



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Circuits sanitaires de commercialisation - Produits sortant des exploitations des lycées agricoles

Présentation du 16 mars 2017
DRAAF Centre-Val de Loire
Service Régional de l'Alimentation



Plan de la présentation

Tour de table

1) Déclaration de l'atelier

2) Base réglementaire : le Paquet Hygiène

3) Plan de maîtrise sanitaire

– Bonnes pratiques d'hygiène

– Traçabilité

– HACCP

4) Guides de bonnes pratiques d'hygiène

5) Différents circuits possibles

– Remise directe

– Hors remise directe : agrément sanitaire et dérogation

– Autorisation lait cru

6) Auto-contrôles

7) Les contrôles officiels



1) Déclaration de l'atelier

- Le site de référence : mesdemarches.agriculture.gouv.fr/
- Le principe de base : Tout exploitant qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées alimentaires d'origine animale est tenu de déclarer chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, ce qui permet aux services en charge des contrôles d'identifier l'ensemble des établissements.
- Concrètement : qui est concerné ?
 - Tout exploitant qui : prépare, transforme, manipule, expose, met en vente, entrepose ou transporte des denrées animales ou d'origine animale.
- Quand faire cette déclaration ?
 - Avant le démarrage de l'activité
 - A renouveler à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou de nature d'activité
- Comment ?
 - En ligne ou par courrier, remplissage du Cerfa
 - https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do



2) Base réglementaire : le Paquet Hygiène

- **Paquet Hygiène** : ensemble de la réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments
- Obligation de résultats et non de moyens
- Comprend également des textes applicables aux aliments pour animaux et aux services de contrôle
- Définition des responsabilités de chaque acteur

RÈGLEMENT 178/2002 : FOOD LAW

*Toutes les denrées alimentaires
(commerce de détail inclus)*

*Denrées alimentaires d'origine animale
(hors commerce de détail
sauf disposition contraire)*

Règlement 852/2004

Règlement 853/2004

RÈGLEMENT 2073/2005 : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES



2) Base réglementaire : le Paquet Hygiène

- **Food Law : 178/2002** (socle de la sécurité sanitaire des aliments)
 - S'applique à toutes les étapes
 - Art 14 : aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse (= préjudiciable et/ou impropre à la consommation humaine)
 - Art 18 : obligation de traçabilité (amont/aval/interne)
 - Art 19 : obligation de retrait/rappel des produits dangereux et information des services de contrôles
 - **852/2004** : Règles d'hygiène pour toutes denrées
 - Excepté approvisionnement direct de petites quantités de produits primaires (miel < 30 ruches)
 - Art 6 : obligation d'enregistrement auprès de sa DDCSPP
 - Art 5 : obligation de mettre en place l'HACCP (hors production primaire)
 - Annexes I et II : règles d'hygiène pour la production primaire (I) et pour le secteur alimentaire (II)
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1489499123046&from=EN>



2) Base réglementaire : le Paquet Hygiène

- **853/2004** : règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Art 4 et 5 : notions d'agrément, de marque de salubrité et d'identification

- Annexes : dispositions spécifiques d'hygiène par type de produits (viande de boucherie/volailles, lait et produits laitiers...)

- [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF)

- [lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF)

