



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Centre for Environment  
Fisheries & Aquaculture  
Science

Atelier de formation sur le profilage des risques et l'assainissement des coquillages  
bivalves avec l'appui du Centre de Référence de la FAO

21-23 février 2023

Sénégal

# **Interprétation des données**

## **Systeme de classement de l'UE**

By Andy Younger

# Réglementations européennes 2019/627

## Catégories de classement

Type de classement	Critères	Traitement requis avant commercialisation
Classe A	80 % des échantillons doivent être inférieurs ou égaux à 230 <i>E. coli</i> /100 g (tous les résultats doivent être inférieurs ou égaux à 700 <i>E. coli</i> /100 g).	Les mollusques peuvent être récoltés à des fins de consommation humaine directe.
Classe B	90% des échantillons doivent être inférieurs ou égaux à 4 600 <i>E. coli</i> /100 g (tous les résultats doivent être inférieurs ou égaux à 46 000 <i>E. coli</i> /100 g)	Les mollusques doivent être purifiés dans des installations agréées <b>OU</b> après reparcage dans une zone de reparcage agréée <b>OU</b> après avoir subi un processus de traitement thermique agréé CE.
Classe C	Tous les résultats doivent être inférieurs ou égaux à 46 000 <i>E. coli</i> /100 g.	Les mollusques doivent être reparqués pendant au moins deux mois dans une zone de reparcage agréée, puis, si nécessaire, traités dans un centre de purification. <b>OU</b> après avoir subi un processus de traitement thermique agréé CE.

# Exercice

Exemples de jeux de données provenant de deux sites différents.

Pour chaque site, décidez du niveau de classement approprié aux trois étapes de classement identifiées dans les lignes directrices de l'UE, à savoir :

- Classement préliminaire (12 résultats/6 mois)
- Classement initial intégral (une année de données)
- Examen du classement établi en cours (trois ans de données)

Rédigez un bref résumé des raisons à l'origine du choix du classement et faites vos remarques sur les caractéristiques notables des données, le cas échéant.

Soumission du compte-rendu des groupes après analyse (30 minutes)

# Site 1 – classement préliminaire

Niveau de classement ?

Classe A – 100 %  
conforme aux 230 (au  
moins 80 % requis) et  
aucun résultat au-delà de  
700.

Species: Native oysters ( <i>Ostrea edulis</i> )			
Collection Date	< or >	E.coli/100g	
27/01/2004	<	18	
07/01/2004		40	
23/02/2004		40	
08/03/2004		50	
30/03/2004	<	18	
12/04/2004		40	
27/04/2004		18	
10/05/2004		18	
24/05/2004	<	18	
05/06/2004		50	
12/06/2004	<	18	
22/06/2004		18	

# Site 1 – classement initial intégral

Niveau de classement ?

Groupe de résultats élevés en juillet, août et octobre.

Trop tôt pour évaluer le caractère saisonnier (trois ans de données requis).

84 % conforme aux 230, mais  
1 résultat au-delà de 700.

Classe B

Species: Native oysters ( <i>Ostrea edulis</i> )		
Collection Date	< or >	E.coli/100g
27/01/2004	<	18
07/01/2004		40
23/02/2004		40
08/03/2004		50
30/03/2004	<	18
12/04/2004		40
27/04/2004		18
10/05/2004		18
24/05/2004	<	18
05/06/2004		50
12/06/2004	<	18
22/06/2004		18
20/07/2004		750
31/08/2004		310
05/10/2004		500
25/10/2004		70
09/11/2004		18
10/01/2005		18
18/01/2005		40

# Site 1 – revoir dans trois ans

Niveau de classement ?

Classe A saisonnière possible : mois « tampon » en décembre ; saison de classe A du 1<sup>er</sup> décembre au 30 juin

Résultats élevés –  
détérioration générale ?

