

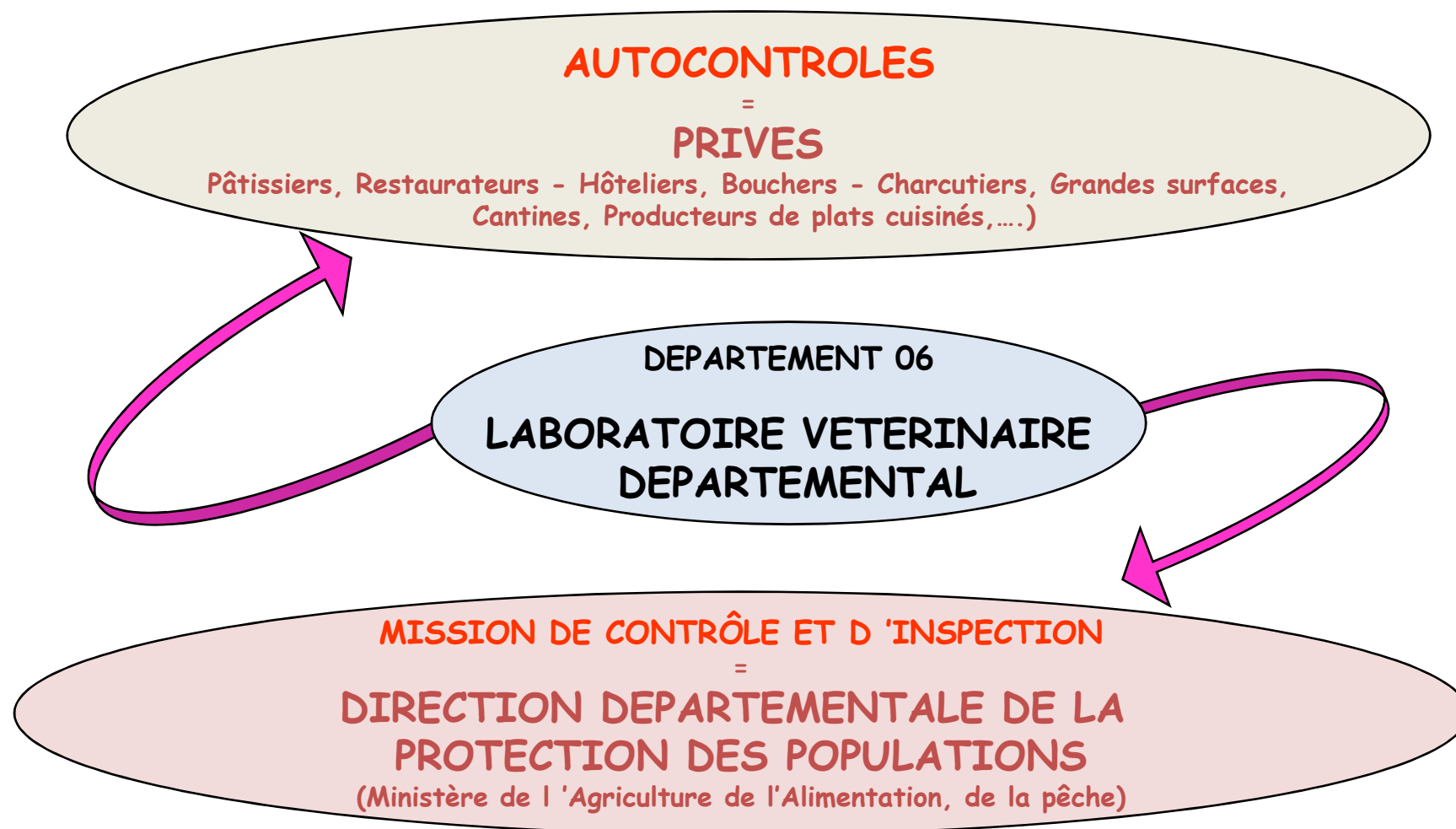
Laboratoire Vétérinaire Départemental

Service « Contrôle des aliments »

- ✓ Laboratoire public, relevant du département des Alpes Maritimes
- ✓ Laboratoire de proximité
- ✓ Agréé pour la réalisation d'analyses de contrôles des produits alimentaires ou vétérinaires: rôle de référence
- ✓ Agréé au titre de la formation continue
- ✓ Conseils, audits

Laboratoire Vétérinaire Départemental

Service « Contrôle des aliments »