- **2073/2005** : critères microbiologiques

- Critères de sécurité : bactéries pathogènes → acceptabilité du produit/lot

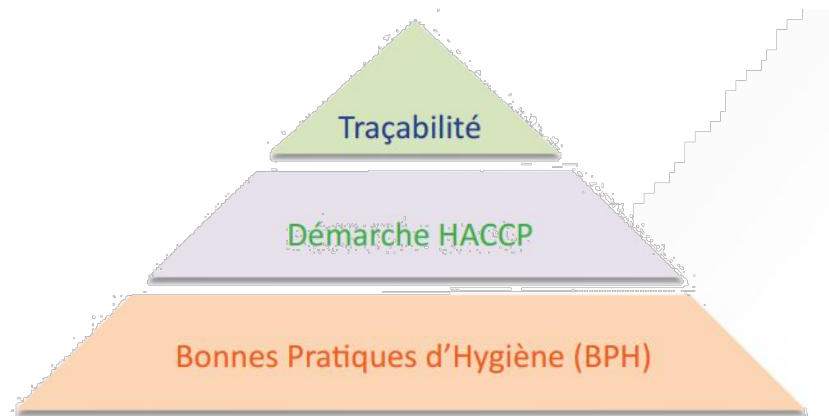
- Critères d'hygiène : germes d'altération ou indicateurs d'hygiène → acceptabilité du process

- ➔ Critères supplémentaires par certaines fédérations professionnelles et saisines de l'Afssa



3) Plan de maîtrise sanitaire

- **Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** : décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques



- Outil pour atteindre les objectifs du Paquet Hygiène → imposé réglementairement



3) Plan de maîtrise sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : décrites dans les règlements 852 et 853
- Personnel
 - Plan de formation
 - Hygiène personnelle
 - Tenue vestimentaire : descriptif, gestion
 - État de santé du personnel
- Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant/pendant/après la production
- Plan de nettoyage-désinfection
- Instructions relatives à l'hygiène
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Approvisionnement en eau et évacuation des eaux résiduaires
- Maîtrise des températures
- Contrôles à réception et à expédition



3) Plan de maîtrise sanitaire

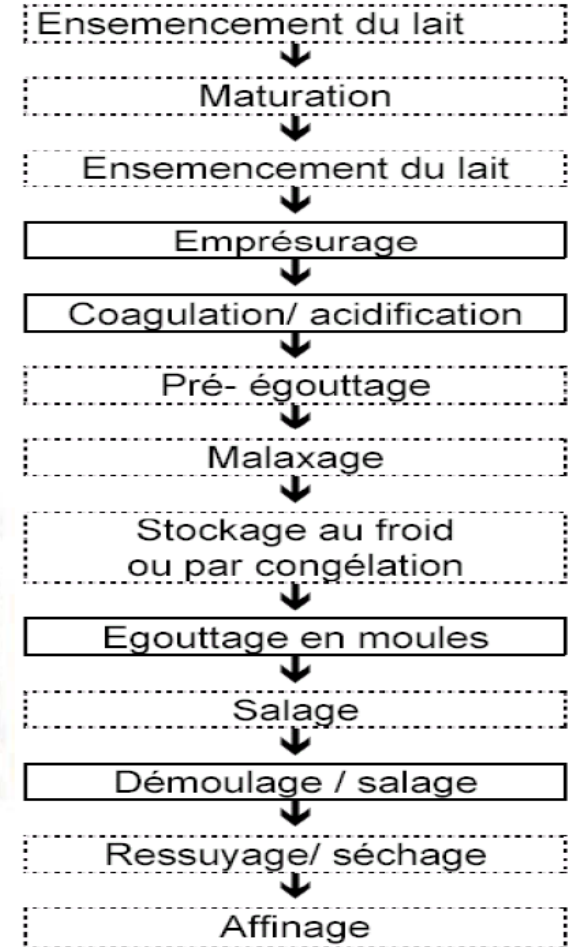
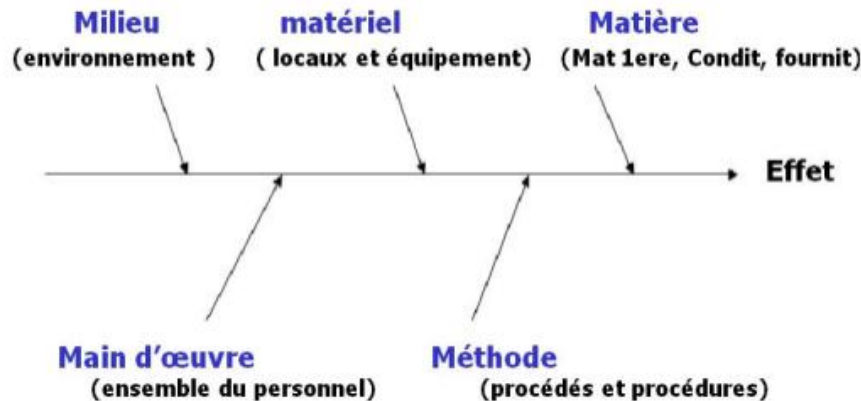


