

La vérification du plan de maîtrise sanitaire : Les autocontrôles et les analyses microbiologiques

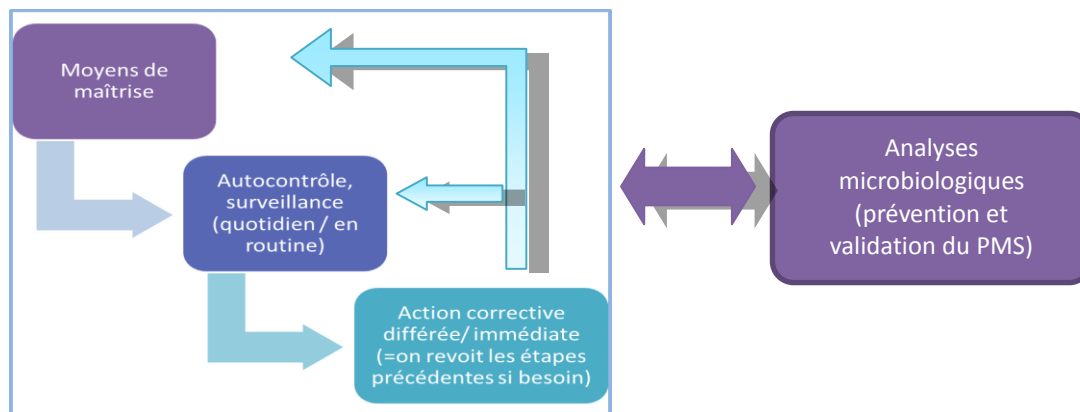
1. De l'élaboration d'un Plan de maîtrise sanitaire...

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 fermière. Pourtant, les services d'inspection ont encore parfois des exigences de moyens, notamment pour les analyses microbiologiques.

Le plan de maîtrise sanitaire, pensé par chaque producteur, 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. (cf. schéma ci-dessous).

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

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



Comment vérifier son 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**¹. Comme le montre le schéma, ils sont interdépendants et participent à la réflexion globale du producteur.

Il est important de noter que l'on confond souvent autocontrôles et analyses microbiologique, mais il s'agit là d'un abus de langage lié au fait que l'on distingue ainsi les analyses microbiologiques commandées par le professionnel des contrôles officiels réalisés par les DDPP suite à une inspection.

¹ **Article R200-1 du code rural** : « **Autocontrôle** : tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou de leurs délégataires afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions (...) ». « **Analyse d'autocontrôle** : toute analyse par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un autocontrôle »

1. La surveillance

Elle relève du savoir-faire du producteur qui utilise tous les sens (le goût, l'odorat, l'ouïe, le toucher et la vue) et les instruments de mesure qui lui paraissent pertinents. Cela lui permet de vérifier la bonne mise en œuvre des moyens de maîtrise de la traite des animaux à la vente des produits finis.

Cette surveillance est, le plus souvent quotidienne puisqu'elle concerne, par exemple :

- Dans l'élevage : l'appréciation visuelle générale de l'état de santé du troupeau, la propreté des mamelles des animaux individuellement, la détection à l'oreille d'un éventuel dysfonctionnement de la machine à traire, le contrôle et la mesure de la température du lait dans le tank, etc.
- En fromagerie : le contrôle des températures de maturation et de caillage, du temps de prise, du pH, de l'acidité, etc. sur le lait, le caillé et les produits transformés.

Mais elle peut également être plus espacée pour certains points : le contrôle de l'état de machine à traire, le contrôle de la température de l'eau chaude de lavage, etc.

Cette surveillance permet au producteur de réguler et d'ajuster ses procédés de fabrication. **Les analyses microbiologiques viennent, à intervalles réguliers, appuyer et valider la pertinence du plan de maîtrise et de la surveillance.** Si un point de surveillance révèle un dysfonctionnement ou un défaut de qualité, le producteur pourra déclencher une analyse microbiologique sur le lait de tank, sur le lait de certains animaux, sur un lot de fabrication, etc. De la même façon, une analyse microbiologique non satisfaisante sur une fabrication considérée comme normale doit amener le producteur à réadapter son procédé, son plan de maîtrise et donc sa surveillance. L'interaction entre les deux notions est donc très forte et ces deux types d'autocontrôles sont complémentaires (cf. schéma précédent).

Tant les producteurs que les inspecteurs doivent **considérer la « surveillance » comme une partie essentielle** de la réflexion sur le plan d'analyses microbiologiques.

