Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche **Sous-Direction des Politiques de Formation et d'Education** **Bureau des Formations de l'Enseignement Technique et des Partenariats Professionnels** **1 ter avenue de Lowendal** **75700 PARIS 07 SP** **Suivi par : Michel BOUTTIER** **Tél : 01 49 55 52 04** **Fax : 01 49 55 40 06** **Réf. Interne :** **Réf. Classement :**	**NOTE DE SERVICE** **DGER/SDPOFE/N2006-2117** **Date: 13 novembre 2006**

Date de mise en application : immédiate

Annule et remplace :

Date limite de réponse :

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche

à

Mesdames et Messieurs les Directeurs régionaux
de l'agriculture et de la forêt

Nombre d'annexe: 1

Objet : Adaptation de la mise en œuvre des référentiels de formation et des enseignements du secteur «Transformation» à la modification de la réglementation relative à l'hygiène dans les industries alimentaires.

Bases juridiques : Règlement CE n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005.

Résumé : La présente note de service présente les modifications réglementaires à prendre en compte dans les enseignements de microbiologie et d'hygiène de production dans les formations de l'enseignement agricole.

MOTS-CLES : PAQUET HYGIENE - REFERENTIELS DIPLOMES - REGLEMENT (CE) N° 2073/2005

Destinataires	
Pour exécution : - Administration centrale - Directions régionales de l'agriculture et de la forêt - Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM - Inspection générale de l'agriculture - Hauts-commissariats de la République des TOM - Conseil général du génie rural des eaux et des forêts - Inspection de l'enseignement agricole - Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole - Unions nationales fédératives d'établissements privés	Pour information : - Organisations syndicales de l'enseignement agricole public - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public

…/…

Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 établit les critères microbiologiques ainsi que les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène dans leur entreprise de transformation. L'arrêté du 3 avril 2006 du Ministère de l'Agriculture abroge l'arrêté du 21 décembre 1979 ainsi que les autres textes fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.

Il doit être tenu compte de ces modifications réglementaires dans les enseignements de microbiologie et d'hygiène de production pour les formations de l'enseignement agricole à partir de l'année scolaire 2006-2007.

Les exigences générales du règlement européen demandent, d'une part, un respect de l'hygiène des procédés en rapport avec le «paquet hygiène» et, en particulier, l'HACCP et, d'autre part, que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques présentés en annexe 1 de ce règlement. Enfin, il préconise l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle, théorique et/ou pratique pour évaluer l'évolution microbienne des produits.

Le tableau situé en annexe précise les référentiels concernés par ces modifications et les places où elles doivent être introduites. Le «paquet hygiène» et les principes généraux de la nouvelle réglementation doivent être présentés dans tous les référentiels traitant de la transformation alimentaire en adaptant les contenus en fonction des niveaux de formation. Les bactéries suivantes (*Listeria monocytogenes* L.m, *Salmonella*, *Escherichia coli* E.c, les *Enterobacteriaceae* Eb et *Enterobacter sakasaki* E.s) seront, soit présentées théoriquement, soit présentées en démonstration, soit recherchées en travaux pratiques avec les élèves en fonction de l'option de formation. Dans le cas de la recherche des *L.monocytogenes*, lorsque la manipulation est demandée, l'enseignant fera une démonstration avec une souche type et fera manipuler les élèves avec *L.innocua* ou une autre espèce du même genre (*L.ivanovii*, *L.welshimeri*, *L.seeligeri* …).

Les autres micro-organismes (staphylocoques, coliformes, anaérobies sulfitoréducteurs …) présents dans les référentiels, doivent toujours être enseignés dans la mesure où ils peuvent servir de critères pour certains produits ou encore être utilisés comme témoins pour la mise en place d'un plan d'hygiène.

La microbiologie prévisionnelle peut être introduite dans la formation des BTSA IAA et ANABIOTEC.

Le Chargé de Sous-direction

Alain SOPENA

ANNEXE 1

Référentiels concernés par les applications du règlement (CE) N° 2073/2005

Formations	Paquet hygiène	Règlement (CE) n° 2073/2005		
		Principes généraux	**Introduction de L.m - E.c - Eb**	**Introduction de E.s**
BTSA IAA spécialité industrie alimentaire	D4-11 obj.3 D4-41 obj.2	D4-11 obj.3 D4-41 obj.3 et 4	D4-11 obj.3 et 4 ③	D4-11 obj.3 et 4 ③
BTSA IAA spécialité produits laitiers	D4-11 obj.3 D4-21 obj.2	D4-11 obj.3 D4-21 obj.2	D4-21 obj.2 ③	D4-21 obj.2 ③
BTSA IAA spécialité viande et produits carnés	D4-11 obj.3 D4-31 obj.2	D4-11 obj.3 D4-31 obj.2 et 3	D4-31 obj.3 ③	
BTSA TC	D4-21 obj.6	D4-21 obj.6 ④	D4-21 obj.2 ②	
BTSA ANABIOTEC	D4-1 obj.7	D4-3 obj. 5	D4-3 obj.5 ③	D4-3 obj.5 ③
Bac pro vente TVCQPA	MP11-5 Sous-obj.4.4	MP11-5 Sous-obj 3 et 6 ④		
Bac pro BIT	S4 obj.2	S1 obj.3	S1 obj.3 L m – Eb : ① ou ② E.c : ③	
BP IA	À introduire	A introduire	A introduire ①	
BTA labo	QT2	QT3	QT15 ③	QT15 ③
BEPA IAA spécialité industries alimentaires	P2 obj.3	P2 obj.3		
BEPA IAA spécialité LCQ	P1	P2	P2 L m ② Eb – E. c : ③	P2 facultatif
BPA IAA	A introduire	A introduire ④		
CAPA IAA	A introduire	A introduire ④		
CS	A introduire selon les objectifs et les contenus des UC			

① : Cours théoriques uniquement

② : Démonstration

③ : Manipulation (dans les conditions précisées dans le texte introductif)

④ : A signaler sans détailler