

Protocole d'analyses et d'autocontrôles dans le département de l'Allier

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALLIER

TERRES d'aVENIR



Octobre 2020

SOMMAIRE

Pourquoi faire des autocontrôles ?	4
L'autocontrôle : modalités et étapes	5
Détermination des Dates Limites de Consommation (DLC).....	5
Détermination du nombre d'autocontrôles en fonction de la production.....	5
Analyses d'eau.....	7
Lames de contact/écouvillons.....	7
Traitement des résultats	8
Modalités de prélèvement.....	8
Les types d'analyses réalisées pour les autocontrôles.....	8
Acheminement des échantillons au laboratoire	10
Autres analyses	10
Le laboratoire choisi	11
Accréditation du laboratoire	11
Méthodes utilisées par le laboratoire	11
Tarifs 2021	12

Pourquoi faire des autocontrôles ?

Depuis l'entrée en vigueur du paquet hygiène le 1^{er} janvier 2006, tous les ateliers de découpe ou transformation de produits agricoles d'origine animale, agréés ou non, ont l'obligation de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

La réalisation d'autocontrôles microbiologiques, effectués aussi bien sur les produits que sur les surfaces des matériels de préparation, est prévue dans la réglementation pour vendre ses produits, quel que soit le mode de commercialisation, afin de :

- Vérifier l'efficacité du PMS mis en œuvre dans son atelier,
- Garantir la sécurité des consommateurs.

Attention

La fréquence d'autocontrôles est de la responsabilité du producteur, en fonction de l'analyse des risques et des dangers établis dans son PMS.

Le nombre d'autocontrôles proposés dans ce document est une base minimum. En cas de résultats non satisfaisants, une recherche de l'origine de résultats non-conformes est réalisée et des mesures correctives sont mises en place.

Le retour à la normale se vérifie par l'obtention de résultats favorables.

Définitions

Un critère d'hygiène sert à vérifier la qualité du procédé de fabrication mis en œuvre : un résultat défavorable conduit à une action corrective sur le procédé de fabrication.

Un critère de sécurité permet de déterminer l'acceptabilité d'un lot de production : un résultat défavorable conduit à un retrait ou un rappel du lot.

L'autocontrôle : modalités et étapes

Détermination des Dates Limites de Consommation (DLC)

La détermination de la DLC est **obligatoire** pour tous les produits frais et périssables conditionnés suivants :

- Produits laitiers (à l'exception du lait cru dont la DLC est réglementée),
- volailles, viandes et préparations, etc.

Elle se valide par une étude de vieillissement qui se réalise suivant la note de service DGAL/SDSSA/2019-861 24/12/2019: Durée de vie microbiologique des aliments :

- Une analyse microbiologique est réalisée le jour suivant la fabrication. En cas de résultats non satisfaisants, les analyses à DLC ne sont pas nécessaires.
- Une analyse à DLC sur 5 échantillons du même produit d'un même lot. Le produit est maintenu à 8 °C le dernier tiers du temps.

Détermination du nombre d'autocontrôles en fonction de la production

Le nombre d'analyses bactériologiques préconisées à réaliser dépend essentiellement :

- Du nombre d'animaux abattus et/ou transformés,
- De la gamme de produits commercialisés.

Atelier de découpe de viande de boucherie

Un autocontrôle bactériologique est réalisé à la Date Limite de Consommation (DLC) sur un produit conditionné pour la vente : sous vide ou sous atmosphère (1 portion unitaire).

Atelier de transformation de viande de boucherie

Nombre d'animaux transformés	Autocontrôles bactériologiques
< 100 porcs/an	1 analyse par type de produit /an
> 100 porcs/an	2 analyses par type de produit /an
< 12 bovins/an	1 analyse par type de produit /an
> 12 bovins/an	2 analyses par type de produit /an
< 50 agneaux/an	1 analyse par type de produit /an
> 50 agneaux/an	2 analyses par type de produit /an

Type de produits :

- Secs (saucissons-saucisses...) ➡ Analyse au stade de commercialisation,
- Cuits (fritons, jambonneaux, pâtés de campagne...) ➡ Analyse à la DLC,
- À Cuire (saucisses fraîches, chipolatas, chair assaisonnée...) ➡ Analyse à la DLC + 2 jours.

