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/N2005-8060** **Date: 22 février 2005** Classement : SSA 134.2

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 1er février 2006
Nombre d'annexes: 2

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Plan de surveillance de la qualité bactériologique des produits laitiers (fromages au lait pasteurisé) – 2005

Références : note de service DGAL/SDRCC/N2005-8007 du 10 janvier 2005.

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

Bases juridiques :

- 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 2005 prises en application de la directive 89/397/CEE sur le contrôle officiel des denrées alimentaires.

Résumé : L'objectif de ce plan, demandé par la Commission européenne, est d'évaluer la qualité microbiologique des fromages au lait pasteurisé et d'estimer la prévalence des contaminations par *Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus* à coagulase positive et *Escherichia coli* dans les fromages au lait pasteurisé.

Destinataires	
Pour exécution : - DSV - DSV-R - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire national vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - BNEVP - ENV - ENSV - INFOMA - DGCCRF - AFSSA - InVS - DGS

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 et définition du nombre national de prélèvements retenu

Basé sur un échantillonnage des fromages au lait pasteurisé frais, à pâte molle et à pâte "semi-dure" représentatif 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 2005.

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 de prélèvements se répartit comme suit : 100 prélèvements de 5 unités de fromage frais, 121 prélèvements de 5 unités de fromages à pâte molle et 79 prélèvements de 5 unités de fromages à pâte "semi-dure".

1.2. Couples analytes/matrices

Les germes cités au point 2.2.2 seront recherchés sur les matrices concernées, citées au point 2.2.3.

Les germes suivants seront dénombrés ou recherchés : *Escherichia coli*, Staphylocoques à coagulase positive, *Listeria monocytogenes, Salmonella.*

1.3. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés au niveau des établissements agréés de fabrication ou d'affinage de fromages au lait pasteurisé.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements devront être réalisés du 15 février au 31 décembre 2005 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;
- ***Listeria monocytogenes*** présence dans 25 grammes et ***Listeria monocytogenes*** dénombrement par gramme à un seuil de détection « <10/g ». Le dénombrement est effectué uniquement lorsque la détection a montré la présence de Listeria monocytogenes.
- ***Salmonella*** présence dans 25 grammes avec sérotypage en cas de résultat positif.

2.2.3 Matrices ou types de prélèvements prévus

Les fromages des espèces bovine, ovine et caprine seront prélevés.

Les différentes catégories de matrices prévues sont les suivantes :

- Fromages frais au lait pasteurisé : il s'agit des fromages égouttés ou non;

- Fromages à pâte molle au lait pasteurisé : il s'agit de fromages à croûte fleurie, lavée, brossée ou non (par exemple Camembert, Brie, Coulommier, Livarot, Chaource, Maroilles, Vacherin, Münster, Saint Marcellin, fromage type "chèvre"...) et de fromages à pâte persillée (par exemple : Bleu d'Auvergne, Fourme, ...). Les fromages à pâte molle au lait pasteurisé correspondant à des dénominations commerciales peuvent également être prélevés;

- Fromages à pâte "semi-dure" au lait pasteurisé : cette catégorie comprendra des fromages de type Saint-paulin, Edam, Gouda, Mimolette jeune, Cantal jeune, Tomme, Saint nectaire, Morbier, Pyrénées, Reblochon, Raclette et fromages similaires... . Les fromages à pâte "semi-dure" au lait pasteurisé correspondant à des dénominations commerciales peuvent également être prélevés.

Chaque prélèvement sera constitué de 5 unités de 100 à 150 grammes chacune, du même lot de production. Au besoin, plusieurs pièces de fromage peuvent être prélevées et pour les fromages de taille importante, vous privilégierez chaque fois que cela est possible le prélèvement de portions. L'analyse de l'échantillon pour laboratoire portera sur 5 fois 5 grammes de chaque unité regroupés pour la recherche de *Salmonella* (unités "poolées"). Pour *Listeria monocytogenes*, la recherche portera sur les 5 fois 5 g de chaque unité regroupés (unités "poolées") et en cas de résultat positif, le dénombrement devra être effectué pour chaque unité.

2.2.4 Lieux de l'échantillonnage

Vous répartirez le nombre de prélèvements prévus dans plusieurs établissements de votre département, proportionnellement à leur volume de production pour les catégories de fromages (frais, à pâte molle, à pâte semi-dure) cités. Ces analyses pourront être réalisées au titre des contrôles officiels pour ce qui concerne les critères réglementaires.

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 les méthodes citées au point 3-1.

Dès prélèvement, ils seront conditionnés et maintenus sous le régime du froid (+4°C) jusqu'au laboratoire d'analyses.

