

## **Appel à candidatures d'experts pour la constitution d'un groupe de travail (GT)**

### **« Modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers bactériologiques dans les fromages au lait cru »**

Le présent appel s'adresse à tous les scientifiques intéressés par une participation aux travaux d'expertise de l'Anses.

Par cet appel, l'Anses souhaite constituer un collectif d'experts compétents et indépendants ou une liste de personnalités compétentes dont les caractéristiques sont détaillées ci-dessous.

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste visant à fournir aux autorités compétentes toutes les informations nécessaires à la décision publique, tant au niveau national que communautaire

#### **■ Contexte**

Les produits laitiers et les fromages fabriqués à partir de lait cru font régulièrement l'objet de procédures de retrait-rappel et peuvent être notamment impliqués dans l'apparition de cas groupés de salmonellose, listériose ou de syndrome hémolytique et urémique (SHU). Dans ce contexte, la Direction Générale de l'alimentation (DGAI) a sollicité l'Anses sur l'état des connaissances et l'efficacité des mesures de maîtrise pouvant être mises en œuvre dans la filière ainsi que sur l'évaluation de leur impact sur la réduction du risque pour le consommateur.

Un premier travail a permis d'identifier et hiérarchiser les principaux dangers bactériens en lien avec les différents types de fromages au lait cru et d'autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru. Ce premier [avis](#) (saisine 2019-SA-0033) a également permis de dresser un bilan des principales sources de contamination et des moyens disponibles pour maîtriser le risque associé.

Ce travail de hiérarchisation des fromages au lait cru a constitué une première étape de réponse à la saisine. La seconde étape des travaux d'expertise – objet de cet appel à candidatures – vise à quantifier l'efficacité des différentes mesures sanitaires comme le tri du lait au niveau des élevages ou les autocontrôles au stade de la production et dégager les mesures prioritaires en vue de poursuivre la réduction des risques microbiologiques.

#### **■ Rôle et missions**

En s'appuyant sur les travaux du groupe de travail précédent, le GT devra :

- évaluer l'impact des mesures de maîtrise pour les couples bactérie/matrice sélectionnés ;
- faire le point sur les méthodes analytiques (liste, performance, ...) disponibles pour la recherche des pathogènes dans les matrices étudiées ;
- quantifier la performance de l'échantillonnage pour la maîtrise de ces risques ;
- établir la liste des mesures prioritaires sur la réduction du risque pour le consommateur ;
- proposer des pistes de recherche pour améliorer la maîtrise de ces risques dans les fromages et produits laitiers fabriqués à partir de lait cru.

## **■ Composition et fonctionnement**

Les membres de ce groupe de travail et son(sa) président(e) sont nommés par décision du Directeur général.

Les travaux sont prévus pour une période de 15 mois.

Les experts se réuniront en séances plénières selon une fréquence moyenne d'une réunion par mois. Chaque expert contribuera aux travaux d'expertise collective par une participation active aux réunions et aux discussions, une relecture critique de tous les documents ainsi que par la contribution à la rédaction du rapport d'expertise.

Ce groupe de travail comprendra une dizaine d'experts et sera rattaché au Comité d'experts spécialisés (CES) « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » qui validera les conclusions de l'expertise.