

LA REGLEMENTATION CONCERNANT LES ANALYSES D'AUTOCONTROLE

Il est demandé aux producteurs, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) la réalisation régulière d'un plan d'autocontrôle microbiologique de la matière première et des produits finis. **Les autocontrôles sont les contrôles réalisés par le producteur et sous sa responsabilité.**

Les autocontrôles se distinguent des « contrôles officiels » qui sont ceux réalisés par les DDPP. Les autocontrôles n'englobent pas seulement les analyses microbiologiques ni les germes, mais visent toute sorte d'analyse de la qualité des produits (PH, acidité, aspect du caillé, température, filtre de la machine à traire, etc.).

Dans cette fiche il est uniquement fait référence aux analyses microbiologiques.

Réglementation en vigueur

➤ **Règlement (CE) 852/2004**

Le prélèvement d'échantillons et analyses et le respect des critères microbiologiques sont des outils dont disposent les exploitants pour garantir la mise en œuvre de leur PMS (article 4).

➤ **Règlement (CE) 2073/2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

«Un critère microbiologique est un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ».

➤ **Note de service du 14 janvier 2008** modifiée par **la note de service du 25 août 2009** sur les modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques

Elle rappelle que les analyses microbiologiques sont un des outils disponibles pour satisfaire aux conditions du Paquet hygiène dans le cadre du PMS.

Les réglementations spécifiques sur les critères microbiologiques :

➤ Le lait cru de vache destiné à être consommé en l'état -> **Arrêté du 6 août 1985**

➤ Les produits (fromages au lait cru, laits fermentés, beurre et crème au lait cru)
-> **Règlement (CE) 2073/2005**

Ce qu'il faut retenir

✚ **La fréquence des autocontrôles**

Le producteur gère les autocontrôles ; il s'agit d'une obligation réglementaire du Paquet hygiène mais **la fréquence relève de la responsabilité du producteur.**

Le producteur doit pouvoir argumenter son choix en fonction de l'analyse de risques, et en tenant compte du type de produits fabriqués, des contraintes ou atouts spécifiques à l'exploitation pouvant induire un risque plus élevé ou au contraire plus limité, et également de l'historique de ses résultats d'analyses.

A titre d'information des recommandations validées en 1993 par l'administration figurent dans le GBPH. **Elles constituent une base, le plus souvent encore bien acceptée par l'administration, mais le producteur peut toujours argumenter un rythme et un protocole différent. :**

Transformation journalière moyenne		Nombre d'autocontrôles microbiologiques <u>recommandé</u>
Bovins	Caprins/ Ovins	
< 200 litres	< 100 litres	Au minimum 2 par an
De 200 à 500 litres	De 100 à 200 litres	Au minimum 3 par an
> 500 litres	> 200 litres	Au minimum 4 par an

Dans ce tableau, le terme « autocontrôle » signifie analyse microbiologique sur les 3 germes réglementaire : Staphylocoque aureus, Listeria monocytogenes et Salmonelle mais selon son analyse de risque, un producteur peut très bien argumenter une gestion différente selon les germes : plus d'analyses spécifiques sur un germe, et moins sur un autre.

Par ailleurs, le nombre d'autocontrôles et la production journalière moyenne sont à considérer selon les grands types de technologies pratiquées.

Le contenu des autocontrôles

Les analyses microbiologiques sont normalement réalisées sur plusieurs échantillons de fromages. En effet, les germes ne se répartissent pas de façon homogène dans tous les produits. Dans notre secteur, la réglementation impose la réalisation d'un plan dit « à trois classes » (cf. règlement CE 2073/2005) :

Nombre d'unités de fromages à prélever : $n=5$

Valeur seuil pour le nombre de pathogènes dans le produit : m

Valeur maximale admissible pour le nombre de pathogènes dans le produit : M

Nombre maximal de résultats dont le nombre peut être compris entre m et M : $c=2$ pour les staphylocoques aureus

Interprétation des résultats :

5 résultats $< m \rightarrow$ lot satisfaisant

1 ou 2 résultats entre m et $M \rightarrow$ lot acceptable

Plus de 2 résultats entre m et M ou au moins 1 résultat $>M \rightarrow$ lot non satisfaisant

Du fait de son coût, cette méthode n'est pas toujours appliquée par les producteurs. En routine, le fait de faire analyser un mélange de plusieurs fromages permet de réduire les coûts incombant tout en augmentant la fréquence d'analyse.

Par exemple, pour éviter de faire 5 analyses différentes, une seule analyse est faite sur un broyat de 5 échantillons ($n=1$).

En cas de problème, le plan à trois classes reste la méthode réglementaire et officielle, c'est-à-dire 5 analyses de fromages différents.

Attention aux exigences abusives de l'administration

L'administration exige parfois une fréquence supérieure à celle définie par le producteur, celui-ci doit être en mesure de justifier son choix. Parfois l'administration exige des prélèvements de surface (contrôles bactériologiques) pour vérifier l'efficacité du procédé de nettoyage-désinfection. Les contrôles de surface peuvent être pertinents pour vérifier l'efficacité d'une désinfection, mais pas d'un simple nettoyage.

Merci de nous faire remonter tout problème ou abus de l'administration sur ce point.