Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la politique de l'alimentation** **Bureau de l'évaluation scientifique, de la recherche et des laboratoires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPAL/2017-324** **07/04/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDPPST/N2009-8157 du 03/06/2009 : Appel à candidatures pour la mise à jour de la liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.
DGAL/SDPPST/N2009-8211 du 22/07/2009 : Laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.
DGAL/SDPAL/2015-273 du 24/03/2015 : modification de la note de service
DGAL/SDPAL/2016-40 du 20/01/2016 : Actualisation du récapitulatif des analyses de contrôle officiel dans le domaine de la microbiologie des aliments.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.

Destinataires d'exécution
Laboratoires départementaux d'analyses DRAAF - DAAF - DD(CS)PP ADILVA LNR : ANSES - Laboratoire de sécurité des aliments et Laboratoire de Ploufragan - VetAgro Sup - Laboratoire d'etudes des micro-organismes alimentaires pathogenes - IFREMER - Centre de Nantes

Résumé : La présente instruction précise les dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Articles L. 202-1 et R. 202-8 à R.202-21 du code rural ;
- Arrêté du 19 décembre 2007 «fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux».

I - Base réglementaire du contrôle officiel

Au sens de l'article R. 200-1 du code rural et de la pêche maritime, une analyse officielle est définie comme *« toute analyse par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un contrôle officiel. »* Le terme contrôle officiel recouvre tout audit, inspection, vérification, prélèvement, examen, ou toute autre forme de contrôle par les services de l'Etat compétents ou leurs délégataires, en vue d'assurer le respect des dispositions des titres II, III et V du livre II du code rural et de la pêche maritime et des textes pris pour leur application.

L'article R. 202-8 du code rural et de la pêche maritime prévoit que seuls les laboratoires nationaux de référence (LNR) et les laboratoires agréés à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture peuvent réaliser les analyses officielles.

II - Objectifs des réseaux

Le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaire a défini deux catégories de critères microbiologiques :

- les critères de sécurité,
- les critères d'hygiène des procédés.

Pour évaluer la conformité des produits à ces deux catégories de critères, des analyses peuvent être effectuées dans le cadre de contrôles officiels. Ces analyses doivent être réalisées par des laboratoires agréés conformément au règlement (CE) n°882/2004 et au code rural et de la pêche maritime.

Les réseaux de laboratoires agréés, visés par cette instruction technique, ont donc pour mission d'effectuer les analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments en garantissant à la fois la qualité de leur réalisation, ainsi que la qualité du rendu des résultats.

➘ Les analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments visées par la présente instruction sont les suivantes :

- Dénombrement des micro-organismes aérobies à 30°C (= colonies aérobies = flore aérobie mésophile).
- Dénombrement des entérobactéries.
- Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive (sauf technique NPP) .
- Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive.
- Recherche de *Salmonella* spp. dans les échantillons autres que les coquillages.
- Recherche de *Listeria monocytogenes*.
- Dénombrement de *Listeria monocytogenes*.
- Dénombrement de *Clostridium perfringens*.
- Dénombrement de *Bacillus cereus*.
- Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive dans les coquillages (technique NPP).
- Recherche de *Salmonella* spp. dans les coquillages.
- Recherche des entérotoxines staphylococciques.
- Recherche de *Escherichia coli* O157.
- Recherche de *Campylobacter spp.*
- Dénombrement de *Campylobacter spp*
- Recherche d'histamine.

Domaine analytique non couvert par le champ des agréments délivrés :

En ce qui concerne les **indicateurs d'hygiène** que sont les coliformes totaux (à 30°C), les coliformes thermotolérants (à 44°C) et les bactéries anaérobies sulfito-réductrices, l'absence de critères réglementaires au sens du règlement (CE) n°2073/2005 conduit à les exclure du champ de l'agrément. **Il reviendra aux services de contrôle de se rapprocher des laboratoires accrédités si un contrôle officiel est toutefois décidé.**

↘ Neuf types d'agrément structurent les réseaux

Plusieurs essais ont été regroupés dans les agréments appelés A et B (l'agrément B ne pouvant être obtenu qu'en complément de l'agrément A). L'agrément n'est délivré qu'aux laboratoires ayant la capacité de réaliser la totalité des analyses prévues pour chaque agrément.

Certains essais font l'objet d'agréments spécifiques pouvant être délivrés séparément.

1) Agrément A

Il constitue le principal agrément en microbiologie des aliments. Il regroupe l'ensemble des paramètres que les laboratoires doivent être en mesure d'assurer dans le cadre des analyses officielles (objets d'un critère réglementaire dans le règlement (CE) n°2073/2005) :

- dénombrement des micro-organismes aérobies à 30°C (= colonies aérobies = flore aérobie mésophile),
- dénombrement des entérobactéries,
- dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive (sauf technique NPP),
- dénombrement des staphylocoques à coagulase positive,
- recherche de *Salmonella* spp. dans les échantillons autres que les coquillages,
- recherche de *Listeria monocytogenes*,
- dénombrement de *Listeria monocytogenes*.