- **HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point → imposé par le 852
- Méthode permettant d'analyser les risques associés aux dangers (biologiques, chimiques et physiques) et leurs mesures de maîtrise respectives
- Les mesures de maîtrise peuvent être des éléments des BPH ou des mesures spécifiques appliquées à une étape du process (= CCP)
- Constitué de 7 principes
- Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable (principe 1)
- Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable (principe 2)
- Établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction du danger identifié (principe 3)
- Établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle (principe 4)
- Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique ce contrôle n'est pas maîtrisé (principe 5)
- Établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points précédents (principe 6)
- Établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures (principe 7)



3) Plan de maîtrise sanitaire

- HACCP : étapes
- Équipe
- Description des produits
- Utilisation prévue
- Diagramme de fabrication
- 7 principes



3) Plan de maîtrise sanitaire

- **Traçabilité** : imposée par le 178
- Traçabilité descendante : des fournisseurs aux clients
- Traçabilité ascendante : des clients aux fournisseurs
- Traçabilité interne : étapes au sein de l'entreprise
- Procédures de gestion des produits non conformes : inclut des procédures de retrait/rappel et notification aux autorités



4) Guides de bonnes pratiques d'hygiène

- Le Paquet Hygiène encourage le recours aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) pour mettre en place le PMS.
- Guides créés par interprofessions
- <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>
- Plusieurs en accès libre, dont :
 - Collecte de lait cru et fabrication de produits laitiers
 - Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers
 - Élevage de gros bovins, veaux de boucherie, ovins et caprins
 - Transformation et commercialisation de volailles et de porcs
- Attention aux dates de parution !



5) Différents circuits possibles

- **Remise directe** : approvisionnement direct par le producteur du consommateur final
- Pas de restriction géographique
- Dans le même établissement, une livraison à la restauration collective est considérée comme de la remise directe



5) Différents cas possibles

- **Hors remise directe** : remise au consommateur final via « un intermédiaire »
- Si un commerce de détail vend à un d'autres commerce de détail des denrées animales ou d'origine animale fabriquées ou transformées dans ses ateliers, il est soumis à agrément. Il peut éventuellement bénéficier de la dérogation d'agrément.
- Les produits primaires (lait cru, miel) peuvent être commercialisés vers des commerces de détail sans obligation pour le producteur d'être agréé. La viande fraîche n'est pas un produit primaire !



5) Différents cas possibles

- **Agrément sanitaire**

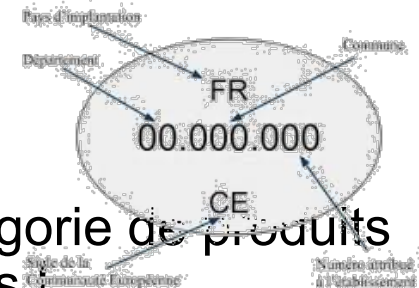
- Permet la vente à un intermédiaire sans limitation géographique ou de quantités

- Dossier à déposer à la DDCSPP avant le début de l'activité

- Inscription sur listes officielles

- Estampille sanitaire

- Agrément concerne une activité et une catégorie de produits donnés : on n'est pas agréé pour tout à la fois !

