



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- À l'autorité de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, 07.07.2021

## **Lettre d'information 2021/6 : Évaluation de *Cronobacter* dans les préparations à base de céréales**

### **1. Contexte**

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a récemment publié des alertes publiques au sujet de la bactérie *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) dans les préparations à base de céréales.

### **2. Bases légales**

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1) définit un critère microbiologique de sécurité pour la bactérie *Cronobacter* spp. applicable à la catégorie de denrée alimentaire « Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois » (annexe, partie 1, ch. 1.24). Pour des raisons de protection de la santé, il est exigé que, pour ces denrées alimentaires, *Cronobacter* spp. soit indécélable dans 30 unités d'échantillon de 10 g chacune.

En outre, l'art. 69, al. 3, OHyg exige ceci :

*Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations déshydratées pour nourrissons ou des denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois, présentant un risque lié à Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii), surveillent les lieux de transformation et les équipements utilisés en vue de détecter la présence d'Enterobacteriaceae dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.*

L'OHyg ne donne pas expressément de critère de sécurité concernant *Cronobacter* spp. dans les préparations à base de céréales. Mais seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché, aux termes de l'art. 7, al. 1, de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0). Et lors de l'évaluation de la sécurité sanitaire d'une denrée alimentaire, il faut aussi tenir compte des sensibilités sanitaires particulières du groupe de consommateurs auquel cette denrée est destinée et de son utilisation (art. 8 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels [ODAIous ; RS 817.02]). Chaque fois que *Cronobacter* spp. est détectée dans une

denrée alimentaire pour laquelle aucun critère de sécurité alimentaire n'est défini en ce qui concerne ce type de bactérie, il faut donc examiner si la sécurité alimentaire est garantie au regard des art. 7 LDAI et 8 ODAIOUs.

L'art. 18 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP ; RS 817.022.104) définit les préparations à base de céréales comme des denrées alimentaires qui répondent aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et des enfants en bas âge en bonne santé entre 4 mois et 3 ans. L'art. 3, al. 4, OBNP dispose expressément que les préparations à base de céréales, comme toute denrée alimentaire, ne doivent contenir aucune substance dans des quantités susceptibles de mettre en danger la santé des personnes auxquelles elles sont destinées.

### **3. Évaluation**

L'OSAV constate un risque élevé en ce qui concerne *Cronobacter* spp., en particulier dans les aliments destinés aux nourrissons de moins de 6 mois, car *Cronobacter* spp. entraîne des infections particulièrement fréquentes dans ce groupe cible. Dans le cas des denrées destinées à l'alimentation des nourrissons, un produit contaminé par *Cronobacter* spp. doit être considéré comme nuisible à la santé et dangereux au sens des art. 7 ODAI et 8 ODAIOUs, par analogie avec le critère de sécurité alimentaire de l'annexe 1, partie 1, ch. 1.24, OHyg. En outre, il faut vérifier si l'art. 69, al. 3, OHyg est bien appliqué dans le cadre de l'autocontrôle. Si tel n'est pas le cas, les mesures qui s'imposent doivent être prises pour assurer la protection de la santé.

Dans le cas des préparations à base de céréales destinées aux nourrissons de plus de 6 mois, la situation doit être analysée et évaluée d'un point de vue critique au cas par cas dans le cadre de l'autocontrôle.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Michael Beer  
Vice-directeur