



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2004-8094</p> <p>Date : 23 MARS 2004</p> <p>Classement : SSA 134.2</p>
---	---

Date de mise en application : Immédiate
 Abroge et remplace :
 Date limite de réponse : 28 février 2005
 ☞ Nombre d'annexes : 4

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Plan de surveillance de la qualité bactériologique des produits laitiers -2004.

Références : note de service DGAL/SDRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004.

Mots clefs : produits laitiers – critères microbiologiques – plan de surveillance

Bases juridiques :

- arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;*
- arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché;
- note de service DGAL/SDHA/N2001-8090 du 27 juin 2001 *relative aux critères microbiologiques applicables aux aliments.*
- recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2004

Résumé : l'objectif de ce plan, demandé par la Commission Européenne est d'évaluer la qualité microbiologique des fromages au lait cru et d'estimer la prévalence des contaminations par Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter (thermophile), Staphylococcus aureus et Escherichia coli dans le lait cru et les fromages au lait cru.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DSV - DSV-R - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire national vétérinaire de Rungis 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IG VIR - BNEVP - ENV - ENSV - INFOMA - DGCCRF

La présente note de service explicite l'ensemble des données spécifiques au plan cité en objet.

1. STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE

1.1. Plan de surveillance

Basé sur un échantillonnage des fromages au lait cru les plus représentatifs de la production française, ce plan de surveillance constitue le volet "surveillance à la production" des recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2004. La recherche de *Campylobacter* est ciblée sur un échantillon de producteurs de lait cru et de fromage frais au lait cru.

1.2. Définition du nombre national de prélèvements retenu

Les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan sont effectués au niveau national dans les départements concernés par les types de produits laitiers à échantillonner. Le nombre d'échantillons se répartit comme suit : 160 échantillons de lait cru matière première, 160 échantillons de fromage frais, 360 échantillons de 5 unités de fromages à pâte molle et à pâte semi-dure.

1.3. Couples analytes/matrices

Les germes cités au point 2.2.3 seront recherchés sur les matrices concernées, citées au point 2.2.4.

Pour le lait cru matière première et les fromages frais, seront dénombrés ou recherchés : *Escherichia coli*, Staphylocoques à coagulase positive, *Campylobacter* thermophile, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*. Pour les fromages à pâte molle et à pâte semi-dure, les mêmes analytes seront concernés à l'exception de *Campylobacter*.

1.4. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés au niveau des établissements de fabrication ou d'affinage de fromages au lait cru ainsi que chez des producteurs fermiers livrant du lait cru à la consommation.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements devront être réalisés du 1^{er} avril au 31 décembre 2004 et répartis régulièrement au cours de cette période.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés

L'ensemble des départements est potentiellement concerné par la réalisation des prélèvements. Toutefois, compte tenu de la nécessité d'effectuer les prélèvements dans des établissements qui réalisent une activité de fabrication ou d'affinage des types de produits laitiers retenus, la mise en œuvre des prélèvements dans les établissements concernés ne sera réalisée que dans les départements cités en annexe I.

2.2.2 Nature des analytes recherchés

Les germes ou catégories de germes recherchés, et le cas échéant dénombrés, sont les suivants :

Escherichia coli dénombrement par gramme,

Staphylocoques à coagulase positive dénombrement par gramme,

Campylobacter thermophile dans 25 grammes ou 25 ml, avec identification en cas de résultat positif (uniquement pour le lait cru et les fromages frais)

Listeria monocytogenes présence dans 25 grammes et ***Listeria monocytogenes*** dénombrement par gramme à un seuil de détection « <10/g »

Salmonella dans 25 grammes , avec sérotypage en cas de résultat positif.

2.2.3 Matrices ou types d'échantillons prévus

Le plan coordonné communautaire globalise dans une seule catégorie les fromages au lait cru et au lait thermisé. Compte tenu des caractéristiques de la filière fromagère française, ce sont des fromages au lait cru qui ont été retenus ("lait cru" : lait produit par la sécrétion des vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes, et non chauffé au-delà de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent. "Thermisation" : chauffage du lait cru pendant au moins 15 sec à une température comprise entre 57 et 68 °C, tel que le lait présente, après ce traitement un résultat positif au test de la phosphatase.).