Atelier d'abattage de volailles

Une analyse toutes les 25 journées d'abattage, sur l'espèce principale **est obligatoire**. Prélèvement de 10 g de peau au cou sur 15 carcasses abattues le même jour, regroupées par 3, pour réaliser 5 analyses.

Atelier de transformation de volailles

Nombre de volailles transformées	Autocontrôles bactériologiques
< 1 000 volailles/an	1 analyse par type de produit transformé /an
> 1 000 volailles/an	2 analyses par type de produit transformé /an

Atelier de transformation de plats cuisinés et d'escargots

Un autocontrôle par type de produit/an, à la DLC.

Ferme auberge - Table d'hôtes*

Un autocontrôle/an/plat d'un repas type, prélèvement dans les conditions ou au plus proche du service.

Exemple : une analyse pour l'entrée, une analyse pour le plat principal, une analyse pour le dessert.

* L'activité de table d'hôtes n'est pas considérée comme une activité de restauration commerciale dans le cas où les conditions cumulatives suivantes sont remplies :

- La table d'hôtes constitue un complément à l'hébergement,
- L'exploitant ne propose qu'un seul menu,
- Sa cuisine est de qualité et composée d'ingrédients du terroir,
- Le repas est servi à la table familiale,
- La capacité d'accueil est limitée à la capacité d'hébergement.

Dans le cas où ces 5 conditions sont remplies, il n'y a pas d'obligation d'autocontrôles.

Atelier avec production de conserves

Deux tests sont à réaliser :

- **Le test de stabilité** (à faire réaliser par le laboratoire) : il est obligatoire pour chaque produit et pour tout nouveau produit ou modification des barèmes ;
- **Le test d'incubation** : il est à réaliser par le producteur (ou laboratoire si pas d'étuve) à chaque fonctionnement de l'autoclave selon le mode suivant :
 - À chaque fonctionnement de l'autoclave, prélèvement d'un bocal au milieu de l'autoclave après « cuisson ».
 - Étuvage du bocal à l'envers à 37 °C pendant 7 jours.
Si le bocal coule, dégage une mauvaise odeur ou gonfle : la stérilisation est défectueuse et des mesures correctives doivent être mises en place.
Si le bocal ne bouge pas : la stérilisation est correcte et les produits sont mis à la vente.

Attention

- Bien connaître les barèmes de stérilisation propres à son autoclave et garder les enregistrements du couple temps-température de l'autoclave.
- Se former à l'utilisation de l'autoclave est obligatoire avant toute utilisation.
- Effectuer un contrôle technique tous les 18 mois (contrôles de l'état de la cuve, des organes de sécurité de l'autoclave, vérification du thermomètre situé à l'intérieur de l'autoclave...). Le contrôle décennal est réalisé par un organisme habilité (APAVE, VÉRITAS...).

Atelier de transformation de produits laitiers

Le nombre d'autocontrôles par produit varie en fonction du litrage transformé :

- 1 autocontrôle/an/**produit** pour une production journalière inférieure à 100 l,
- 2 autocontrôles/an/**produit** pour une production journalière entre 100 et 200 l,
- 3 autocontrôles/an/**produit** pour une production journalière supérieure à 200 l.

Analyses d'eau

L'eau utilisée doit être potable. L'utilisation d'une ressource privée est soumise à autorisation préfectorale.

Une analyse d'eau sera envisagée lors de l'apparition de non-conformités récurrentes en production. Analyses bactériologiques ou chimiques réalisées à la demande sur l'adduction au point le plus éloigné du réseau.

Lames de contact/écouvillons (Obligatoire *pour tous les ateliers sauf fromagerie*)

Objectif

Contrôler l'efficacité du plan de nettoyage et désinfection sur les différentes surfaces et équipements de l'atelier.

Moyens

Lames contact flore totale/entérobactéries ou écouvillons (sur les recoins les plus difficiles d'accès).

Attention : bien surveiller la date de péremption des lames et écouvillons.

Protocole d'utilisation des lames de contact

- Conserver les lames au frais,
- Se laver les mains,
- Ouvrir le tube,
- Ne pas parler, ni tousser, ni éternuer,
- Ne pas poser les doigts sur la lame,
- Utiliser une lame par surface recto-verso à la même place,
- Appliquer 10 secondes chaque face sur une surface sèche,
- Fermer le tube,
- Laisser incuber 3 jours à température ambiante,
- Lire les résultats (comptage des points) et les noter dans un cahier de production, un registre ou tout document associé au PMS,
- Détruire les lames (voir notice).