2) Agrément B

L'agrément B ne peut être obtenu qu'en complément de l'agrément A. Il regroupe l'ensemble des analyses de l'agrément A complétées par :

- dénombrement de *Clostridium perfringens*,
- dénombrement de *Bacillus cereus*.

3) Agrément pour le dénombrement des *E. coli* bêta-glucuronidase positive dans les coquillages (technique NPP).

4) Agrément pour la recherche de *Salmonella* spp. dans les coquillages.

5) Agrément pour la détection des entérotoxines staphylococciques.

6) Agrément pour la recherche de *E.coli* O157.

7) Agrément pour la recherche d'histamine.

8) Agrément pour la recherche et l'isolement de *Campylobacter* spp.

9) Agrément pour le dénombrement de *Campylobacter* spp.

Les laboratoires agréés pour la recherche des *Escherichia coli* O157 peuvent être agréés pour la recherche des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC).

L'agrément pour le dénombrement de *Campylobacter* spp. est conditionné à l'obtention de l'agrément pour la recherche et l'isolement de ce pathogène.

III - Méthodes analytiques

Les méthodes officielles à mettre en œuvre pour la réalisation de ces analyses sont :

- soit les méthodes normalisées et autres méthodes référencées en Annexe I du règlement 2073/2005 ;
- soit les méthodes alternatives (commercialisées), répondant aux conditions de l'article 5 du règlement 2073/2005 : ces méthodes alternatives doivent être validées par rapport à la méthode de référence définie à l'annexe I du règlement 2073/2005 et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la Norme NF EN ISO 16140 (2003) ou la Norme NF EN ISO 16140-2 (2016) ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international ;
- soit les méthodes développées par les laboratoires nationaux de référence pour ces contaminants.

La liste des méthodes officielles est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse :

http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

Les méthodes développées par les LNR sont diffusées par les LNR aux laboratoires agréés des réseaux dont ils assurent l'animation.

En cas d'évolution ultérieure des méthodes officielles, selon la nature des modifications apportées, les délais de mise en œuvre par les laboratoires du réseau sont les suivants :

a. toute nouvelle version avec modification mineure de la méthode est d'application immédiate, c'est-à-dire à compter du 1er jour du mois suivant la publication de la nouvelle version de la méthode normalisée ou de la date figurant sur la première page de la méthode publiée par le LNR ;
b. toute nouvelle version avec modification majeure de la méthode devra être mise en œuvre au plus tard le 1er jour du 6ème mois suivant le mois de publication de la nouvelle version de la méthode normalisée ou après le mois figurant en première page de la version de la méthode publiée par le LNR."

✣ En ce qui concerne les méthodes alternatives, les méthodes certifiées AFNOR Validation peuvent être en particulier utilisées pour les analyses officielles. Leur liste est consultable sur le lien suivant :

http://www.afnor-validation.org/pdf/AFNOR-Validation-certified-Methods-List.pdf)

Il est à noter que les laboratoires agréés ne doivent pas omettre les étapes de confirmation nécessaires à l'obtention d'un résultat définitif (et pas seulement présomptif) et d'isolement et d'identification des souches dans le cas de la détection de germes pathogènes.

IV - Portée de l'accréditation

Les laboratoires doivent être accrédités dans le domaine de la microbiologie des aliments.

Le maintien des agréments délivrés est conditionné en particulier par le maintien des accréditations pour chaque domaine analytique faisant l'objet de l'agrément, ainsi que par la participation régulière aux Essais Interlaboratoires d'Aptitude (EILA) organisés par les LNR.

V - Modalités et délais de rendu des résultats

Les laboratoires sont tenus de transmettre les résultats d'essais sous forme dématérialisée au système d'information de la Direction générale de l'alimentation (SIGAL) dès lors que cette transmission est possible.

Cette dernière est possible pour les analyses suivantes :

- recherche de E.coli O157,
- dénombrement des *E. coli* bêta-glucuronidase positive dans les coquillages (technique NPP),
- recherche d'histamine.

La transmission sera exigée à compter du 01/01/18 pour les analyses suivantes :

- recherche de *Salmonella* spp. dans les échantillons autres que les coquillages,
- recherche de *Listeria monocytogenes*,
- dénombrement de *Listeria monocytogenes*.

Un délai de 30 jours maximum est fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyses. Ce délai court à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DD(CS)PP. Des délais plus courts peuvent être fixés pour certains contaminants entraînant un risque aigu dans les instructions techniques annuelles spécifiques à ces contaminants.

VI - Laboratoires nationaux de référence

Le tableau présenté dans le récapitulatif des analyses de contrôle officiel dans le domaine de la microbiologie des aliments (document en ligne, cf. partie VII), précise le laboratoire national de référence pour chaque analyse, lorsqu'il a été désigné.

Pour certains essais ne concernant pas des critères microbiologiques de sécurité, aucun LNR n'a été défini.

VII - Laboratoires agréés

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :

http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
CVO
Loïc EVAIN