

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