

GRILLE DE DECLARATION DE CONFORMITE DES RESULTATS D'ESSAIS

ANALYSES SUR PRODUITS ALIMENTAIRES

Les valeurs indiquées dans les tableaux de résultats dans la colonne « critère » correspondent aux niveaux de contamination microbienne qu'il est habituel d'attendre de produits fabriqués, transportés et distribués dans des conditions de bonnes pratiques professionnelles en matière d'hygiène.

3 types de critères sont à considérer :

- les critères de sécurité issus du règlement européen 2073/2005 (germes pathogènes).
- les critères d'hygiène des procédés issus du règlement européen ou bien de l'avis de l'AFSSA du 13 mars 2008 (germes indicateurs d'hygiène).
- les critères proposés par le laboratoire.

Analyses effectuées sur 1 seul échantillon : cas des autocontrôles

❖ Critère de sécurité :

Recherche de pathogènes	Recherche de pathogènes
Absence ou Non détecté	Satisfaisant
Présence ou Détecté	Non satisfaisant*

m = critère ; R = résultat du dénombrement ; IM = Incertitude de mesure propre au laboratoire

Dénombrement de Listeria monocytogenes	Dénombrement de Listeria monocytogenes
$R + IM \leq m$	$R + IM > m$
Satisfaisant	Non satisfaisant*

❖ Critère d'hygiène des procédés :

$R \leq m$	$m < R \leq m + IM$	$R > m + IM$
Satisfaisant	Satisfaisant avec tolérance analytique	Non satisfaisant*

* La déclaration de conformité précise si le résultat est « non satisfaisant par rapport aux critères d'hygiène des procédés et / ou aux critères de sécurité ».

Plan à trois classes : Analyses effectuées sur un lot de 5 échantillons

m = critère ; R = résultat du dénombrement ; IM = Incertitude de mesure propre au laboratoire
n = nombre d'échantillons analysés ; c = nombre d'échantillons tolérés entre m+IM et 10m

❖ Critère de sécurité :

Dénombrement de Listeria monocytogenes	Dénombrement de Listeria monocytogenes
$R + IM \leq m$ (pour les 5 échantillons)	$R + IM > m$ (pour au moins 1 échantillon)
Qualité satisfaisante	Qualité non satisfaisante*

❖ Critère d'hygiène des procédés : (Ex. pour n = 5 et c = 2)

$R - IM \leq m$	$m < R - IM \leq 10m$ et $c/n \leq 2/5$	$R - IM > 10m$ ou $c/n > 2/5$
Qualité satisfaisante	Qualité acceptable	Qualité non satisfaisante*

La déclaration de conformité précise si la « qualité est non satisfaisante par rapport aux critères d'hygiène des procédés et / ou aux critères de sécurité ».

CONTRÔLES DE SURFACE

Dans le cadre des contrôles de surface, les seuils suivants seront utilisés :

Méthode par gélose Contact :

Permet de contrôler la propreté des surfaces et l'efficacité des méthodes de nettoyage et de désinfection.

Dénombrement sur boîte contact (25 cm ²)	Exploitation des contrôles de surfaces Flore totale
≤ 5	Très satisfaisante
6 à 25	Satisfaisante
26 à 50	Moyenne
> 50	Non satisfaisante
Recherche sur boîte contact (25 cm ²)	Exploitation des contrôles de surfaces E. coli, Staphylocoques, Entérobactéries
Absence	Satisfaisante
Présence	Non satisfaisante
Dénombrement sur boîte contact (25 cm ²)	Exploitation des contrôles / tissus (Flore totale)
≤ 11	Conforme
≥ 12	Non conforme
Dénombrement sur boîte contact (25 cm ²)	Exploitation des contrôles / mains (Flore totale)
0 à 25	Satisfaisant
26 à 50	Acceptable
> 50	Non satisfaisante

Méthode des chiffonnettes :

Permet de contrôler l'absence de germes pathogènes dans l'environnement de travail :

Recherche Salmonelle ou Listeria monocytogenes	Exploitation des contrôles sur chiffonnettes
Absence	Satisfaisant
Présence	Non satisfaisant

CONTRÔLES DE TEMPERATURE

Dans le cadre des contrôles de température, les seuils à respecter sont les suivants :

Produits	Seuil de tolérance	
Produits de la pêche frais	Satisfaisant	0 à + 2°C
Viandes hachées fraîches, VSM		0 à + 2°C
Denrées très périssables : Prép. Viandes / Viandes piécées / Charcuteries / IVème Gamme / Ovoproduits / Lait cru		0 à + 4°C
Denrées périssables : BOF / Fruits et légumes		0 à + 8°C
Viandes et produits d'origine animale congelés, glaces et sorbets		< - 18°C
Autres denrées alimentaires congelées : Végétaux, ...		< -12°C
Produits intermédiaires / finis		0 à + 3°C
Vitrines des selfs (2h maxi)		0 à + 10°C
Vitrines réfrigérées en commerce		0 à + 7°C
Liaison chaude		≥ + 63°C
		Non satisfaisant

Seuils issus des AM du 21/12/2009 et du 08/10/2013 et des GBPH