2. 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 processus 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
- rassurer ses circuits de distribution

Les trois premiers points s'inscrivent plus dans une volonté de maîtrise dans la durée. L'objectif étant bien de s'assurer que le plan de maîtrise sanitaire permet bien de garantir la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché, et que les moyens de surveillance mis en œuvre pour parvenir à cet objectif sont réellement efficaces. Pour les deux derniers, on se situe plus dans la vérification ponctuelle moins intéressante pour la démarche générale. Mais ce type d'analyses est tout de même encore assez demandé et on est parfois contraint d'y céder pour de simples préoccupations commerciales !

3. Le plan d'analyses microbiologiques : les droits et obligations des producteurs

Comment élaborer son plan d'analyses microbiologiques ? Quel questionnement ?

La détermination d'un plan d'analyses peut paraître complexe et le choix d'une fréquence peut sembler « arbitraire ». L'approche quantitative des analyses ne devient pas un enjeu décisif, lorsque d'autres paramètres liés à l'exploitation et l'analyse des dangers sont pris en compte par le producteur pour personnaliser son plan d'analyses microbiologiques (cf. exemples de questionnement ci après).

Dans un premier temps, pour un producteur nouvellement installé les analyses microbiologiques viseront surtout à valider son plan de maîtrise. Dans ce cas, les fréquences préconisées par le GBPH (par rapport au volume annuel transformé) constituent une bonne base de réflexion.

Dans un deuxième temps, avec la constitution d'un historique d'analyses venant confirmer la pertinence du PMS dans sa généralité, **il sera alors plus efficace d'adopter une gestion plus personnalisée.** On pourra alors s'attacher à « traquer » un peu plus les problèmes éventuels sur des fabrications généralement plus sensibles ou, plus ponctuellement sur des fabrications douteuses. On aura alors également souvent avantage à cibler un germe particulier en fonction du problème suspecté.

C'est évidemment en adoptant ce type de démarche que l'on progressera le plus vite dans l'amélioration de son plan de maîtrise sanitaire et la sécurisation des produits mis sur le marché. C'est, logiquement, le type de démarche qui devrait intéresser le plus les inspecteurs DDPP, même si c'est celle qui amènera le plus d'analyses non satisfaisantes puisque celles-ci seront mieux ciblées.

Quels critères microbiologiques ?

Certains critères sont réglementaires, car prévus par les règlements du Paquet hygiène, mais ils sont un minimum européen harmonisé:

➤ **Pour les produits finis²**

Le dépassement des critères de sécurité et des critères d'hygiène ne conduit pas aux mêmes conséquences pour le producteur, bien que dans les deux cas, il est important que le producteur revienne sur son plan de maîtrise sanitaire et ses processus.

Le dépassement des **critères de sécurité** conduit à considérer la denrée comme « potentiellement dangereuse » pour la consommation humaine. La denrée doit être détruite, suite à une procédure de retrait/rappel dans le cas où la denrée n'était plus sous le contrôle direct de l'exploitant.

Les **critères d'hygiène** correspondent à l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production, leur dépassement implique des mesures correctives sur le PMS.

Les critères de sécurité réglementaires pour les fromages au lait cru sont : Listeria, Salmonella, Entérotoxines staphylococciques.

Les critères d'hygiène réglementaires dépendent du type de produits :

- Pour les fromages au lait cru : Staphylocoques à coagulase positive
- Pour le beurre et crème au lait cru : E coli
- Pour crèmes glacées : entérobactéries

² Références réglementaires : R(CE) 2073/2005 sur les critères microbiologiques + Note de service du 7 juillet 2009 sur le guide de gestion des alertes Cf. Note d'information FNEC/FNPL sur le guide de gestion des alertes, disponible sur le site internet www.fnec.fr

➤ **Pour la matière première³**

Les producteurs sont tenus d'analyser leur lait matière première. Grâce à la récente note de service sur la flexibilité en atelier fermier, la fréquence d'analyse est d'au moins **une fois par trimestre**. Toutefois, cette analyse ne porte plus obligatoirement sur germes totaux et/ou cellules. Le producteur pourra, s'il le désire, choisir un autre critère plus pertinent : Staph, E.coli, coliformes, listeria, etc.

- **D'autres critères non réglementaires** peuvent être utilisés, si le producteur les juge pertinents. Par exemple, pour les produits finis : E. Coli, etc.

Quelle fréquence ?

« La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée »⁴.

La fréquence de contrôle est de la responsabilité du producteur, qui doit pouvoir argumenter son choix en fonction de l'analyse de risques, et en tenant compte du type de produits fabriqués, des contraintes ou atouts spécifiques à l'exploitation pouvant induire un risque plus élevé ou au contraire plus limité et de l'historique des résultats d'analyses. Elle peut être modifiée suite à un événement particulier détecté par un des autocontrôles.

Quel plan d'échantillonnage⁵ ?