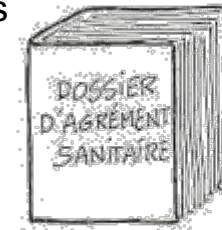


- <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>



5) Différents cas possibles

- **Agrément sanitaire** : pièces du dossier
 - Note de présentation de l'entreprise : organisation générale et organigramme
 - Description des activités de l'entreprise :
 - Catégories de PF et utilisation attendue
 - MP, ingrédients, emballage...
 - Diagrammes de fabrication
 - Tonnages annuels et capacité journalière max
 - Procédures de gestion des sous-produits animaux et déchets
 - Capacité de stockage
 - Plan de masse de l'ensemble des bâtiments
 - Plan de l'établissement : locaux et équipements
 - Description des conditions de fonctionnement
 - Plan de maîtrise sanitaire
 - Des dossiers types existent pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait de produits laitiers, crémiers, fromager, affiner, et pour les établissements de production de DAOA (activités : charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de produits de pêche).



5) Différents cas possibles

• Dérogation à l'agrément sanitaire

- Les établissements concernés sont les commerces de détail qui nécessitent d'être agréés (vente à d'autres commerces de détail) et qui réalisent également une partie de leurs ventes en remise directe.
- Produits couverts par la dérogation : produits laitiers, laits traités thermiquement, viandes fraîches de boucherie (hors viande hachée), produits à base de viandes
- Limite géographique de 80km
- Limites quantitatives

Catégories	Quantité hebdomadaire livrable à d'autres commerces de détail	
	Si ventes < 30 % de la production	Si ventes > 30 % de la production
Viandes fraîches de boucherie	800kg	250kg
Produits à base de viande	250kg	100kg
Laits traités thermiquement	800l	250l
Produits laitiers	250kg	100kg



5) Différents cas possibles

- Cas particulier : autorisation lait cru
 - Température comprise entre 0 et 4° C
 - Remise : vrac, distributeur, bouteille (conditionné sur place)
 - Mélanges de lait : 2 traites successives ou sur une période de 24h
 - Si livraison à restauration collective : traitement thermique égal à pasteurisation (72° C – 15s)
 - DLC : au plus égale à 3 jours après la date de la traite la plus ancienne
 - Règles de fonctionnement si distributeur : eau potable, agitateur, nettoyage-désinfection quotidien, maîtrise de température, renouvellement quotidien, gestion des invendus...



6) Autocontrôles

.Températures de conservation

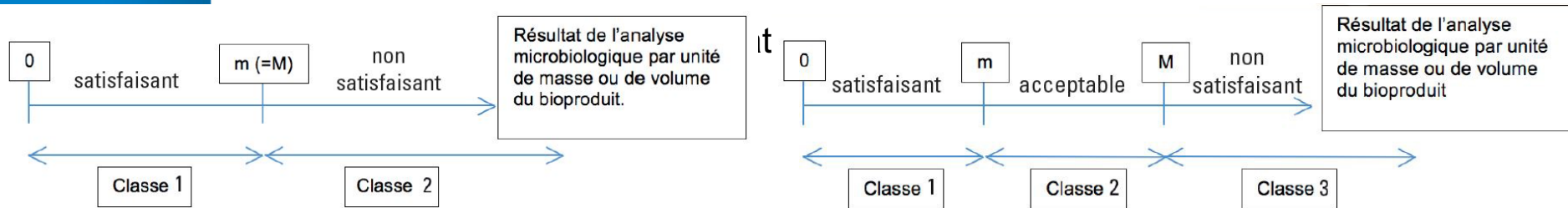
Denrées	Température de conservation (stockage et transport)	Température de conservation (remise directe)
Préparations de viandes congelées	-18°C	-18°C
Autres denrées	-12°C	- 12°C

Denrées	Température de conservation (stockage et transport)	Température de conservation (remise directe)
Préparations de viandes	+4°C	+4°C
Viandes de boucherie	+3°C pour les abats +7°C pour les viandes	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C pour les morceaux de découpe
Lait cru	+4°C	+4°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant	



6) Autocontrôles

- Différentes sources pour les contrôles microbiologiques
- 2073/2005 et 853/2004 : obligatoire
- Avis de l'ANSES et GBPH : pour compléter les analyses réglementaires
- Critères microbiologiques
- Un micro-organisme donné
- Limites : m et M, plan à 2 ou 3 classes
- Méthode d'analyse
- Plan d'échantillonnage : n et c
- Catégorie de denrées alimentaires
- Stade d'application