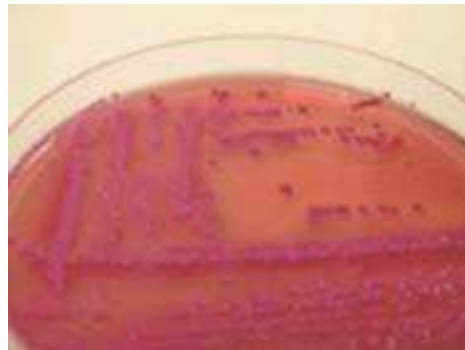
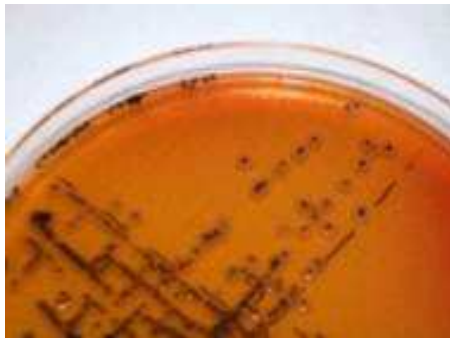


Risque Alimentaire ?

- ✓ L'aliment est une source de développement ou de présence d'éléments néfastes à la santé: microbes, allergènes, produits chimiques, corps étrangers
- ✓ L'alimentation est de plus en plus diversifiée et préparée parfois avec des étapes de fabrication pouvant être à l'origine de des éléments indésirables: cuisson moindre, manipulations nombreuses
- ✓ Les pratiques modernes de consommation évoluent et sont plus risquées: moindre cuisson, consommation différée, conservations longues
- ✓ Forte exigence des consommateurs

La vérification du plan de maîtrise sanitaire :

Les autocontrôles et les analyses microbiologiques



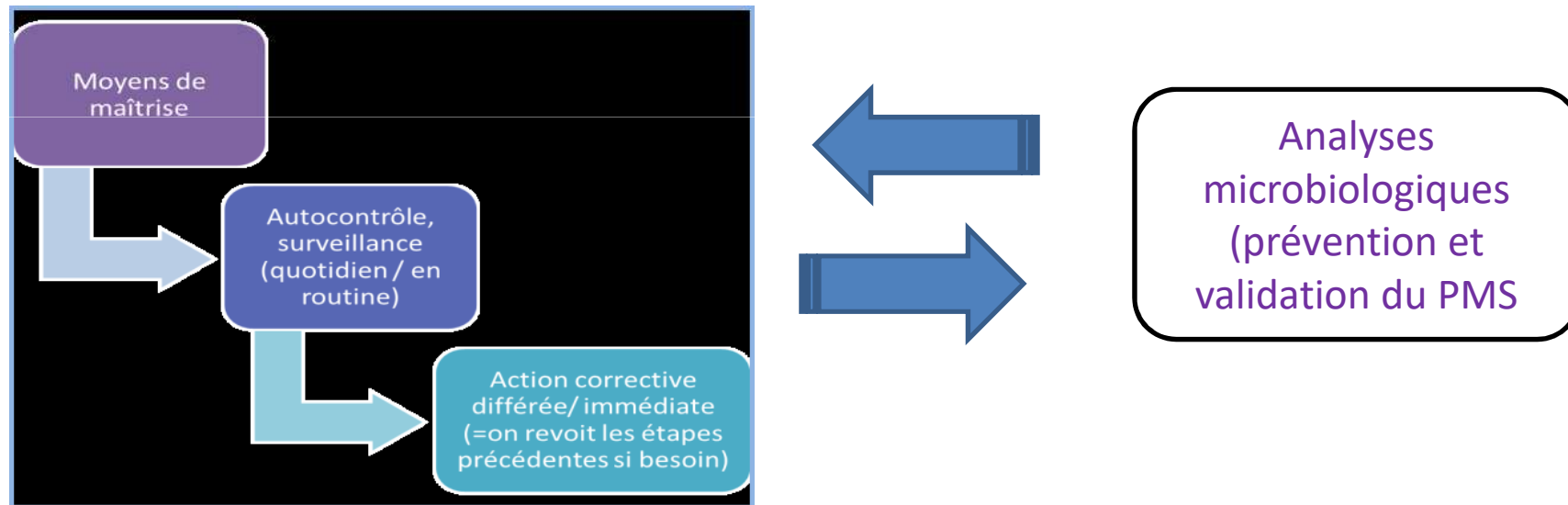
De l'élaboration d'un Plan de maîtrise sanitaire...

