

## **ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ALIMENTAIRES**

## SOMMAIRE

<b>CADRE REGLEMENTAIRE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ALIMENTAIRES .....</b>	<b>3</b>
<b>MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION .....</b>	<b>4</b>
A. Le laboratoire d'analyse .....	4
B. La collecte des échantillons.....	4
C. Les critères d'analyses (important) .....	4
D. Les résultats / Les alertes .....	5
<b>CONFIDENTIALITE.....</b>	<b>6</b>
<b>PROPRIETE DU CLIENT .....</b>	<b>6</b>
<b>CHOIX DE LA PRESTATION ET CONDITIONS PARTICULIERES .....</b>	<b>7</b>
A. Choix de la prestation.....	7
B. Prise d'effet et durée.....	9

## **CADRE REGLEMENTAIRE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ALIMENTAIRES**

L'Article 4 (« Exigences générales et spécifiques d'hygiène ») du règlement européen 852/2004 précise :

1. « Les exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I se conforment aux règles générales d'hygiène contenues dans la partie A de l'annexe I et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) n° 853/2004. »

2. « Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après ceux auxquels s'applique le paragraphe 1 se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) n° 853/2004. »

3. « Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a) **Respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;**
- b) Procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;
- c) Respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) Maintien de la chaîne du froid;
- e) **Prélèvement d'échantillons et analyses »**

## **MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION**

### **A. Le laboratoire d'analyse**

Les analyses microbiologiques sont confiées à l'un des laboratoires de l'île de la Réunion équipé pour ce faire. Il s'agit du laboratoire QWALILAB accrédité COFRAC Essais n° 1-2133, Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr), situé à la Possession.

### **B. La collecte des échantillons**

Lors de l'établissement de notre contrat nous définissons ensemble les modalités d'intervention qui, sans autre précision du client, a lieu durant les jours et horaires d'ouverture de l'établissement du client que celui-ci aura préalablement communiqués à SSA, et ce, sans que le client soit prévenu à l'avance du jour et de l'horaire de passage choisi par SSA.

Afin de maîtriser la chaîne du froid, les techniciens sont équipés de glacière avec source de froid et d'un véhicule réfrigéré pour le transport des échantillons jusqu'au laboratoire.

La température de l'échantillon est contrôlée à son arrivée au laboratoire.

Lors de son intervention le technicien prend soin de noter les informations nécessaires à l'exploitation du résultat :

- La température du produit
- La température de stockage
- L'identification du produit (date de fabrication, DLC, N° de lot...)
- La nature du conditionnement
- Les éventuelles informations spécifiques à l'entreprise et/ou au produit

### **C. Les critères d'analyses (important)**

Concernant les denrées d'origine animale et végétales, les critères microbiologiques sont définis par le règlement (CE) 2073-2005 (modifié par le règlement 1441/2006). Les critères de ce règlement concernent notamment la recherche de *Salmonelles* et de *Listeria* ainsi que d'autres germes pathogènes (en fonction du produit analysé).

Afin de vous fournir des résultats d'analyse plus détaillés concernant les germes témoins de l'hygiène, nous vous proposons en supplément l'application des critères d'analyse de l'arrêté du 21 décembre 1979 (abrogé par l'arrêté du 03 avril 2006) et de divers autres arrêtés et notes de la Direction Générale de l'Alimentation.

La recherche de *Listeria* rendue obligatoire par le règlement (CE) 2073-2005 sera facturée en sus.

#### **D. Les résultats / Les alertes**

Sous un délai de 6 à 14 jours (suivant les germes analysés), les résultats sont envoyés à SSA qui vous les retransmet accompagnés de commentaires explicatifs inhérents aux germes détectés.

L'exploitation des résultats peut suivre 2 types de plan :

- le plan à 2 classes
- le plan à 3 classes

Dans le plan à 2 classes, le résultat de l'analyse peut être :

- « satisfaisant » si le nombre de germes est inférieur à la norme désignée par la réglementation,
- « insatisfaisant » si le nombre de germes est supérieur à cette même norme.

Dans le plan à 3 classes, le résultat de l'analyse peut être :

- « satisfaisant » si le nombre de germes est inférieur à la norme,
- « acceptable » si le nombre de germes est compris entre 1 et 10 fois la norme,
- « non satisfaisant » si le nombre de germes est supérieur à 10 fois la norme.

