GDMA Indre

L'action sanitaire ensemble

2018

Depuis l'entrée en vigueur du paquet hygiène le 1er janvier 2006, **tous les ateliers de transformation de viande en ferme agréés ou non, ont l'obligation de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).**

Un des moyens de vérification du PMS est la réalisation par le professionnel d'autocontrôles microbiologiques effectués aussi bien sur les produits que sur les surfaces des matériels de préparation.

RESUME DES AUTOCONTROLES

ATELIER DE DECOUPE ET/OU TRANSFORMATION EN FERME

TOUTES ESPECES, TOUS TYPES DE PRODUITS

Pour commercialiser ces produits, que ce soit en ferme, sur les marchés, ou pour des grossistes, la réglementation prévoit des tests pour garantir la sécurité des consommateurs. Au-delà de vos autocontrôles, les produits peuvent être contrôlés par les services de l'Etat : Services vétérinaires (ex-DDSV) ou Répression des fraudes de la DDCSPP.

G.D.M.A.
4 rue Robert Mallet-Stevens – CS 60501
36018 CHATEAUROUX
Ouvert du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures sans interruption

Tél. 02.54.08.13.80 - Fax 02.54.34.65.47
sanitaire@gdma36.fr **www.gdma36.fr**

RAPPEL DES DEFINITIONS DES AUTOCONTROLES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Ce sont les producteurs fermiers qui, **suite à l'analyse des risques et dangers dans leur production** (Plan de Maîtrise Sanitaire), établissent des contrôles sur leurs produits.

Ce sont donc des **propositions** d'autocontrôles qui sont proposées ci-dessous. Elles **doivent être modifiées si** l'analyse des risques met en avant d'autres dangers !

Il est bon tout de même de rappeler que les analyses à réaliser sont souvent encadrées par des textes règlementaires européens ou français, ou bien des recommandations des instances professionnelles nationales.

Les propositions ci-dessous se veulent donc respectueuses de ces cadres, tout en souhaitant être pragmatiques.

Deux notions importantes à garder à l'esprit face aux résultats des autocontrôles :

Critère de sécurité : implique un blocage de la commercialisation – *indiqué par* [1] *dans le document*

Critère d'hygiène : n'implique pas de blocage de la commercialisation

[1] critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

PRODUITS TRANSFORMES - VENDUS PRETS A ETRE CONSOMMES

dont plats cuisinés CUITS avec et / ou sans manipulation après cuisson

1 - ANALYSES

Sur les produits en « fin de commercialisation »
date à laquelle vous vous fixez d'arrêter leur commercialisation.

[si les produits sont ramassés avant cette date,
le Laboratoire les conserve à 4°C sauf demande particulière du client]

Pâtés, jambons, plats cuisinés…

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Listeria[1]	Absence ds 25g[4]	150g	1
Salmonella [1]	Absence ds 25g		
Flore totale	1 000 000		
E.coli	40		
ASR	40		
Staphylocoques	100		

[4] si on trouve une présence de Listeria mais inférieure à 100, le blocage peut être évité si il est prouvé qu'à la DLC le taux est toujours inférieur à 100.

Salaison sèche

	Critère	échantillon (g)	nb échantillons
Listeria[1]	Absence ds 25g [4]	150g	1
E.coli	40		
Staphylocoques	40		
Salmonelle	Absence ds 25g		

2- FREQUENCE

Fréquence :
Les familles de produits sont à tester selon l'analyse des risques et selon la production.
Proposition :
2 séries / an pour des transformations toute l'année
1 série / an pour des transformateurs saisonniers (1 seule saison dans l'année)

➲ Si vous réalisez plusieurs types de préparations, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon le volume commercialisé (prendre ceux le plus vendu) et surtout de choisir les préparations les plus à risque (technique de préparation ou débouché de vente). Un produit peut ainsi valider plusieurs types de préparation.

[1] critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

PRODUITS TRANSFORMES - VENDUS CRUS A CUIRE

1 - ANALYSES

Sur les produits en « fin de commercialisation »
date à laquelle vous vous fixez d'arrêter leur commercialisation.

[si les produits sont ramassés avant cette date,
le Laboratoire les conserve à 4°C sauf demande particulière du client]

Saucisse – Merguez – Brochettes – Chair à saucisse…

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Salmonelle (1)	Absence ds 10 ou 25g(2)	150g	1
Staphylocoques	500		
E. coli	500		

Viande hachée

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Listeria (1)	Absence ds 25g(3)	150g	1
Salmonelle (1)	Absence ds 10 ou 25g(2)		
Flore totale	500 000		
E. Coli	50		
Staphylocoques	500		

(2) Absence dans 10 ou 25 g selon le type de cuisson du produit (à cœur ou pas)
(3) Absence de Listeria, mais tolérance de présence si cuisson à cœur suffisante avant consommation.

2- FREQUENCE

POUR ATELIERS AGREES UE

Fréquence : 1 fois / semaine
Pour la viande hachée : analyse de chaque lot de fabrication

POUR ATELIERS NON AGREES UE

Fréquence : pas de fréquence définie, mais réalisé en fonction de l'analyse des risques

Proposition :

2 séries / an pour des transformations toute l'année
1 série / an pour des transformateurs saisonniers (1 seule saison dans l'année)

Pour la viande hachée, pas de hachage à l'avance, seulement à la demande du client.