- ✓ Les producteurs, **responsables des produits mis sur le marché, doivent mettre en œuvre les moyens de maîtrise et de surveillance qui leur paraissent pertinents et adaptés à leur production.**
- ✓ **Cette logique de résultats et de définition des moyens de contrôle du PMS** par les professionnels correspond bien à la réglementation européenne et est parfaitement adaptée à la diversité des pratiques en production.
- ✓ **Le plan de maîtrise sanitaire doit être remis en cause régulièrement** de manière à ajuster les moyens de maîtrise et de surveillance grâce à la pratique, suite à des accidents, suite à l'introduction de nouveaux process de fabrication, etc.

Il s'agit de la responsabilisation du commerçant dans l'évolution du plan de maîtrise sanitaire, et sa vérification.

... à la vérification de l'efficacité du Plan de maîtrise sanitaire

Il est important de distinguer
les deux types d'autocontrôles du plan de maîtrise sanitaire,
que sont la surveillance régulière des process et les analyses microbiologiques
Ils sont interdépendants et participent à la réflexion globale du fabricant



Les autocontrôles internes

- Contrôle à réception
- Contrôle du stockage
- Suivi du refroidissement des produits
- Contrôle des températures et de la durée de vie des produits finis
en liaison chaude et en liaison froide
- Suivi du plan de lutte contre les nuisibles
- Suivi du plan de nettoyage et désinfection

Les analyses microbiologiques

- Elles portent sur les produits finis, sur la matière première et sur d'autres produits (saumure, autres).
- Il est important de rappeler que les analyses microbiologiques sont une obligation réglementaire.

Avant tout, les analyses microbiologiques sont pour le producteur un moyen de :

- ✓ vérifier des process de production,
- ✓ valider le plan de maîtrise sanitaire,
- ✓ s'assurer que la correction du PMS est efficace,

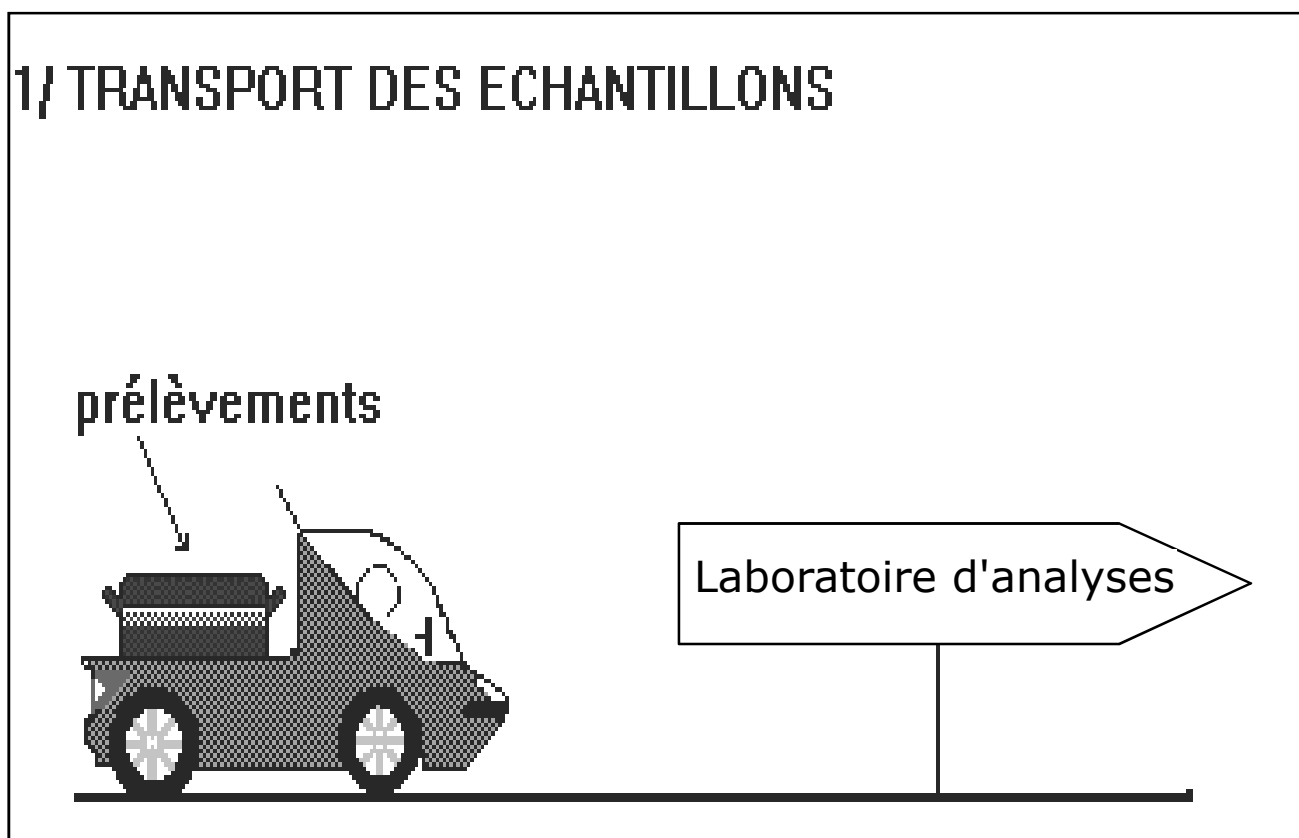
Mais aussi de :