Fréquence d'utilisation

- *À l'issue de la première utilisation du laboratoire et du premier cycle de travail* : 10 points de contrôles sont apposés sur les zones à risques (table de découpe, grille du hachoir, trancheuse, intérieur de la machine sous vide...).
Si les résultats ne sont pas satisfaisants, mise en place d'actions correctives en matière de nettoyage et de désinfection, et renouvellement des analyses jusqu'à ce que les résultats soient satisfaisants.
- *En rythme de croisière* : réalisation de contrôles 3 fois par an (nombre de points de contrôle à vérifier suivant le PMS sur les points à risques les plus sensibles : table de découpe, grille du hachoir, trancheuse, intérieur de la machine sous vide...).
Si les résultats ne sont pas satisfaisants, il faut rechercher la cause et mettre en place des actions correctives (nettoyage, désinfection...). Les analyses sont renouvelées jusqu'à ce que les résultats soient satisfaisants.

Période d'utilisation

Ces contrôles s'effectuent avant de reprendre un cycle de travail (et non pas juste après avoir nettoyé et désinfecté).

Une exception : les fromageries

Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers (7 novembre 2011) :

« Les lames de contact sont intéressantes pour vérifier l'efficacité d'une désinfection. Dans le cas de figure où l'entretien d'une flore utile est nécessaire et où il n'y a pas de désinfection, il n'est pas nécessaire de demander aux professionnels de faire une vérification de l'efficacité de la désinfection ».

Traitement des résultats

Sur le rapport d'essais transmis par le laboratoire au producteur seront indiqués :

- Le type d'analyse à réaliser par produit, selon la réglementation,
- Les méthodes d'analyses pratiquées par le laboratoire,
- Les seuils à respecter selon les produits,
- Les résultats de l'échantillon du producteur.

Le laboratoire conclue par rapport aux critères réglementaires. Il accompagnera au besoin pour apporter un avis ou une interprétation sur les résultats analytiques non conformes

En cas de détection de germes pathogènes (*Salmonella*, *Listeria* et *Campylobacter*), le laboratoire prévient le producteur par tout moyen à sa disposition (par téléphone, fax, mail ou autre moyen de communication), sitôt les résultats connus.

Modalités de prélèvement

Les prélèvements sont réalisés par le producteur.

Prélèvement de produits frais

L'échantillon est prélevé avant la mise en vente.

- Prélever l'échantillon dans un sachet stérile fourni par le laboratoire (minimum 100 g),
- Indiquer sur le sachet la date de fabrication du produit prélevé,
- Conserver l'échantillon de 2 °C à 4 °C ; ne surtout pas le congeler,
- Acheminer l'échantillon le jour du prélèvement.

Prélèvement de produits secs ou cuits

Les autocontrôles se font sur les produits prêts pour l'expédition ou la vente (prélevé dans l'emballage).

- Prélever au minimum 100 g de produit,
- Placer l'échantillon dans un sachet plastique stérile,
- Conserver l'échantillon de 2 °C à 4 °C ; ne surtout pas le congeler.

Envoi des échantillons

Le producteur se mettra en lien avec le labo soit pour faire effectuer par celui-ci l'enlèvement des échantillons soit pour connaître les modalités de dépôt directement au laboratoire.

Des sachets et/ou boîtes stériles pourront être mis à disposition par le laboratoire.

Les types d'analyses réalisées pour les autocontrôles

Viandes, portions unitaires et morceaux

- Coliformes thermotolérants,
- *Salmonella*,

- ▲ *Listeria monocytogenes*.

Charcuterie cuite/Plats cuisinés/Escargots/Foie gras mi-cuit/Pâtisserie/Desserts

- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase,
- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*,
- ▲ Staphylocoques à coagulase +.

Charcuterie crue séchée

- ▲ Coliformes thermotolérants,
- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*.

Autres préparations de viandes

- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase,
- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*.

Peaux de cou

- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Campylobacter*.

Viandes de volaille foie gras cru

- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase,
- ▲ *Salmonella*.

Test incubation

- ▲ Déformation de l'emballage,
- ▲ Fuitage.

Yaourts

- ▲ Entérobactéries,
- ▲ *Listeria monocytogenes*.