Les différentes catégories de matrices prévues sont les suivantes :

- Lait cru destiné à la vente au consommateur et fromage frais fabriqué à partir de lait cru chaque prélèvement sera constitué de une unité de respectivement environ 100 ml ou 100 grammes. Chaque unité fera l'objet d'analyse microbiologique et pour *Listeria monocytogenes*, le dénombrement devra être effectué en cas de résultat positif lors de la recherche.

- Fromages au lait cru à pâte molle ou à pâte semi-dure : Roquefort, Crottin de Chavignol, Rocamadour, Sainte Maure, Selles sur Cher, Pouligny Saint-Pierre, Morbier, Saint Nectaire, Bleu de Gex, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Mont d'Or, Reblochon, Neufchatel, Fourme de Montbrison, Munster. Chaque prélèvement sera constitué d'un échantillon de 5 unités de 100 grammes chacune, du même lot de production. Au besoin, plusieurs pièces de fromage peuvent être prélevées et pour les fromages de taille importante, vous privilégiez chaque fois que cela est possible le prélèvement de portions. L'analyse pour un lot de produits portera sur 5 fois 25 grammes regroupés pour la recherche de *Salmonella* (unités "poolées"). Pour *Listeria monocytogenes*, la recherche portera sur les 5 fois 25 g regroupés (unités "poolées") et en cas de résultat positif, le dénombrement devra être effectué pour chaque unité.

2.2.4 Lieux de l'échantillonnage

Pour les fromages affinés, vous répartirez le nombre d'échantillons prévus dans plusieurs établissements de votre département, proportionnellement à leur volume de production pour le fromage cité. Ces analyses pourront être réalisées au titre des contrôles officiels pour ce qui concerne les critères réglementaires.

Pour le lait cru et le fromage frais, vous répartirez, par tirage au sort, le nombre de prélèvements entre les producteurs fermiers de votre département, détenteurs de la patente sanitaire et/ou réalisant la vente de fromage frais au lait cru. Lorsque cela est possible, vous prélèverez le fromage frais chez un éleveur qui vend également du lait cru.

2.2.5 Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, sous réserve qu'il soit en mesure de mettre en œuvre l'une des méthodes citées au point 3-1. La liste des laboratoires compétents pour la recherche de *Campylobacter* est présentée en annexe III.

Les prélèvements seront conditionnés et maintenus sous le régime du froid (+4°C) jusqu'au laboratoire d'analyses.

2.2.6 Identification des échantillons

Chaque prélèvement sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche d'analyse (commémoratifs) établie sur le modèle joint en annexe III.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR ou les méthodes de routine validées AFNOR correspondant aux recherches ou dénombrements des germes cités au point 2.2.2, à savoir : pour *Escherichia coli* : AFNOR V08-053, pour les Staphylocoques à coagulase positive : AFNOR V08-057, parties 1 et 2, pour *Campylobacter* thermophile : AFNOR V08-026, pour *Listeria monocytogenes* : AFNOR V08-055 (recherche) et AFNOR V08-062 (dénombrement) , pour *Salmonella* : AFNOR V08-052.

3.2. Délai de réponse du laboratoire

Compte tenu du fait que parmi les germes recherchés, certains font l'objet de critères réglementaires, il convient que les résultats des analyses vous soient communiqués dans les meilleurs délais par le laboratoire.

3.3. Expression des résultats : unités rapport d'analyses

Les résultats seront pour chaque prélèvement transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant la fiche d'analyse (annexe III).

4. TRANSMISSION DES RÉSULTATS

4.1. Délai d'envoi par les directeurs départementaux des services vétérinaires des résultats à la DGAL

Vous voudrez bien me transmettre l'ensemble des résultats des analyses effectuées en cours de l'année 2004 au plus tard le 28 février 2005.

4.2. Tableaux des résultats de transmission

Les résultats seront transmis à la DGAL sous forme de fiches d'analyse (annexe III) complétée par les résultats du laboratoire sous forme papier.

5. SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

Les résultats d'analyse microbiologique non conformes aux critères réglementaires en vigueur (AM du 30 mars 1994) devront faire l'objet de votre part d'une gestion de non conformité et si besoin d'une communication à la cellule des alertes du BSDA-AS.

En ce qui concerne *Campylobacter* thermophile, en cas de résultats positifs sur du lait cru ou des fromages frais, vous pourrez appliquer les dispositions de l'article 1 de l'arrêté du 21 décembre 1979.