- ✓ contrôler des produits avant leur mise sur le marché ou consommation
- ✓ rassurer les consommateurs

Les autocontrôles externes

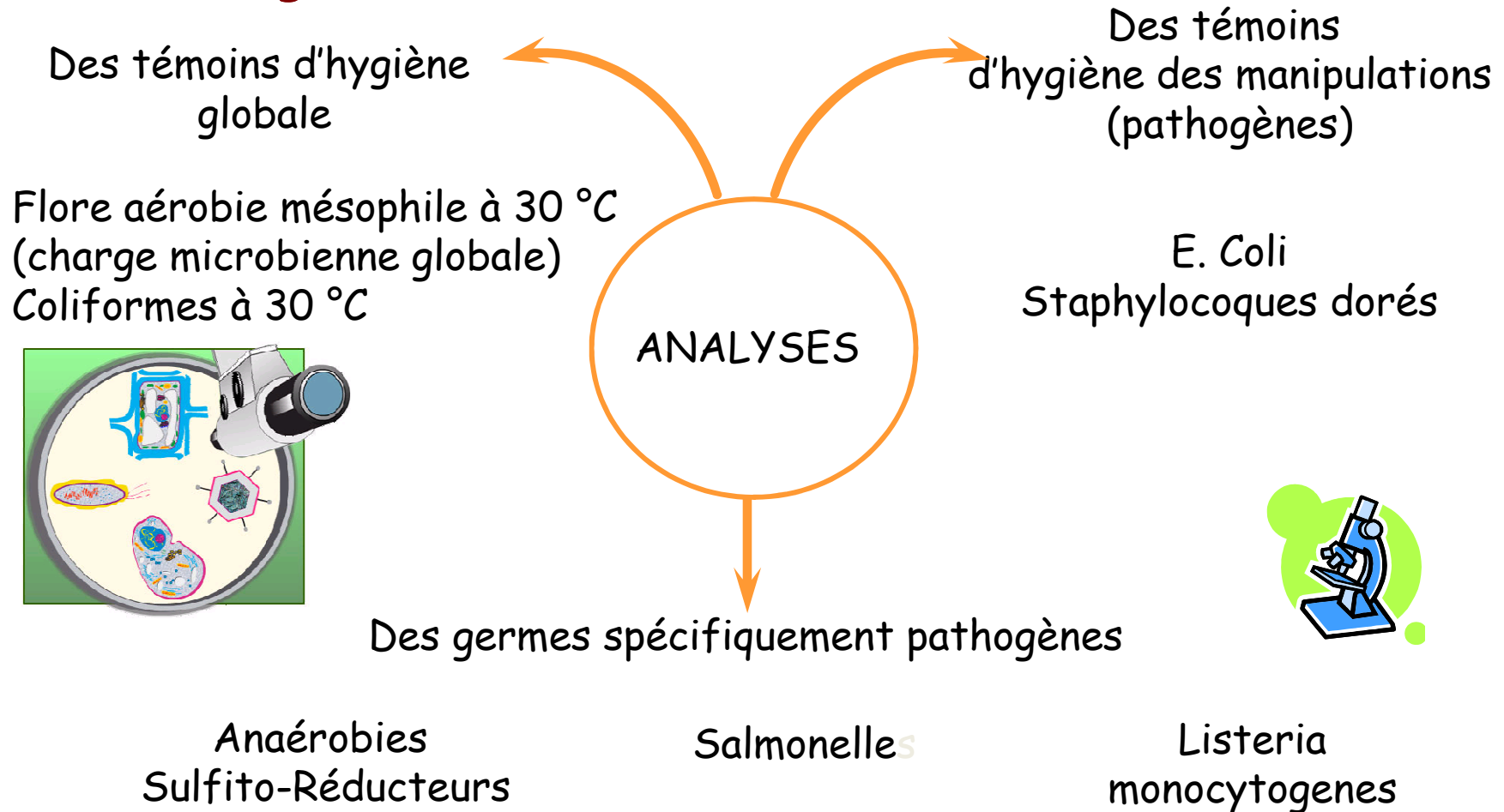
Les analyses microbiologiques :

➤ Comment ça marche ?



