

Critères microbiologiques : quelles interprétations ?

Dans Exaris info n°14 nous abordions la problématique de la maîtrise des dangers microbiologiques, et dans Exaris info n°19 nous traitons de l'impact de la mise en place d'un SMSA dans la politique analytique de l'entreprise, suite à l'abrogation de l'arrêté de 1979 et à l'entrée en vigueur du règlement CE 2073/2005. Depuis :

- le règlement CE 2073/2005 a été modifié par le règlement CE 1441/2007 pour les critères relatifs à l'alimentation des nourrissons et ceux relatifs aux carcasses,
- la DGAL, dans une note de service du 14 janvier 2008, a apporté des précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats,
- la révision des guides de bonnes pratiques intègre maintenant des critères microbiologiques
- la FCD a élaboré un document « *Critères microbiologiques applicables à partir de 2008 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel* ».

Loin de prétendre nous substituer à l'expertise des professionnels sur ce sujet, nous proposons ici quelques pistes permettant d'envisager ces différentes propositions de critères microbiologiques comme outils de validation, de surveillance et de vérification de l'efficacité d'un Système de Management de la Sécurité des Aliments.

1. Rappel : Qu'est-ce qu'un critère microbiologique ?

Il est à noter que les critères microbiologiques au sens de la réglementation européenne sont élaborés sur la base d'un document du Codex Alimentarius CAC/GL 21-1997 « *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* ». Un critère microbiologique est la composante de plusieurs éléments que l'on retrouve notamment dans les tableaux du règlement CE 1441/2007 :

- L'aliment ou famille d'aliment auquel le critère s'applique
- Le stade d'application dans la chaîne alimentaire
- Les micro-organisme et/ou toxine ou métabolite concernés
- La méthode d'analyse
- Le plan d'échantillonnage
- La limite appropriée
- Le nombre d'unités devant respecter la limite
- Les actions à engager en cas de résultat insatisfaisant

La réglementation européenne distingue deux types de critères : **les critères de sécurité** et **les critères d'hygiène des procédés**. Pour résumer, les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicables aux produits mis sur le marché, ils ont un caractère **obligatoire** et impliquent que le lot de produits non conformes soit obligatoirement considéré comme impropre à l'usage auquel il est destiné. Les critères d'hygiène des procédés indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Ces critères ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché. Ils fixent une valeur **indicative de contamination** dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maîtriser l'hygiène du procédé.

2. Quels critères microbiologiques prendre en compte ?

Contrairement à l'arrêté de 1979 (et ses modifications) qui était d'application obligatoire, mais surtout jugé suffisant pour garantir la sécurité sanitaire des denrées d'un point de vue microbiologique, le respect des règlements CE 2073/2005 et 1441/2007 n'est pas suffisant (sur la base du règlement CE 178/2002 relatif notamment à la notion de responsabilité et de sécurité des produits) pour **prouver la « due diligence »** de l'entreprise. Si chacun a l'obligation de prendre en compte les critères européens dans ses plans d'autocontrôles, une latitude est désormais offerte par les autorités dans le choix de **critères complémentaires**. Il s'agira pour l'entreprise, par le moyen de ses analyses de dangers alimentées par sa propre expertise et celle de sa profession, de justifier la pertinence de ces choix en vue d'une protection accrue de la sécurité du consommateur.

Ce **libre choix** laissé aujourd'hui à l'industriel semble aujourd'hui plus vécu comme une difficulté supplémentaire que comme une avancée positive !