6) Autocontrôles

- Critères réglementaires
- Critères de sécurité

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/ toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 *2r Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales 2r*	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (4)		EN/ISO 11290-2 (5)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.
1.11 Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation (15)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.21 Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre, visés dans les critères staphylocoques à coagulase positive au chapitre 2.2 de la présente annexe	Entérotoxines staphylococciques	5	0	Pas de détection dans 25 g		*2r Méthode européenne de dépistage du LCR pour les staphylocoques à coagulase positive 2r* (2)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation



6) Autocontrôles

• Critères réglementaires

• Critères d'hygiène

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plans d'échantillonnage (°)		Limites (°)		Méthode d'analyse de référence (°)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.8 *2r Préparations de viande 2r*	<i>E. coli</i> (°)	5	2	500 ufc/g ou cm ²	5000 ufc/g ou cm ²	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières
4 2.2.1 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés (°)	Enterobacteriacés	5	0	10 ufc/ml		ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières 4
2.2.2 Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>E. coli</i> (°)	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre d' <i>E. coli</i> le plus élevé (°)	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières
2.2.3 Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	EN/ISO 6888-2	*2r Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques le plus élevé 2r*	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières.
2.2.4 Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation (°) et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (°)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.5 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (°)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.



6) Autocontrôles

.Critères réglementaires

3. a) Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

i) lait cru de vache :

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100 000 (*)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.

ii) lait cru d'autres espèces :

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------------	-----------------

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse au critère ci-après :

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 500 000 (*)
-----------------------------------	---------------

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

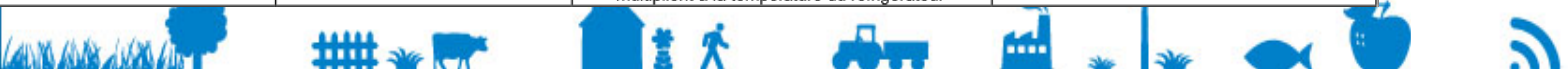


6) Autocontrôles

• Critères de l'ANSES : indicateurs d'hygiène

Tableau 1 : liste des indicateurs principalement utilisés en France dans la plupart des filières alimentaires (excluant l'eau destinée à la consommation humaine)

Indicateur	Technique d'analyse	Interprétation	Principaux aliments concernés (liste non exhaustive) - commentaires
Micro-organismes aérobies croissant à 30°C ou « flore aérobie mésophile »	NF V 08-051 NF EN ISO 4833	<ul style="list-style-type: none"> Indicateur du niveau général d'hygiène et/ou flore d'altération Reflète l'histoire du produit (mauvaise gestion du couple durée/température, rupture de la chaîne du froid) Cette flore peut comprendre des bactéries qui se multiplient à la température des réfrigérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> La plupart des produits, mais doit être interprété notamment lorsqu'une flore lactique technologique est présente, Pour les produits très faiblement contaminés, cet indicateur peut présenter un intérêt, même s'il ne renseigne pas sur la nature des défaillances observées
Bactéries lactiques croissant à 30°C	ISO 15214	<ul style="list-style-type: none"> La flore lactique entre dans la composition de la flore mésophile mais n'est pas toujours mise en évidence par la méthode de dénombrement de la flore mésophile Flore d'altération pour les produits dont la flore technologique n'en comporte pas Flore en relation avec une durée de conservation longue 	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas lieu de s'en préoccuper dans les produits fermentés Grosses pièces de viande réfrigérées sous vide ou sous atmosphère protectrice avec durée de vie de plusieurs semaines ou plusieurs mois lorsque l'analyse porte sur la surface du produit
<i>Brochothrix thermosphacta</i>	NF V 04-505 ISO 13722	<ul style="list-style-type: none"> Flore d'altération, indicateur d'une contamination environnementale non maîtrisée par les traitements technologiques Se multiplie à partir de 2°C 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes
<i>Pseudomonas</i>	NF V 04-504	<ul style="list-style-type: none"> Flore d'altération, indicateur d'une contamination environnementale non maîtrisée par les traitements technologiques Pour les produits sous vide ou sous atmosphère protectrice : indicateur de la présence d'oxygène (mauvais vide, fuite) Il existe de nombreuses espèces qui se multiplient à la température du réfrigérateur Températures cardinales : 4-42°C 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes Pour les viandes conservées en présence d'oxygène, cet indicateur renseigne sur les conditions de conservation ; une conservation trop longue ou des conditions inappropriées s'accompagnent d'un développement marqué de cette flore. En outre, dans le cas des viandes conditionnées sans oxygène les <i>Pseudomonas</i> révèlent bien un défaut de conditionnement (présence d'oxygène)
Levures et moisissures	XP V 08-059 NF ISO 7954	<ul style="list-style-type: none"> Indicateur d'une contamination environnementale non maîtrisée par les traitements technologiques Flore d'altération Il existe de nombreuses espèces qui se multiplient à la température du réfrigérateur 	<ul style="list-style-type: none"> Tous produits sauf fruits et légumes frais, fromages (hormis fromages frais), levain des produits de boulangerie et de viennoiserie crus. A suivre pour les végétaux transformés