2.2.6 Identification des échantillons

Chaque échantillon pour laboratoire sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche de commémoratifs établie sur le modèle joint en annexe II.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR de référence ou de routine correspondant aux recherches ou dénombrements des germes cités au point 2.2.2, à savoir :

- pour *Escherichia coli* : Norme NF ISO 16649 parties 1 ou 2, ou Norme NF V08-053;

- pour les Staphylocoques à coagulase positive : Norme NF EN ISO 6888 parties 1 ou 2, ou Norme AFNOR V08-057, parties 1 ou 2;
- pour *Listeria monocytogenes* : Norme NF EN ISO 11290-1/Amd. 1 ou Norme AFNOR V08-055 (recherche) et Norme NF EN ISO 11290-2/Amd. 1 ou Norme AFNOR V08-062 (dénombrement);
- pour *Salmonella* : Norme NF EN ISO 6579.

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 échantillon, transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant la fiche de commémoratifs (annexe II).

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 2005 au plus tard le 1er février 2006.

4.2. Modalités de transmission des résultats

Les résultats seront transmis à la DGAL (SDSSA, Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires) sous forme de fiches de commémoratifs (annexe II) complétées 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 cas de dépassement du critère M pour les Staphylocoques à coagulase positive, vous ferez procéder à la recherche d'entérotoxines staphylococciques selon la méthode officielle (cf. NS DGAL/SDSSA/N2001-8084 du 20 juin 2001).

En cas de présence de *Listeria monocytogenes*, la souche sera transmise par le laboratoire au Centre National de Référence des Listeria (Institut Pasteur, 28 rue du Docteur Roux 75724 Paris cedex 15) en indiquant le numéro de l'alerte attribué par la cellule des alertes.

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

La Directrice générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

ANNEXE I
LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements

Région	N°	Département	Fromages à pâte molle Nb prélèvements de 5 unités	Fromages à pâte semi-dure Nb prélèvements de 5 unités	Fromages frais Nb prélèvements de 5 unités
Alsace	67	Bas-Rhin	/	/	2
Aquitaine	24	Dordogne	/	/	5
	64	Pyrénées-Atlantiques	/	6	/
Auvergne	15	Cantal	1	10	/
	43	Haute-Loire	2	1	1
	63	Puy-de-Dôme	5	4	/
Basse-Normandie	14	Calvados	14	1	7
	50	Manche	10	3	3
	61	Orne	6	/	/
Bourgogne	71	Saône-et-Loire	2	/	1
	89	Yonne	1	/	4
Bretagne	22	Côtes-d'Armor	/	/	6
	35	Ille-et-Vilaine	/	/	4
Centre	18	Cher	/	/	4
	37	Indre-et-Loire	1	/	2
	41	Loir-et-Cher	/	/	1
Champagne-Ardenne	52	Haute-Marne	7	/	/
Corse	2B	Haute-Corse	/	/	2
Franche-Comté	25	Doubs	/	6	2
	39	Jura	/	3	/
	70	Haute-Saône	/	/	2
Haute-Normandie	76	Seine-Maritime	/	/	6
Île-de-France	77	Seine-et-Marne	4	/	1
Languedoc-Roussillon	48	Lozère	3	1	/
Lorraine	54	Meurthe-et-Moselle	4	/	2
	55	Meuse	5	3	2
	57	Moselle	3	3	1
	88	Vosges	14	/	1
Midi-Pyrénées	12	Aveyron	/	4	3
Nord-Pas-de-Calais	59	Nord	/	/	1
Pays de la Loire	44	Loire-Atlantique	2	4	/
	49	Maine-et-Loire	3	/	1
	53	Mayenne	8	14	/
	72	Sarthe	/	/	3
	85	Vendée	5	6	/
Picardie	02	Aisne	/	/	3
Poitou-Charentes	16	Charente	2	/	2
	17	Charente-Maritime	2	/	/
	79	Deux-Sèvres	9	/	1
	86	Vienne	4	/	1
PACA	05	Hautes-Alpes	/	/	5

Région	N°	Département	Fromages à pâte molle Nb prélèvements de 5 unités	Fromages à pâte semi-dure Nb prélèvements de 5 unités	Fromages frais Nb prélèvements de 5 unités
Rhône-Alpes	01	Ain	1	/	7
	07	Ardèche	/	1	1
	26	Drôme	/	/	1
	38	Isère	1	1	4
	42	Loire	1	/	5
	69	Rhône	1	/	3
	73	Savoie	/	3	/
	74	Haute-Savoie	/	5	/
TOTAL			**121**	**79**	**100**

ANNEXE II
Fiche de commémoratifs

1.

Libellé	Renseignement DDSV
DDSV d'origine	
Référence DDSV du prélèvement (N°)	
Prélèvement effectué par	
Téléphone	
Date prélèvement	
Identification de l'établissement Nom : N° agrément :	

2.

Libellé	Renseignement DDSV
Matrices : Famille d'analytes :	Fromage au lait pasteurisé *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes (recherche puis dénombrement si présence).*, *Salmonella, Staphylococcus à coagulase positive*
Laboratoire destinataire	
Identification du lot	

3.

Libellé des rubriques	Renseignement DDSV
Date de l'envoi du prélèvement au laboratoire	
Prélèvement*	fromage frais fromage à pâte molle fromage à pâte semi-dure
Espèce*	vache brebis chèvre
Dénomination du fromage :	

- * Rayer les termes non adéquats

Joindre les résultats d'analyse des 5 unités prélevées.