**Un contrôle microbiologique plus strict pour les germes de légumes destinés à la consommation humaine**



19/03/2013

**La production de germes de légumes destinés à la consommation humaine, comme les germes de soja, est dorénavant soumise à un contrôle microbiologique plus strict, et ce en vue d'une plus grande sécurité alimentaire.**

Outre trois règlements et directives en matière d'hygiène générale, de traçabilité et de certificats d'importation, un nouveau critère pour l'E. coli pathogène (STEC) et une modification du critère existant en matière de salmonelle pour les germes ([règlement UE n° 209/2013](http://www.health.belgium.be/filestore/19084703_FR/209_2013%20scheuten%20FR.pdf)) ont été récemment adoptés. Tous deux seront d'application à partir du premiere mars juillet 2013.

Le nouveau critère pour le STEC concerne 6 types de cette bactérie qui, dans le passé, a déjà été la cause de ce que l'on a appelé le syndrome hémolytique et urémique, une affection rénale grave pour l'homme.

Dès règles strictes pour la prise d'échantillons valent tant pour le critère STEC que pour le critère salmonelle. Chaque nouveau lot de graines doit faire l'objet d'une germination et être testé afin qu'une contamination éventuelle soit mise à jour avant que des graines de ce lot puissent être commercialisées. Une dérogation à cette règle est accordée si le producteur peut démontrer qu'il utilise un système satisfaisant de gestion de la sécurité alimentaire. Ceci doit également être mensuellement démontré au moyen d'un échantillon.

Étant donné que les germes de légumes sont presque toujours des denrées alimentaires prêtes à être consommées , le critère existant pour la Listeria monocytogenes est et reste d'application.

Les germes sont le produit de graines qui germent et se développent dans l'eau ou dans un autre support. Ils sont récoltés avant l'apparition de véritables feuilles et sont destinés à être consommés avec la graine. Les germes sont le plus souvent transformés en salades.  
Étant donné que ces germes sont cultivés à une température élevée et dans un environnement humide, ils constituent une bonne source d'alimentation idéale pour les bactéries et ont de ce fait déjà été à l'origine d'intoxications alimentaires. Ils ont par exemple été identifiés comme étant la source la plus vraisemblable de l'apparition d'un E. coli pathogène en Allemagne et en France en 2011.

Le consommateur peut contribuer à empêcher la contamination en faisant preuve d'hygiène avec les aliments crus qui doivent être conservés au frais comme les germes de légumes. Vous trouverez quelques astuces sur [cette affiche](http://www.health.belgium.be/filestore/19061757_FR/5keys_fr.pdf). 