Fromage frais

- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase,
- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*,
- ▲ Staphylocoques à coagulase +.

Fromages lait cru

- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase,
- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*,
- ▲ Staphylocoques à coagulase.

Fromages à pâte pressée

- ▲ *Salmonella*,
- ▲ *Listeria monocytogenes*.

Lait pasteurisé conditionné

- ▲ Entérobactéries à 30 °C.

Lait destiné à la fabrication

- ▲ Cellules somatiques,
- ▲ Coliformes à 30 °C,
- ▲ *Listeria monocytogenes*,
- ▲ *Escherichia coli* β glucuronidase.

Lait cru

- *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* pendant toute la durée de vie du produit,
- *E coli*, flore aérobie à 30 °C, au jour du conditionnement,
- La flore aérobie à 30 °C, si le producteur n'est pas collecté par ailleurs (c'est l'organisme collecteur qui réalise cette analyse de flore). Ce critère doit être analysé 1 fois par trimestre ainsi que pour le lait de vache et les cellules somatiques.

Lait cru et Produit au lait cru

- *Escherichia coli* STEC (O157H7, O26H11, O145H28, O103H2, O111H8)

Beurre et crème fraîche

- *Escherichia coli* β glucuronidase,
- *Salmonella*,
- *Listeria monocytogenes*.
- Staphylocoques à coagulase +.

Poisson frais entier ou tranche

- *Escherichia coli* β glucuronidase,
- *Salmonella*,
- Staphylocoques à coagulase +.

Poisson salé ou fumé

- *Escherichia coli* β glucuronidase,
- Staphylocoques à coagulase,
- *Listeria monocytogenes*.

Eau de consommation

- Coliformes à 30 °C,
- *Echerichia coli* et enterocoques,
- Anaérobies sulfitoréducteurs,
- *Salmonella*, si l'exploitation fait de la volaille.

Eau d'irrigation

- *Norovirus*, *G1 et GII*, *Hepatite A*.

Acheminement des échantillons au laboratoire

Pour les autocontrôles, au choix du producteur parmi les 3 modalités suivantes :

- Acheminement au laboratoire directement par le producteur,
- Ramassage de l'échantillon par le laboratoire chez le producteur,
- Solutions intermédiaires à caler avec le laboratoire (tournées, regroupements...).

Lames de contact

- Prélèvement/analyse réalisés par le laboratoire chez le producteur,
- Fourniture des lames par le laboratoire et prélèvement/analyse par le producteur.

Autres analyses

Analyses coprologiques

À la demande.

Analyses salmonelles élevages

- **Poules pondeuses** : > à 250, toutes les 15 semaines réalisation de chiffonnettes et de pédi-chiffonnettes pour la recherche de Salmonelles.
- **Poulets de chair et dindes** : AM du 22/12/2009 ; exigence réglementaire d'une prophylaxie Salmonelles quand élevage > 250 (effectifs présents simultanément) : se rapprocher du service PAE de la DDCSPP.

Le laboratoire choisi

Suite à une consultation de la Chambre d'agriculture, **EUROFINS laboratoire Cœur de France** de Moulins a été chargé de la mise en place du protocole collectif d'analyses et d'autocontrôles dans l'Allier.

Pour travailler avec eux, vous devez les appeler et demander un devis. Une fois le devis signé, les analyses seront programmées.

Contacts : **Stéphanie Corneloup (Responsable Logistique)**

Tél. 04 70 47 71 19 - 06 78 26 19 30

stephaniecorneloup@eurofins.com

Philippe Chabeaud (responsable Technique Hygiène Alimentaire, Microbiologie des eaux ; virologie et PCR STEC)

Tél : 04 70 47 71 00 – 07 85 07 38 71

Philippechabeaud@eurofins.com

Accréditation du laboratoire

EUROFINS laboratoire Cœur de France est accrédité COFRAC pour les analyses en :

- Environnement/Qualité de l'eau,
- Agroalimentaire/Divers aliments - Santé animale,
- Produits chimiques et biologiques, équipements médicaux/Biologie vétérinaire.

Conformément au document NF EN ISO CEI/17025 du COFRAC, EUROFINS laboratoire Cœur de France assure la totale confidentialité des résultats de chacun des producteurs adhérents, vis-à-vis de tiers.

