ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8263** **Date: 10 novembre 2004** Classement : SSA 383 et SSA 11

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : interprétation de l'arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale,* en ce qui concerne les épreuves d'étuvage à 55°C des conserves (article 8).

Bases juridiques :. Arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale*

MOTS-CLES : critères microbiologiques, conserves

Résumé : Après examen du contexte réglementaire, l'interprétation des résultats des épreuves d'étuvage à 55°C des conserves telles que prévues à l'arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale* (article 8) doit être la suivante : lorsque seule l'épreuve d'étuvage à 55°C présente un résultat non satisfaisant, le lot peut être commercialisé, sous réserve d'identification de l'origine de cette non conformité et de la mise en place par le responsable de la fabrication de mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DGCCRF

Les textes réglementaires existants au niveau européen et qui prévoient des critères de stabilité des produits appertisés, ne prennent en compte que des tests à 37°C, 35°C ou 32°C. Le code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnées aseptiquement CAC/RCP 40-1993 préconise uniquement un test de stabilité de 10 jours à 35 °C.

L'arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale* prévoit à son article 1er que "pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales et d'origine animale, ci-après énumérées, doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés au présent arrêté..." et, pour les conserves, prévoit à l'article 8 un test de stabilité microbiologique avec étuvage à 37°C et un étuvage à 55°C. Cette rédaction amène à retirer du marché des produits qui présentent des défauts de stabilité à 55°C.

L'arrêté du 28 mai 1997 *relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine* qui s'applique notamment aux produits végétaux, s'il rend obligatoire la vérification de la stabilité des produits dits "stables à température ambiante", pour les catégories de produits où il prévoit des tests à 32°C et à 55°C précise que *le défaut de stabilité biologique constaté pour ces produits à la température de 55°C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.*

Il n'est pas possible actuellement, compte tenu du projet de réglementation en cours de discussion au niveau européen, de modifier le texte réglementaire national portant sur les critères microbiologiques applicables aux denrées animales et d'origine animale. Toutefois, afin d'être cohérent tant vis à vis du Codex alimentarius que de l'arrêté du 28 mai 1997 qui porte particulièrement sur les produits végétaux, il convient d'interpréter les résultats des contrôles de stabilité prévus à l'article 8 de l'arrêté du 21 décembre 1979 de la façon suivante : lorsque seule l'épreuve d'étuvage à 55°C présente un résultat non satisfaisant, le lot peut être commercialisé, sous réserve d'identification de l'origine de cette non conformité et de la mise en place par le responsable de la fabrication des mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Vous voudrez bien m'informer de toute difficulté éventuelle d'application de cette instruction.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN