fécale offre une vaste protection contre la contamination de nombreux différents pathogènes entériques, dont *Salmonella*. La valeur ajoutée provenant des tests de dépistage d'autres agents pathogènes devrait être considérée au même titre, compte tenu du dépistage de première ligne fourni par le test indicateur de contamination fécale.