Apparition d'une  
tendance saisonnière

27/01/2004	<	18	
07/01/2004		40	
23/02/2004		40	
08/03/2004		50	
30/03/2004	<	18	
12/04/2004		40	
27/04/2004		18	
10/05/2004		18	
24/05/2004	<	18	
05/06/2004		50	
12/06/2004	<	18	
22/06/2004		18	
20/07/2004		750	
31/08/2004		310	
05/10/2004		500	
25/10/2004		70	
09/11/2004		18	
10/12/2004		18	
18/01/2005		40	
22/02/2005		40	
19/04/2005		220	
24/05/2005	<	18	
14/06/2005		18	
12/07/2005	<	18	
23/08/2005		220	
19/09/2005		160	
11/10/2005		3500	
01/11/2005		2400	
21/11/2005	<	18	
12/12/2005	<	18	
24/01/2006		40	
20/02/2006		18	
20/03/2006	<	18	
18/04/2006		50	
23/05/2006		70	
27/06/2006		18	
24/07/2006	<	18	
15/08/2006		500	
12/09/2006		2200	
02/10/2006		3500	
14/11/2006		140	
22/12/2006		18	
16/01/2007		90	

# Site 2 – classement préliminaire

Niveau de classement ?

Classe A (résultats >700) ou  
classe B (seulement conforme à  
75 % aux 4 600 – 90 % minimum  
requis) visiblement exclues

Possibilité de classe C ?

Species: Native oysters ( <i>Ostrea edulis</i> )			
CollectionDate	< or >	Ecoli	
12/12/2002		750	
29/12/2002		1300	
14/01/2002		1500	
17/02/2002		2400	
18/03/2002		14000	
28/03/2002		1300	
15/04/2002		2400	
30/04/2002		3500	
13/05/2002		17000	
28/05/2002		2400	
10/06/2002		16000	
08/07/2002		5400	

# Site 2 – classement initial intégral

Niveau de classement ?

Résultat « >18 000 » constaté

Ampleur réelle inconnue

Dilution complémentaire requise

Pourrait être pire que la classe C  
(exploitation interdite)

Species: Native oysters (Ostrea edulis)			
CollectionDate	< or >	Ecoli	
12/12/2002		750	
29/12/2002		1300	
14/01/2002		1500	
17/02/2002		2400	
18/03/2002		14000	
28/03/2002		1300	
15/04/2002		2400	
30/04/2002		3500	
13/05/2002		17000	
28/05/2002		2400	
10/06/2002		16000	
08/07/2002		5400	
12/08/2002		3500	
16/09/2002	>	18000	
28/10/2002		3500	
20/01/2003		310	

## ***Méthode de référence de l'UE : 5 tubes x 3 dilutions de NPP (1 g, 0,1 g, 0,01 g)***

- **Le résultat maximum de cette plage de dilution est  $>18\ 000$  *E.coli*/100 g.**

*1<sup>re</sup> étape d'analyse – bouillon au glutamate minéral (modifié) – 5 tubes à raison de trois dilutions par tube (plage standard).*



*2<sup>e</sup> étape d'analyse – gélose chromogène*



- Prévoir une 4<sup>e</sup> série de dilution en cas de probabilité de résultats  $>18\ 000$  - permet une résolution  $>180\ 000$  *E. coli*/100 g.

# Site 2 – revoir dans trois ans

Niveau de classement ?

Le complément de dilution montre clairement à quel point ce site est contaminé.

Norme de classe C dépassée (limite supérieure 46 000).

Le site doit être désigné comme étant « interdit », autrement dit, récolte interdite.

Dilution complémentaire nécessaire pour parvenir au point final – jusqu'où aurait-elle pu aller ?

Niveaux de résultat interdits

Species: Native oysters (Ostrea edulis)		
CollectionDate	< or >	Ecoli
12/12/2002		750
29/12/2002		1300
14/01/2002		1500
17/02/2002		2400
18/03/2002		14000
28/03/2002		1300
15/04/2002		2400
30/04/2002		3500
13/05/2002		17000
28/05/2002		2400
10/06/2002		16000
08/07/2002		5400
12/08/2002		3500
16/09/2002		>18000
28/10/2002		3500
20/01/2003		310
10/02/2003		3500
07/04/2003		2400
19/05/2003		35000
02/06/2003		54000
07/07/2003		70
18/08/2003		1300
15/09/2003		1700
18/09/2003		1300
13/10/2003		2400
02/02/2004		16000
01/03/2004		11000
15/03/2004		2400
19/07/2004		5400
23/08/2004		5400
13/09/2004		92000
29/11/2004		17000
13/12/2004		7000
10/01/2005		3500
21/02/2005		1100
07/03/2005		3500
23/05/2005		220
13/06/2005		2400
04/07/2005		750
05/09/2005		54000
24/10/2005		160,000
28/11/2005		28000
12/12/2005		24000
23/01/2006		220