6) Autocontrôles

• Critères de l'ANSES : indicateurs d'hygiène

<p>a - Entérobactéries croissant à 30°C (couramment et abusivement appelées enterobactéries)</p> <p>b - Coliformes croissant à 30°C (couramment et abusivement appelés coliformes totaux ou coliformes 30)</p> <p>c - Coliformes thermotolérants croissant à 44°C (couramment et abusivement appelés coliformes fécaux, thermotolérants ou coliformes 44)</p> <p>d - <i>Escherichia coli</i> possédant une bêta-glucuronidase et croissant à 44°C (couramment et abusivement appelés <i>E. coli</i>, bien qu'il existe des <i>E. coli</i> ne possédant pas de glucuronidase)</p>	<p>a. NF ISO 21528-2 ou éventuellement NF V 08-054</p> <p>b. NF V 08-050</p> <p>c. NF V 08-060</p> <p>d. NF V 08-053, NF ISO 16649-2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indicateurs liés principalement à une contamination fécale humaine ou animale mais aussi à une contamination environnementale, non maîtrisées par les traitements technologiques • Par ordre de spécificité fécale croissante, on note : entérobactéries croissant à 30°C, coliformes croissant à 30°C, coliformes thermotolérants croissant à 44°C, <i>Escherichia coli</i> possédant une bêta-glucuronidase et croissant à 44°C. En effet, les analyses mettant en évidence les entérobactéries croissant à 30°C, ou les coliformes croissant à 30 ou à 44°C sont insuffisamment caractéristiques d'une contamination fécale. Ainsi les légumes crus (persil, tomates, par exemple) sont habituellement porteurs de coliformes croissant à 30 ou à 44°C • <i>E. coli</i> se multiplie entre 7 et 46°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Tous produits manipulés • Bien que les entérobactéries croissant à 30°C constituent un indicateur très frustré, leur emploi comme indicateur est utile, notamment parce que sur certains produits, les indicateurs plus spécifiques (ex : <i>E. coli</i> possédant une bêta-glucuronidase et croissant à 44°C) sont en quantité extrêmement faible et donc non dénombrables. Le choix entre les entérobactéries croissant à 30°C, coliformes croissant à 30°C, coliformes thermotolérants croissant à 30°C et <i>E. coli</i> possédant une bêta-glucuronidase et croissant à 44°C est à raisonner en fonction du stade considéré des filières ainsi que du type de produits
<p>Staphylocoques possédant une coagulase</p>	<p>NF V 08-057-1 ou NF V 08-057-2 NF EN ISO 6888-1 et A1 ou NF EN ISO 6888-2 et A1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indicateur de contamination par le personnel (mains sales, infection de la peau, du nez ou de la gorge) ou par du lait contaminé (mammite). • Les porteurs sains sont nombreux • Se multiplie entre 7 et 45°C, ne produit pas de toxine en dessous de 10°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Tous produits manipulés
<p>Activité de la phosphatase alcaline</p>	<p>Arrêté du 5 février 1980 (JO du 10 avril 1980) ou NF EN ISO 11816-1 (indice de classement : V04-054-1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enzyme sensible à la chaleur dont l'inactivation témoigne d'une pasteurisation (chauffage pendant au moins 15 secondes à 72°C) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fromages, fromages fondus, lait et produits laitiers