La plupart des industriels, faute d'une réelle expertise disponible en interne, se retrouvent démunis face à ce travail délicat et pourtant déterminant. Les éléments mis à leur disposition pour faciliter leurs choix sont aujourd'hui relativement peu nombreux : les GBPH définissent un certain nombre de critères supplémentaires d'hygiène des procédés à prendre en

Exaris et vous

Formation

**Déploiement
opérationnel ISO 22000**
24, 25 & 26 juin à Paris

Evènement

Venez nous rencontrer au
salon **Secur'food** à Nantes
les **17 & 18 juin**

Contactez-nous : exaris@exaris.fr
ou

Retrouvez-nous sur www.exaris.fr

compte au niveau d'une filière ou d'un secteur d'activité donné. Ils sont encore hélas pour la plupart en cours de rédaction et de validation... Il reste donc le document de la FCD qui synthétise les exigences réglementaires, les critères supplémentaires d'hygiène des procédés issus des GBPH en cours de rédaction et ses propres critères lorsqu'il n'existait pas d'éléments dans la littérature existante. L'objectif de ces **critères supplémentaires** est d'obtenir un **niveau de confiance** supérieur, du point de vue du distributeur ; ils n'exonèrent en aucun cas l'industriel de ses responsabilités et de son obligation à mener sa propre analyse des dangers, identifiant au besoin d'autres critères.

Prenons l'exemple de la volaille, le tableau de la FCD fournit les éléments suivants :

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Volaille entière			FCD			
	Pseudomonas		A rechercher*	50 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4° C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Staphylococcus coag +		500	5 000	1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/10g	Absence/10g	1	

Cela n'exclut pas que l'industriel, sur la base de son expertise et du rapport de l'AFSSA sur l'« Appréciation des risques alimentaires liés aux Campylobacters, Application au couple poulet / *Campylobacter jejuni* », prenne en compte dans le cadre de son analyse HACCP le danger *Campylobacter jejuni* et définisse un critère d'hygiène des procédés supplémentaire...

En ce sens il est vital que chaque entreprise soit « connectée » au niveau de connaissance et d'expertise adapté à sa configuration économique et à son positionnement dans sa filière (cf. ExarisInfo n°21).

3. Comment intégrer ces critères dans le pilotage de son SMSA ?

Il est primordial pour l'industriel d'associer à chacun des critères qu'il va retenir des objectifs bien distincts et adapte la fréquence d'échantillonnage en conséquence :

- la **validation** d'un lot ou d'un procédé devra nécessiter un nombre d'échantillons à analyser suffisant pour être représentatif. (cf. note de la DGAL du 14 janvier 2008 qui recommande un nombre d'échantillon par lot au moins égal à 5).
- la **surveillance** de la conformité d'un procédé, dans ce cas le nombre d'échantillon pourra être réduit et l'entreprise s'appuiera également sur l'historique des résultats pour en assurer une représentativité. (cf. note de la DGAL du 14 janvier 2008 qui recommande un nombre d'échantillon par lot égal à 1).
- la **vérification** de l'efficacité des mesures de maîtrise mises en place dans le cadre de l'analyse HACCP, on réalisera, cette fois ci, une analyse sur les produits finis afin de s'assurer que toutes les mesures de maîtrise en place sont bien efficaces.

L'enjeu pour l'entreprise de définir des critères microbiologiques pertinents est de pouvoir renforcer le niveau de confiance et d'efficacité de son SMSA en lui permettant d'assurer la validation, la surveillance et la vérification des **mesures de maîtrise** par rapport aux risques microbiologiques (nous reviendrons sur ces notions dans le prochain numéro).

Conclusion

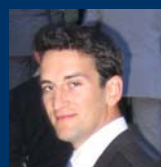
Même si la réglementation définit que le plan d'auto-contrôles doit s'intégrer dans une **démarche préventive de maîtrise** de la sécurité sanitaire et de la salubrité de ses fabrications, il **ne doit pas se limiter à des contrôles a posteriori sur les produits finis**, consistant à s'assurer *in fine* du respect des critères du règlement (CE) n°2073/2005. Puisqu'il s'agit désormais en France de s'affranchir définitivement de l'arrêté de 79, dans l'attente des GBPH le document de la FCD (en dehors de toute relation clients-fournisseurs) peut être un document utile aux PME. A défaut d'expertise interne il constitue une synthèse de critères aujourd'hui acceptés par un certain nombre d'acteurs des filières.

Dans le prochain numéro

- **Validation, surveillance et vérification ; triptyque indissociable**

Retrouvez-nous sur www.exaris.fr

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr



Antoine SAILLY
asaily@exaris.fr