Méthodes utilisées par le laboratoire

EUROFINS laboratoire Cœur de France utilise pour vos analyses les méthodes suivantes :

- Pour les analyses alimentaires :
 - *Escherichia coli* β glucuronidase : NF EN ISO 16649-2,
 - Flore aérobie mésophile : NF EN ISO 4833-1,
 - *Listeria monocytogenes* : AES 10/3-09/00,
 - *Salmonella* : SOL 37/01-06/13,
 - Coliformes thermotolérants : NF V08-060,
 - Entérobactéries : NF V08-054,
 - Staphylocoques à coagulase positive : NF EN ISO 6888-2 (méthode adaptée),
 - *Campylobacter* : NF EN ISO 10272-2.
 - *E coli* *Stec* : Méthode développée par le laboratoire National de référence UMAP LNR
- Pour les eaux :
 - Bactéries coliformes : NF EN ISO 9308-1,
 - Spores des anaérobies sulfite-réductrices : NF EN 26461-2,
 - *Salmonella* : NF EN ISO 19250.
 - *Escherichia coli* : NF EN ISO 9308-1
 - *Enterocoques* : NF EN ISO 7899-2
 - *Norovirus* *GI* et *GII*, *Hépatite A* : Kit Ceeram tools *GI*, *GII* et *HepA* basé sur la norme ISO 15216-2

Tarif 2021 (demandez un devis)

EUROFINS laboratoire Cœur de France	
Réalisation des prélèvements et acheminement au laboratoire et élimination des échantillons	Chez l'agriculteur par un préleveur détaché par le laboratoire 10,5 € HT par passage (coût du prélèvement et du ramassage avec fourniture des sachets stériles/boîtes stériles) 0.5€ par échantillons pour le traitement des déchets
Lame de contact (remarque : chez Hygi plus, 28 € les 20 lames)	2.10 € HT par lame de contact 6 € HT avec prélèvement, fourniture de lame de contact et analyse par le laboratoire
Analyses	
Viande et portions unitaires et morceaux DLC	21,32 € HT 85.28 € HT
Charcuterie cuite/Plats cuisinés/Escargots/Foie gras mi-cuit/Pâtisserie et desserts Validation DLC	25.78 € HT 103.12 € HT
Charcuterie crue séchée Validation DLC	21.32 € HT 85.28 € HT
Autres préparations de viandes VALIDATION DLC	21.32 € HT 85.28 € HT
Peaux de cou	42,00 € HT pour 5 analyses de 3 peaux de cou 16,8 € HT à ajouter pour le dénombrement des campylobacter si la recherche est positive
Viandes de volaille/foie gras cru VALIDATION DLC	12,79 € HT 51.16 € HT
Test d'incubation	12,79 € HT (déformation fuitage)
Test de stabilité	
Yaourts	12,79 € HT
Fromages frais	25.57 € HT
Fromages au lait cru VALIDATION DLC	25.57 € HT 102.28 € HT
Fromages à pâte pressée	17.05 € HT
Lait cru	24.51 € HT
Lait de chèvre	3,20 € HT
Lait de vache	8.52 € HT
Beurre et crème fraîche	27,30 € HT
Poisson frais entier ou en tranche VALIDATION DLC	17.05 € HT 68.20 € HT
Poisson salé ou fumé VALIDATION DLC	17.05 € HT 68.20 € HT
Recherche dénombrement listeria	8,52 € HT
Recherche entérotoxines	69.27 € HT
Analyses d'eau	42.52 € HT
Analyses coproscopiques	12.39 € HT/analyse
Analyses salmonelles pedichifonnettes	13.65 € HT/analyse
Autopsie volailles	6,50 € HT/volaille
Autres tests	
Norovirus GI, GII et Hepatite	388.5€
Ecoli STEC	63€ pour stx et eae → si positif top 5 à 126€ Si confirmation 94.5 pour un sérotype et 42€ pour les suivants



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALLIER

**Chambre d'agriculture
de l'Allier**

60, cours Jean-Jaurès - BP 1727

03017 Moulins Cedex


Tél. 04 70 48 42 42

Fax 04 70 46 30 69

cda.03@allier.chambagri.fr

www.allier.chambre-agriculture.fr

 Chambre d'agriculture de l'Allier

 @Chambreagri03

Renseignements auprès de Aude Girou,
conseillère diversification à la Chambre d'agriculture de l'Allier,
au 40 70 48 42 42.