➲ Attention : Si vous réalisez plusieurs types de produits, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon l'analyse des risques et le volume commercialisé (prendre ceux le plus vendu).
Exemple : produit avec le plus de matières premières différentes ajoutées, ou celui avec une matière première sensible, ou celui vendu en cantine…

(1) critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

PRODUITS SOUS-VIDE

1 - ANALYSES

A LA DLC

	critère	*échantillon (g)*	*nb échantillons*
Flore totale (FT)	1 000 000	150g	1
Flore lactique (FL)	FT/FL<100*		

✚ **analyses <u>selon les produits</u> mis sous vide** (découpes, transformés crus, transformés cuits).

Si les produits sont ramassés avant la DLC, le Laboratoire les conserve à 4°C sauf demande particulière du client.

* NB : dans l'interprétation des résultats, il est à noter que le critère de 10^6 en flore totale est à mettre en corrélation avec la flore lactique : si FT>10^6 et FT/FL<100 = résultat satisfaisant, si FT>10^6 et FT/FL>100 = résultat non satisfaisant.
Par contre si FT > 10^8 le résultat est systématiquement considéré comme non satisfaisant.

2- FREQUENCE

Fréquence : Les familles de produits sont à tester selon l'analyse des risques et selon la production.
<u>Proposition</u> :

2 séries / an pour des transformations toute l'année
1 série / an pour des transformateurs saisonniers (1 seule saison dans l'année)

➲ Attention : Si vous réalisez plusieurs types de produits sous vide, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon l'analyse des risques et le volume commercialisé (prendre ceux le plus vendu).
Exemple : produit avec le plus de matières premières différentes ajoutées, ou celui avec une matière première sensible, ou celui vendu en cantine…

(1) critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

DECOUPES DE VIANDE

1 - ANALYSES

Découpes de volailles

	critère		échantillon (g)	nb échantillons
E. coli	10 000	avec peau	150g	1
	1 000	sans peau		
Staphylocoques	1 000	avec peau		
	500	sans peau		
Salmonelle [1]	Absence 25g			
Pseudomonas	1 000 000			

Découpes de veau, porc, agneau

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Pseudomonas	1 000 000	150g	1
E.coli	1 000		
Staphylocoques	100		
Salmonelle [1]	Absence ds 10 ou 25g[2]		

Découpes de bœuf

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Pseudomonas	1 000 000	150g	1
E.coli	500		
Staphylocoques	500		
Salmonelle [1]	Absence ds 10 ou 25g[2]		
Listeria [1]	Absence dans 25g [3]		

[2] Absence dans 10 ou 25 g selon le type de cuisson du produit (à cœur ou pas)
[3] Absence de Listeria, mais tolérance de présence si mention « bien cuire à cœur avant consommation » est indiquée sur l'étiquette du produit

Si produits sous vide :
+ Flore totale et Flore lactique (*voir Produits sous-vide*)

2- FREQUENCE

Fréquence :
Voir les « Produits sous-vide »

➲ Si vous réalisez plusieurs types de découpes, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon le volume commercialisé (prendre ceux le plus vendu) et surtout de choisir les découpes les plus à risque. Un produit peut ainsi valider plusieurs types de découpe.

[1] critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

SEMI CONSERVES, dont FOIES GRAS

1 - ANALYSES

A LA DLC

	critère	*échantillon (g)*	*nb échantillons*
Flore totale	10 000	100g	1
Salmonelle	Absence ds 25g		
Listeria	Absence ds 25g [4]		
E coli	1		
Staphylocoques	1		
ASR	1		

[4] si on trouve une présence de Listeria mais inférieure à 100, le blocage peut être évité si il est prouvé qu'à la DLC le taux est toujours inférieur à 100.

[si les produits sont ramassés avant la DLC, le Laboratoire les conserve à 4°C sauf demande particulière du client]

2- FREQUENCE

Fréquence : Les familles de produits sont à tester selon l'analyse des risques et selon la production.
Proposition :

2 séries / an pour des transformations toute l'année
1 série / an pour des transformateurs saisonniers (1 seule saison dans l'année)

➲ Attention : Si vous réalisez plusieurs types de semi-conserves, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon l'analyse des risques et le volume commercialisé (prendre ceux le plus vendu).
Exemple : produit avec le barème le plus faible, ou celui avec le plus de matières premières différentes ajoutées ou sensibles, ou celui vendu en cantine…

[1] critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme

CONSERVES

1 - ANALYSES

Un critère d'hygiène : Evaluation du process d'appertisation

	critère	échantillon (g)	nb échantillons
Contrôle de stabilité	Variation pH + Modification emballages	/	3 du même lot

Qu'est-ce que le Contrôle de stabilité ?
Sur les 3 boîtes,

1- test pH à l'ouverture à température ambiante
2- test pH à l'ouverture après 7 jours à 37°C
3- test pH à l'ouverture après 7 jours à 55°C

2- FREQUENCE

Fréquence : Les familles de produits sont à tester selon l'analyse des risques et selon la production.
Proposition :

2 séries / an pour des transformations toute l'année
1 série / an pour des transformateurs saisonniers (1 seule saison dans l'année)

➲ Attention : Si vous réalisez plusieurs types de conserves, il est bon d'organiser une rotation entre les produits. Pourtant il faut choisir les produits selon votre analyse des risques et les volumes commercialisés (prendre ceux le plus vendu).

Exemple : produit avec le barème le plus faible, ou celui avec le plus de matières premières différentes ajoutées ou sensibles, ou celui vendu en cantine…

(1) critères de sécurité = blocage de commercialisation si non conforme