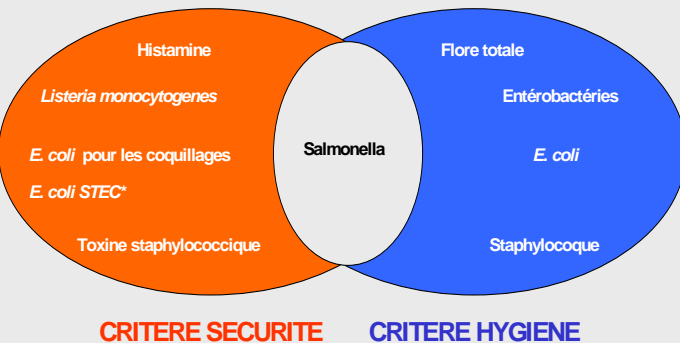


Le règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

❶ MICROORGANISMES PRIS EN COMPTE



* Prise en compte mais pas de critère défini dans les tableaux



REGLEMENTATION

- Le règlement (CE) n°2073/2005 rattaché au règlement (CE) n°852/2004
- **Entrée en application** : le 1er janvier 2006
- **Champ d'application** : denrées animales et végétales
- **Principes d'élaboration** :
 - Reconnus internationalement (Codex alimentarius)

Par exemple : un critère impératif est défini seulement s'il n'y a pas d'autre outil disponible pour maîtriser le danger... et quand cela améliore le niveau de protection du consommateur.

Cas pratique : s'il existe un traitement thermique assainissant, il est plus efficace de bien surveiller ce point de maîtrise que de réaliser des analyses fréquentes sur le produit final pour rechercher le germe dangereux.

- **Un critère** = un ensemble Produit + Micro-organisme ❶ + Plan d'échantillonnage + Limites + Méthodes d'analyse + Stade d'application ❷ + Conduite à tenir

• Architecture du règlement :

- Considérants (avis scientifiques, esprit du texte, perspectives)
- Articles (définitions, champ d'application, règles générales,...)
- Annexe I :

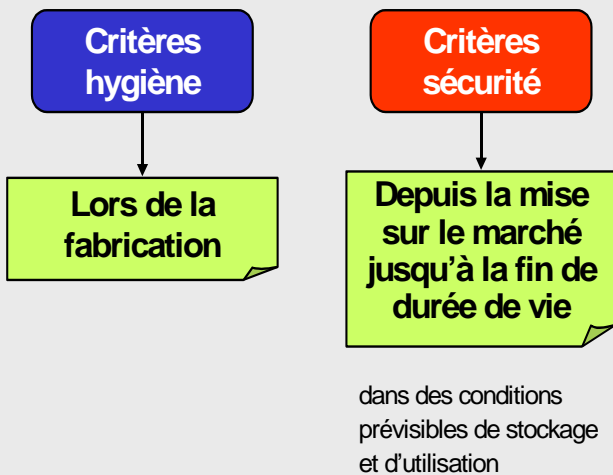
Tableaux de critères en deux parties : critères sécurité et critères hygiène du process ❸

Règles d'échantillonnage

- Annexe II :

Définition des études à mener en vue du respect de certains critères en fin de durée de vie (cas de *Listeria monocytogenes*)

❷ STADE D'APPLICATION



• Perspectives d'évolution de la réglementation nationale vers :

- Le maintien dans un nouvel arrêté de certains **critères de sécurité** de l'arrêté du 21 décembre 1979

- Des **critères d'hygiène adaptés** dans les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Des repères édictés sous forme de lignes directrices pour les critères indicateurs d'hygiène (en phase d'élaboration)

LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS

- Un règlement qui définit des **obligations pour les professionnels** Ⓢ :

Article 4-3-a du règlement (CE) n° 852/2004 :

“ 3. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, ..., les mesures d'hygiène... :

a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;...”

- Un règlement qui laisse une **certaine latitude** : les professionnels ont la possibilité de retenir des critères différents à condition qu'ils apportent une garantie au moins équivalente aux critères de référence définis dans le règlement.

Exemples : méthode d'analyses alternatives, lieu de prélèvement, échantillonnage, germes indicateurs d'hygiène différents....

A noter que le micro-organisme retenu dans un critère de sécurité ne peut pas être modifié.

- Un règlement bâti sur une **approche différente** de celle de l'arrêté du 21 décembre 1979.

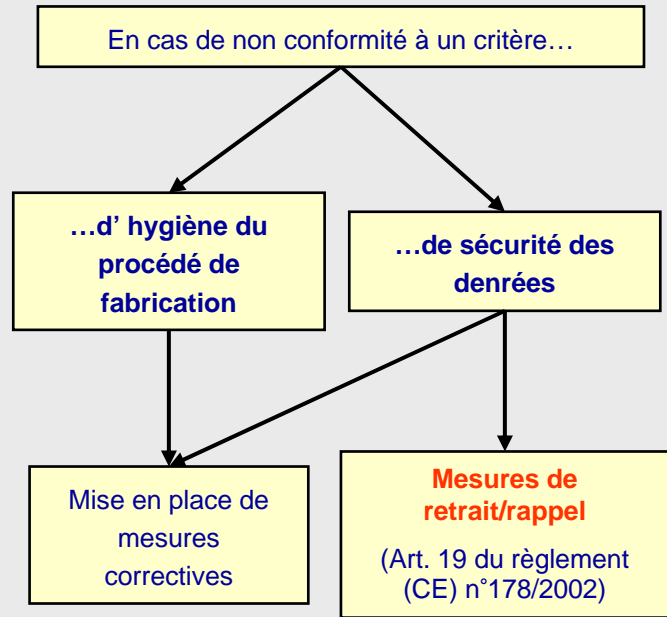
Ce texte national décline, pour les denrées animales et d'origine animale, les critères à respecter pour être reconnues propres à la consommation, sur la base des « niveaux de contamination microbienne qu'il est habituel d'attendre de produits fabriqués, transportés et distribués dans des conditions de bonnes pratiques professionnelles en matière d'hygiène »

ROLE DES SERVICES OFFICIELS

- Vérifier le respect des règles et des critères prévus dans le plan de maîtrise sanitaire dont la bonne application du règlement critères microbiologiques
- Vérifier que le professionnel démontre que les “critères alternatifs” qu'il a choisis apportent les mêmes garanties que les critères de référence définis dans le règlement

Ⓢ CONDUITE A TENIR

Il existe deux types de critères et des plans d'actions adaptés



- **Place de la microbiologie dans le plan de maîtrise sanitaire** :

Elle nécessite en premier lieu l'analyse pertinente des dangers dans le plan HACCP ...

...qui permet de choisir d'inclure dans le plan de maîtrise sanitaire des analyses microbiologiques.

Dans certains cas, l'existence de critères réglementaires impose au professionnel de les prendre en compte dans son plan de maîtrise sanitaire.

- **Place des critères microbiologiques** pour juger de la sécurité sanitaire d'un produit :

L'absence de critère dans le règlement ne signifie pas l'absence de danger.

L'appréciation du danger doit se faire sur la base de l'ensemble de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002.

CONCLUSION

- L'utilisation d'analyses microbiologiques dans le plan de maîtrise sanitaire est en premier lieu de la responsabilité du professionnel
- Ne pas confondre liste des dangers et critères présents dans le règlement