6) Autocontrôles

• Critères de l'ANSES : critères utilisables

A. Viandes de boucherie et produits carnés crus

1. Viandes bovines crues, viandes hachées, préparations de viande, abats, sang destiné à la consommation humaine – Production

DESIGNATION	Champ d'application	Plan échantillonnage (1)	Micro-organismes aérobies à 30°C par g	<i>Pseudomonas</i> ou flore totale par g (4)	Entérobactéries à 37°C par g	<i>E. coli</i> par g	<i>Salmonella</i> dans 25 g	Commentaires sur les critères proposés
Viandes bovines : mince-muscle prêt à découper	Atelier désosage / parage Fin fabrication		-	10 000	1 000	-	-	
Viandes bovines piécées	Atelier de piéçage Fin fabrication		-	10 000 (2)	1 000 (ou <i>E.coli</i>)	100 (ou Entéro)	-	Il est indiqué en note de bas de page que le critère « <i>Pseudomonas</i> » est à interpréter en fonction de la flore lactique. Toutefois, le dénombrement de la flore lactique ne figure pas dans ce tableau.

2. Viandes de boucherie, produits carnés crus - Commerce de détail

DESIGNATION	Champ d'application	Plan échantillonnage	Micro-organismes aérobies à 30°C par gramme	Flore lactique par gramme	Ratio flore totale sur flore lactique	<i>Pseudomonas</i> par gramme	<i>E. coli</i> par g	Staphylocoques coagulase + par gramme	<i>Salmonella</i>	<i>E. coli</i> O157:H7 dans 25 g	Commentaires sur les critères proposés
Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces non emballées ou sous film perméable en vente											
- issues de matières premières nues (carcasses incluses)	GMS MeV	n=1, c=0	-	-	-	A déterminer	500	-	Absence dans 10 g (1)	-	
- issues de matières premières sous-vide ou sous atmosphère	GMS MeV / Bouch. artis. FF		A déterminer	oui	100 (2)	-	500	-	Absence dans 10 g (1)	-	Un ratio flore totale sur flore lactique de 100 semble élevé.



6) Autocontrôles

• Critères de l'ANSES : critères utilisables

H. Produits laitiers et fromages

1. Produits laitiers Fromages – Production

DESIGNATION	Champ d'application	Plan échantillonnage (1)	Micro-organismes aérobies à 30°C par g	Entérobactéries à 37°C par g	Coliformes à 30 °C par g	<i>E. coli</i> par g	Staphylocoques coagulase + par g	<i>Salmonella</i> dans 25 g	Commentaires sur les critères proposés	
Laits de consommation stérilisés et UHT	Fin fabrication dans l'atelier	n=1 (évolution résultats)	10 ufc/0,1ml	-	-	-	-	-	Il faudrait préciser « après incubation 7j à 30°C ».	
Laits de consommation pasteurisés			1 000	1 /ml	1 /ml	-	-	-	Le critère coliformes à 30°C est redondant avec le critère « Entérobactéries » du règlement 2073/2005.	
Crèmes pasteurisées			-	-	10	-	-	-	-	
Beurres pasteurisés			-	-	100	-	-	-	-	Il est recommandé de reprendre le seul 10 de la directive 92/46/CEE abrogée.
Beurres concentrés / MGLA			-	-	10	-	-	-	-	
Yaourts et laits fermentés			-	100 (2) (ou Colif. totaux)	10 (ou Entérob.)	-	-	-	-	Le critère entérobactéries n'est pas pertinent pour les yaourts très acides pH<4,5.
Desserts lactés frais			-	10 (2) (ou Colif. totaux)	10 (ou Entérob.)	-	-	-	-	
Fromages au lait cru			-	-	-	-	100 000	10 000 (3)	Absence	Il faudrait préciser si le seuil <i>E. coli</i> s'applique avant ou après affinage.

