

Les critères microbiologiques

Olivier Pierre

DGCCRF

bureau de la sécurité

- ✓ Le contexte réglementaire communautaire (178/2002, 852/2004)
- ✓ Le projet de règlement UE sur les critères microbiologiques
- ✓ Devenir des textes réglementaires nationaux

R 178/2002

Article 17 **Responsabilités des professionnels**

1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux **répondent aux prescriptions de la législation alimentaire** applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

R 178/2002

Article 17 **Responsabilités des autorités**

2. Les États membres assurent l'application de la législation alimentaire; ils contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

R 852/2004

Article 4

Exigences générales et spécifiques d'hygiène

4. Les critères, exigences et objectifs visés au paragraphe 3 sont adoptés conformément à la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2.

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse connexes sont établies conformément à la même procédure.

Projet de règlement critères microbiologiques et Document sur la stratégie

Projet de règlement critères microbiologiques

L'objectif général est d'assurer la sécurité des consommateurs :

Considérant 2

Les denrées alimentaires ne doivent pas contenir de micro-organismes ou leurs toxines ou métabolites en quantités qui présenteraient un risque inacceptable pour la santé de l'homme.

Utilisation des critères

Document de stratégie :

Le seul respect des critères ne peut garantir la sécurité des aliments analysés :

La sécurité est assurée par l'application des bonnes pratiques d'hygiène et par le plan HACCP.

- **Les critères sont des objectifs**
- **Les critères sont des références**

**Pour les professionnels et les autorités
pour maîtriser la sécurité**

Utilisation des critères par les opérateurs

[articles 3 et 4 rev 15]

- Validation des moyens de maîtrise mis en œuvre aux points critiques (ex. efficacité d'une cuisson sur la concentration en bactérie)
- Vérification de l'efficacité du plan HACCP dans son ensemble (analyse sur un produit fini)
- Évaluation de la qualité microbiologique d'un lot sur lequel on ne dispose pas d'information à propos du fabricant (BPH ? Plan HACCP ?)
- Détermination, vérification des durées de vie des produits (en particulier pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à être consommés)

Utilisation des critères par les autorités de contrôle

- Un outil parmi les autres : inspections, audits, évaluation du plan HACCP, analyse de l'environnement, etc. (cf. article 10 du R 882/2004)
- Évaluation de la qualité microbiologique d'un lot d'origine inconnue sur lequel on ne dispose pas d'information à propos du fabricant (BPH ? Plan HACCP ?)

R 178/2002

Article 14 **Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires**

1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

R 178/2002

L'action des autorités compétentes n'est pas restreinte par les critères microbiologiques communautaires.

Elles peuvent agir à leur guise sur d'autres couples « micro-organismes/aliments » que ceux prévus **mais** :

- Elles doivent justifier du danger (analyse de risque) pour le consommateur.
- Elles ne peuvent donc pas le faire pour des micro-organismes relevant des lignes directrices de process (germes aérobies mésophiles, coliformes, etc.)

Article 1 du règlement critères – champ d'application

[...] Les autorités compétentes doivent vérifier le respect des règles et critères fixés par [le règlement critères microbiologiques] conformément au règlement 882/2004, sans préjudice de leurs pouvoirs de prélever d'autres échantillons et de faire d'autres analyses dans le but de détecter et d'identifier d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, y compris pour procéder à la vérification des process, sur des aliments susceptibles de ne pas être sûrs, ou dans un contexte d'analyse de risque y compris des programmes de surveillance.

Plans d'échantillonnages fréquence, n

Les fréquences d'échantillonnage sont de la responsabilité des professionnels dans la plupart des cas. Elle résultent de l'analyse HACCP [article 4 rev 15].

La taille des échantillons (n) peut être réduite sauf pour évaluer un lot de produits « inconnus »

Le texte donne les méthodes d'analyse de référence.

Les opérateurs peuvent utiliser d'autres méthodes d'analyse en démontrant leur équivalence [article 5 rev 15].