Cependant, dans certains cas particuliers, le résultat d'une analyse microbiologique peut être : «(potentiellement) toxique ». Le produit, impropre à la consommation, doit évidemment être immédiatement retiré de la vente.

Dans ce cas, nous vous tenons informé dès réception des résultats (appel téléphonique ou transmission par fax.).

Pour votre information, le produit est considéré comme corrompu et/ou toxique dans le cas où il y a présence de *Salmonelle*.

De même, par précaution, toute présence de *Listeria* donne lieu à une assimilation du produit à « (potentiellement) toxique », donc à une alerte immédiate et à un retrait du produit sur le champ.

## CONFIDENTIALITE

Les résultats d'analyses confiés par le client à SSA sont couverts par le secret professionnel que SSA s'engage à respecter.

Toutefois, SSA ne saurait être tenue pour responsable de la divulgation de ces renseignements s'ils sont déjà du domaine public.

## PROPRIETE DU CLIENT

Le CLIENT est seul propriétaire des documents ou analyses réalisés dans le cadre du présent contrat

## CHOIX DE LA PRESTATION ET CONDITIONS PARTICULIERES

Conformément à l'énoncé du paragraphe intitulé «Les critères d'analyses » (en page 4 et 5 du présent document), nous vous proposons de réaliser ces analyses dans votre établissement selon les critères et la fréquence de votre choix.

### **A. Choix de la prestation**

Deux types de prélèvement vous sont proposés :

- 1) Le prélèvement pour analyse **microbiologique alimentaire d'échantillon(s) alimentaire(s) (AB)** sur le(s)quel(s) sera effectuée une analyse réglementaire\*.

N.B. En cas de présence de *Salmonelles* (rare ; produit corrompu / toxique), une identification (sérotypage) sera effectuée et vous sera facturée en sus.

ET :

- 2) Le(s) **prélèvement(s) de surface (PS)** pour vérifier l'efficacité du nettoyage et désinfection sur les plans de travail et les ustensiles (Petrifilm FAM) ou pour vérifier l'efficacité du lavage des mains du personnel (Petrifilm coliformes).

Retrouvez dans le tableau suivant les analyses que nous vous proposons :

	<b>Analyses microbiologiques alimentaires</b>
<input type="checkbox"/>	1AB + 1 PS
<input type="checkbox"/>	2 AB + 1 PS
<input type="checkbox"/>	2 AB + 2 PS
<input type="checkbox"/>	3 AB + 1 PS
<input type="checkbox"/>	3 AB + 2 PS
<input type="checkbox"/>	3 AB + 3 PS

Par ailleurs, ce tableau vous est proposé par défaut en rapport à l'utilisation des critères du règlement 2073/2005 complétés de ceux de l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979 (ainsi que de divers autres arrêtés et notes de la DGAL), hors *Listeria*.

Cependant, conformément à l'énoncé du paragraphe intitulé « Les critères d'analyses » (en page 4 et 5 du présent document), la recherche\* de *Listeria monocytogenes* peut être réalisée en conformité avec le règlement (CE) 2073-2005 et sera dans ce cas facturée en sus.

\* Cette recherche se fera sur les échantillons alimentaires prélevés, en fonction de leur catégorie (exemple de produits soumis à analyse : viandes hachées crues destinées à être consommées crues, mollusques et crustacés, pâtisseries...).

Enfin, le client reconnaît qu'en cas de refus de prélèvement de sa part alors que le préleveur se présente dans l'établissement du client en conformité avec les modalités d'exécution de la prestation définies en page 4 des présentes, et à la condition où le client n'a pas averti SSA (02 62 59 01 16) ou QWALILAB (02 62 71 23 23) au moins 48 heures à l'avance de son souhait de ne pas être prélevé, des frais forfaitaires de déplacement lui seront facturés.

**Fréquence de prélèvement :**

Plusieurs fréquences d'analyse vous sont proposées :

Remarque : fréquence conseillée : mensuelle.

<b>Fréquence de prélèvement :</b>	
<input type="checkbox"/>	Mensuelle
<input type="checkbox"/>	Bimestrielle
<input type="checkbox"/>	Trimestrielle

**B. Prise d'effet et durée**

Le présent contrat prend effet à la date de signature et est valable pour une durée de 1 an et est reconductible tacitement.