Vous voudrez bien me tenir informée des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note de service.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I
LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE
 Nombre de prélèvements à effectuer

Département	Lait cru matière première Nb échantillons de 1 unité	Fromage frais au lait cru Nb échantillons de 1 unité	Fromages affinés Nb échantillons de 5 unités
Ain (01)	20	20	3 : Bleu de Gex
Aveyron (12)			85 : Roquefort
Calvados (14)	20	20	40 : Camembert de Normandie
Cantal (15)			2 : Fourme de Montbrison
Cher (18)			18 : Crottin de Chavignol
Doubs (25)			23 : Morbier 17 : Mont d'Or
Indre (36)			4 : Selles-sur-Cher 2 : Pouligny-Saint-Pierre
Indre-et-Loire (37)			6 : Sainte-Maure
Isère (38)	20	20	
Lot (46)			3 : Rocamadour
Maine-et-Loire (49)	20	20	
Manche (50)	20	20	15 : Camembert de Normandie
Meuse (55)			13 : Brie de Meaux
Puy-de-Dôme (63)			25 : Saint Nectaire au lait cru
Pyrénées-Atlantiques (64)	20	20	
Haut-Rhin (68)			5 : Munster au lait cru
Rhône (69)	20	20	
Haute-Savoie(74)			80 : Reblochon
Seine-Maritime (76)			5 : Camembert de Normandie 5 : Neufchatel
Seine-et-Marne (77)			20 : Brie de Meaux
Yonne (89)	20	20	

ANNEXE II**Liste des laboratoires compétents pour la recherche de *Campylobacter***

Dép.	Nom	Adresse	Téléphone / fax
01	LDA 01	Site Santé Animale Chemin de la Miche Cénord 01012 BOURG EN BRESSE	Tél. : 04 74 45 58 00 Fax. : 04 74 23 60 35
22	LDA 22	7, rue du Sabot BP 54 22440 PLOUFRAGAN	Tél. : 02 96 01 37 22 Fax. : 02 96 01 37 50
29	LDV 29	ZA de Créac'h Gwen 22, avenue de la Plage des Gueux 29334 QUIMPER Cedex	Tél. : 02 98 10 28 88 Fax. : 02 98 10 28 60
35	LDA 35	24, rue Antoine Joly 35031 RENNES Cedex	Tél. : 02 99 14 27 00 Fax. : 02 99 14 27 01
40	LVD 40	1, rue Marcel David BP 219 40004 MONT DE MARSAN	Tél. : 05 58 06 08 08 Fax. : 05 58 06 15 47
49	LVD 49	18, boulevard Lavoisier Square Emile Leroux BP 943 49009 ANGERS Cedex 01	Tél. : 02 41 22 68 00 Fax. : 02 41 22 68 10
50	LDA 50	Route de Bayeux 50008 SAINT LO Cedex	Tél. : 02 33 75 63 00 Fax. : 02 33 75 63 01
56	LDA 56	6, avenue Edgar Degas BP 528 56019 VANNES	Tél. : 02 97 46 14 15 Fax. : 02 97 63 73 94
79	LASA	Z.I. Montplaisir 79220 CHAMPDENIERS	Tél. : 05 49 25 31 10 Fax. : 05 49 25 31 12
85	LDA 85	Rond-Point Georges Duval BP 802 85021 LA ROCHE SUR YON	Tél. : 02 51 24 51 51 Fax. : 02 51 24 51 50
89	IDEA	10, avenue du 4 ^{ème} régiment d'Infanterie BP 9002 89011 AUXERRE Cedex	Tél. : 03 86 42 06 20 Fax. : 03 86 52 44 71

ANNEXE III

FICHE D'ANALYSE

Plan de contrôle microbiologique des produits laitiers au lait –2004
(envoi de l'ensemble des résultats à la DGAL pour le 28 février 2005)

PRELEVEMENT

DDSV d'origine :

Référence du prélèvement

Laboratoire d'analyse destinataire.....

Prélèvement effectué par (nom en majuscules)..... Tél.....

Date du prélèvement..... Date de l'envoi au laboratoire.....

Nature du prélèvement :

Lait cru Fromage frais : Espèce

Eleveur : nom et adresse.....

Fromage affiné : Nom du fromage.....

Identification du lot

Etablissement : nom..... N° d'agrément.....

Remarques

RAPPORT D'ANALYSE (réservé au laboratoire)

Nom et téléphone du laboratoire
.....

Date de réception au laboratoire.....

Date d'analyse :.....

Résultats : Joindre une copie des résultats d'analyse édités par le laboratoire