Les critères microbiologiques

Ils sont de deux types :

- **Les standards impératifs** : ce sont des critères de santé publique
- **Les autres critères** pour la vérification des bonnes pratiques d'hygiène, des procédés

Les critères : standards impératifs

Ce sont des critères de santé publique

Le dépassement d'un standard impératif entraîne :

Une action à l'égard du lot de produits concernés ; selon le cas déclassement, utilisation conditionnelle, impropriété à la consommation, rappel, destruction,

+ Action sur le procédé de fabrication

[Article 6 rev 15]

Les autres critères

- **Caractérisent l'application correcte des bonnes pratiques et le bon déroulement d'un procédé**
- **Le dépassement du critère n'entraîne aucune action particulière à l'égard des produits concernés**
- **Mais il doit conduire à l'identification de l'origine de la défaillance et la mise en place d'actions correctives**

Les critères de santé publique : *Listeria monocytogenes*

- ***L. m.* dans les aliments prêts à la consommation (RTE) pour les nourrissons et usages médicaux**
- ***L. m.* dans les RTE avec croissance**
- ***L. m.* dans les RTE sans croissance**

+ obligation de faire des recherches de L.m. dans l'environnement pour les fabricant d'aliments prêts à l'emploi [article 5 rev 15]

Les critères de santé publique : Salmonelles

- **Viande Hachée, VSM, sauf volaille**
- **Viande haché, VSM, de volaille (transitoire)**
- **Préparation de viande,**
- **Produits de viande,**
- **Gélatine et collagène**

Les critères de santé publique : Salmonelles

- **Fromages, beurres et crème au lait cru ou thermisé**
- **Poudres de lait et de lactosérum**
- **Ovoproduits**
- **Aliments RTE contenant des œufs crus**
- **Coquillages, mollusques et crustacées cuits**
- **Mollusques bivalves et autres gastéropodes vivants**

Les critères de santé publique : Salmonelles

- **Graines germées**
- **Fruits et légumes pré-découpés, prêts à l'emploi (« IVème gamme »)**
- **Jus de fruits ou de légumes non pasteurisés**
- **Crèmes glacées**

Les critères de santé publique : entérotoxine staphylococcique

- **Fromages**
- **Poudre de lait et de lactosérum**

Les critères de santé publique :

Enterobacteriaceae

- **Aliments en poudre pour les nourrissons**
- **Aliments en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois**

Les critères de santé publique : *E. coli*

- **Mollusques bivalves et autres gastéropodes vivants**

Les critères de santé publique : histamine

- **Produits de la mer de certaines espèces selon qu'ils ont subi ou non un traitement de maturation en saumure**

Les critères d'acceptabilité des procédés

Les produits concernés

- **Viandes et produits de viande**
- **Lait et produits laitiers**
- **Ovoproduits**
- **Produits de la mer**
- **Produits végétaux**

Les critères d'acceptabilité des procédés :

Les microorganismes visés

- **Aérobies mésophiles** : carcasses de bovins, ovins, caprins et de chevaux, carcasses de porc, viandes hachées, viandes séparées mécaniquement
- ***Enterobacteriaceae*** : carcasses de bovins, ovins, caprins et de chevaux, carcasses de porc, viandes, lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés, poudres de lait et de lactosérum, crèmes glacées et desserts laitiers surgelés, ovoproduits
- ***Salmonella*** : carcasses de bovins, ovins, caprins et de chevaux, carcasses de porc, carcasses de volailles.

Les critères d'acceptabilité des procédés :

Les microorganismes visés

- ***E. coli*** : viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, préparations de viandes, fromages, beurre et crème de lait cru, produits décortiqués de crustacés et mollusques cuits, fruits et légumes prédécoupés prêts à consommer, jus de fruits et de légumes non pasteurisés
- **Staphylococci coagulase positive** : fromages au lait cru, fromages au lait thermisé, fromages frais au lait thermisé, poudres de lait et de lactosérum, produits décortiqués de crustacés et mollusques cuits.

Les réglementations nationales

Après l'entrée en vigueur du 852/2004 :

- Les États membres ne pourront plus créer de nouveaux critères micro-biologiques ;
- Les critères nationaux pourront rester en application si lors de leur élaboration la procédure de la directive 93/43 a été respectée et s'ils ne provoquent pas d'entrave aux échanges ;
- Cas particulier des lignes directrices : les États membres pourraient élaborer de nouvelles lignes directrices si elles ne conduisent pas à des entraves aux échanges.