Les analyses microbiologiques

➤ Les germes recherchés :



Les analyses microbiologiques

➤ Les germes recherchés :

Critères de Sécurité

=

Acceptabilité pour mise sur le marché

- ❖ Salmonella
- ❖ Listeria monocytogenes
- ❖ Entérotoxine staphylo.
- ❖ E. coli

Critères indicateurs d'Hygiène

=

Témoins de l'hygiène des procédés

- ❖ Flore aérobie mésophile
- ❖ Entérobactéries
- ❖ E. coli
- ❖ Staphylocoque

Les analyses microbiologiques

➤ Contrôle de surface

- ✓ Vérifier périodiquement l'efficacité bactériologique du nettoyage et de la désinfection (écouvillons, boîtes-contact, lames de surface...).



➤ Contrôle de surface :

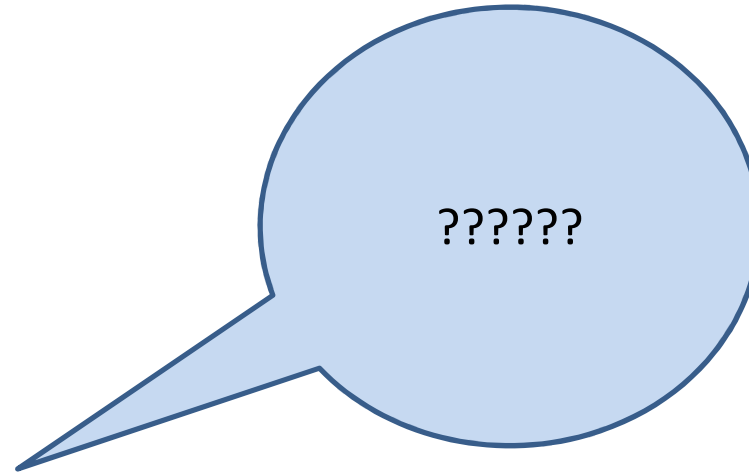
LES CRITERES UTILISES

Les analyses microbiologiques

➤ Contrôle des produits finis :

➔ Vérifier régulièrement la qualité microbiologique des produits ou plats préparés

➔ Valider la durée de vie des produits (test de vieillissement)



- Comment élaborer son plan d'analyses microbiologiques ?
- Quel questionnaire ?
- Quels tarifs ?



Diplôme d'accréditation

Accreditation Certificate

*Ce document atteste que :
This document testifies that :*

LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL
105, route des Chappes
B.P. 107
06902 - SOPHIA ANTIPOLIS CEDEX

est accrédité par la Section Laboratoires du Comité Français d'Accréditation pour effectuer des prestations d'ESSAIS ainsi que pour procéder aux activités traitées de façon modulaire par la norme NF EN ISO/CEI 17025, précisément définies dans la convention d'accréditation

N° 1-0714

et délivrer des documents d'essais portant le logotype du Cofrac pour lesdites prestations et activités.

La validité de l'accréditation est précisée dans la convention d'accréditation ou dans son avenant en vigueur. Durant cette période, le laboratoire s'engage à respecter à tout moment les exigences d'accréditation du COFRAC, en tout point conformes à la norme

NF EN ISO/CEI 17025

Le Président du Comité de Section :
Chairman of Section Committee :

Le Directeur du Cofrac :
Director of Cofrac :

En résumé



- ✓ Présence de plusieurs types de micro-organismes : de l'invisible au visible,
- ✓ Existence de différentes flores bactériennes et d'une multitude de bactéries alimentaires,
- ✓ Bactéries présentes de PARTOUT, possèdent une vitesse de reproduction très élevée,
- ✓ Existence de facteurs influençant la multiplication microbienne : TEMPO,
- ✓ TIAC = des données à ne pas négliger !!!
 - ➔ Les analyses microbiologiques régulières permettent de valider le respect des bonnes pratiques de fabrication.

SYNTHESE



- ✓ Autocontrôles = risques maîtrisés
= sécurité alimentaire assurée,
- ✓ Autocontrôles à toutes les étapes de fabrication :
contrôle à réception, contrôle des températures de stockage, de
refroidissement...
- ✓ Importance de posséder un système de traçabilité
et de gestion des non-conformités FIABLES.


**Laboratoire Vétérinaire Départemental
des Alpes-Maritimes**

BP 107

06902 SOPHIA ANTIPOLIS Cedex

Merci de votre attention

Sophie BICHO - LVD 06

 : 04 89 04 52 84

 Mobile: 06 84 57 78 63

 sbicho@departement06.fr