Le choix du plan d'échantillonnage dépend de l'objectif recherché, par exemple :

- En cas de détection d'une non-conformité ou pour la validation officielle des analyses, le prélèvement de 5 unités d'un lot (n=5) reste **la méthode réglementaire et officielle**.
- Pour contrôler **en routine** que les process sont conformes et les produits mis sur le marché sains, le choix de prélèvement n=1 s'avère pertinent.

Rappel

n =	nombre d'unités constituant l'échantillon, devant être prélevé au hasard dans un lot (n=5 réglementaire, n=1 en routine)
m =	valeur seuil pour le nombre de pathogènes dans le produit
M =	valeur maximale admissible pour le nombre de pathogènes dans le produit
c =	nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Plan à deux ou trois classes ? n=5

C'est la valeur « c » qui distingue les deux types de plans.

n= 5 signifie que 5 unités (d'un même lot) constituent l'échantillon

Dans un plan d'échantillonnage à deux classes, les échantillons analysés sont divisés en deux catégories: **satisfaisant et insatisfaisant**, basées sur une valeur limite m=M.

n=5 et c=0 → pour les critères de sécurité réglementaires (absence ou présence)

Dans un plan d'échantillonnage à trois classes, les échantillons étudiés sont divisés en trois catégories: **satisfaisant, acceptable et insatisfaisant**.

Un plan d'échantillonnage à trois classes est utilisé s'il est acceptable que certains échantillons dépassent la limite inférieure (m) dans la mesure où un niveau de contamination à risque (M) n'est pas dépassé.

n=5 et c=2 → pour les critères d'hygiène réglementaires

Le lot est rejeté si une seule unité dépasse M ou si le nombre d'unités acceptable est supérieur à c.

³ Note de service relative aux mesures de flexibilité du 7 novembre 2011 qui déroge au R(CE) 853/2004, annexe IX pour les producteurs fermiers

⁴ Règlement (CE) 2073/2005, article 4

⁵ Note de service du 23 août 2010 sur les analyses microbiologiques, remplaçant celle du 25 août 2009

Quelle flexibilité ? n=1

Il existe deux cas de figure :

1. « Pour la surveillance des fabrications, la réalisation de **prélèvements d'échantillons aléatoires simples** (soit n=1) s'avère souvent plus pertinente »⁶. Elle doit être intégrée dans un cumul de résultats permettant un suivi de l'évolution dans le temps (historique des analyses). Dans ce cas, une seule unité d'un lot est prélevée et analysée.
2. « Il peut être décidé de prélever **plusieurs unités d'un même lot de fabrication** (entre 2 et 5 en fonction de la taille d'une unité et de la catégorie de produits concernée), qui seront analysées en mélange ». Ceci permet de réduire les coûts en augmentant la fréquence d'analyse. Car plusieurs unités d'un même lot (broyat) sont prélevées et analysées.

Dans ce cas, avec n=1 le dépassement de « m » suffit à qualifier d'insatisfaisant un lot. Dans ce cas, en première intention, les analyses nécessaires à la recherche de la cause du problème pourront également s'effectuer avec n=1. Le recours à la méthode officielle (n=5) pourra être nécessaire pour démontrer le retour à une situation maîtrisée.

4. Attention aux exigences abusives de l'administration

Comment justifier son plan d'analyses microbiologiques auprès des DDPP?

Adapté et personnalisé à chaque exploitation, le plan d'analyses microbiologiques est élaboré par le producteur, souvent accompagné du technicien. L'argumentaire nécessaire auprès de la DDPP correspond aux mêmes questionnements que s'est posé en amont le producteur, et donc aux mêmes réponses pour justifier ses choix.

Questionner et formaliser son plan d'analyses microbiologiques permet de justifier et argumenter ses choix auprès des DDPP !

Que faire si l'administration impose une fréquence d'analyses microbiologique plus importante ?

L'administration exige parfois une fréquence supérieure à celle définie par le producteur. Le producteur doit être en mesure de justifier ses choix quant au plan d'analyses microbiologiques. Au final, c'est bien le producteur qui décide de la fréquence qui lui paraît pertinente et adaptée.

Que faire si l'administration impose des prélèvements de surface ?

Il n'existe pas d'obligation réglementaire de réaliser des prélèvements de surface. En effet, ils sont seulement un mode de prélèvement aboutissant à une analyse microbiologique dans le cadre d'une recherche de germes, de la vérification du plan de désinfection, etc. Les contrôles de surface ne sont pas pertinents pour vérifier un simple nettoyage⁷.

Merci de nous faire remonter tout problème ou abus de l'administration sur l'ensemble de ces points !

⁶Recommandations de l'Afssa pour l'élaboration des critères microbiologiques d'hygiène des procédés, septembre 2008

⁷ Note de service sur la flexibilité du 7 novembre 2011