2. Fromages – Commerce de détail

DESIGNATION	Champ d'application	Plan échantillonnage	<i>E. coli</i> par gramme	Staphylocoques coagulase + par gramme	<i>Salmonella</i> dans 25 g	Commentaires sur les critères proposés	
Fromages au lait cru	GMS MeV / Rest. Commerciale (1&2)	n=1, c=0	10 000	10 000 (17)	Absence	Il ne paraît pas utile de fixer des critères indicateurs d'hygiène à ce stade.	
	Crémier/fromager		10 000	-	Absence		
Fromages affinés au lait pasteurisé	GMS MeV / Rest. Commerciale (1&2)		100	100 (17)	Absence (18)	Le critère SCP est utile si les fromages sont déconditionnés et manipulés sur place.	
Fromages affinés au lait thermisé	GMS MeV		100	100 (17)	Absence	Il ne paraît pas utile de fixer des critères indicateurs d'hygiène à ce stade.	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	GMS MeV / Rest. Commerciale 2		100	10 (17)	Absence (18)		Le critère SCP est utile pour les fromages non affinés pasteurisés si ceux-ci sont déconditionnés et manipulés sur place. Une limite de 100 ufc/g est recommandée.





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

6) Autocontrôles

•Fiches de dangers biologiques de l'ANSES

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles>



7) Les contrôles officiels

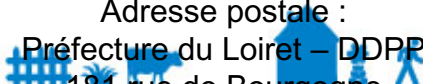


- Grilles et vademecum sont à disposition sur le site du ministère
- Une grille générale
- Un vademecum général et des vademecum sectoriels
- Introduction : obligations des exploitants, PMS, contrôles officiels...
- Méthodologie et attendus de chaque item
<http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>



7) Les contrôles officiels

	Adresse	Standard	Mail
DDCSPP18	Centre administratif Condé CS 50 001 18 013 Bourges Cedex	02 48 67 36 95	ddcspp@cher.gouv.fr
DDCSPP28	Cité administrative 15 place de la République CS 70 527 28 019 Chartres cedex	02 37 20 50 98	ddcspp@eure-et-loir.gouv.fr
DDCSPP36	Cité administrative 49 boulevard George Sand CS 30613 36 020 Châteauroux cedex	02 54 53 45 00	ddcspp@indre.gouv.fr
DDPP37	Cité administrative du Cluzel 61 avenue de Grammont BP 12023 37 020 Tours cedex 1	02 47 31 11 11	ddpp@indre-et-loire.gouv.fr
DDCSPP41	34 avenue Maunoury Porte B BP 10269 41 006 Bloix cedex	02 54 90 97 00	ddcspp@loir-et-cher.gouv.fr
DDPP45	Localisation : Cité administrative Coligny Bâtiment C1 131 rue du faubourg bannier 45 042 Orléans Adresse postale : Préfecture du Loiret – DDPP 131 rue de Bourges	02 38 42 42 42	ddpp@loiret.gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Références (infra) réglementaires

- Paquet Hygiène : 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005
- Arrêté 08/06/2006 : Agrément
- NS 19/08/2016 : Procédure d'agrément
- NS 10/10/2014 : Dérogation à l'agrément
- Arrêté 21/12/2009 : Règles sanitaires pour commerces de détail de DAOA
- Saisines de l'Afssa (2008-sa-0359, 2007-sa-0174, 2006-sa-0215) : Critères microbiologiques
- NS 14/01/2008 : Mise en œuvre analyses microbiologiques

