ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : F. METZ Tél. : 01-49-55-54-83 Réf. interne : SDSSA/BMP/FM	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2007-8069** **Date: 19 mars 2007** Classement : SSA.333-2

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexe : 1
Degré et période de confidentialité : Services vétérinaires

Objet : méthode alternative de désinfection des couteaux – réponse de l'AFSSA.

Bases juridiques : note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 avril 2003.

MOTS-CLES : *désinfection – petit matériel - autorisation*

Résumé : la présente note donne la réponse positive de l'AFSSA pour l'utilisation d'un procédé alternatif à l'eau à 82°C pour la désinfection des couteaux concernant l'ensemble des sites du groupe METRO CASH & CARRY FRANCE.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des Services vétérinaires	Pour information : - Préfets - IGVIR - ENV - ENSV - INFOMA

Par courrier datant du 13 octobre 2006, la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Hauts de Seine m'a fait parvenir le dossier réalisé par la société METRO CASH & CARRY FRANCE à Nanterre (92-050-06) relatif à une demande d'autorisation d'utilisation d'un dispositif de désinfection des couteaux et du petit matériel suivant une méthode alternative.

A l'issue de l'expertise réalisée par l'unité hygiène et qualité des produits avicoles et porcins de l'AFSSA Ploufragan, ce dossier a reçu un avis favorable le 7 février 2007. Il est accepté en l'état sans réserve.

Par conséquent, vous pouvez autoriser l'ensemble des sites appartenant à l'enseigne METRO CASH & CARRY FRANCE à employer la méthode de nettoyage et de désinfection des couteaux et du petit matériel en remplacement des stérilisateurs utilisant de l'eau à 82 °C référencée ci-dessous, sous réserve du strict respect de la procédure validée dans le cadre du protocole.

La procédure validée est référencée : n° 030 version n° 1
Direction hygiène et qualité : METRO CASH & CARRY FRANCE
Création : 08-08-2006
Mise à jour : 08-08-2006

Vous trouverez ci-joint l'avis de L'AFSSA du 07/02/2007 et les 12 pages du dossier de demande déposé par la société METRO CASH & CARRY France sur lesquelles vous pourrez vous baser pour vérifier la conformité du système mis en place dans les entreprises METRO CASH & CARRY France de votre département.

Pour le Sous-Directeur de la
Sécurité Sanitaire des Aliments

Jean-Philippe DOP

07- 0[illegible]

afssa
AGENCE FRANÇAISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Site de Ploufragan

LABORATOIRE D'ETUDES ET DE RECHERCHES AVICOLES ET PORCINES

D. ALLAIN
DGAl
SDSSA
251, rue de Vaugirard
75015 PARIS

Direction

Objet : Votre courrier N° 1146 : Réponse au dossier désinfection du petit matériel présenté par la société METRO CASH AND CARRY France à Nanterre (92)

Ploufragan, le 7 février 07

Dossier suivi par :
Gilles SALVAT

Ligne directe :
02 96 01 62 17

Fax direct :
02 96 01 62 23

E- mail :
g.salvat @ ploufragan.afssa.fr

N. Réf. :

V. Réf. :

Le dossier présenté par la société Métro Cash and Carry France prévoit un nettoyage et une désinfection des couteaux et du petit matériel à l'aide d'un détergent désinfectant à base d'ammonium quaternaires. La validation de l'efficacité de la procédure a été effectuée conformément au protocole proposé par l'AFSSA. Le dossier peut donc être accepté en l'état et la méthode proposée peut se substituer à l'utilisation d'un stérilisateur à 82°C. Cette méthode peut par ailleurs s'appliquer à l'ensemble des magasins de la société Métro Cash and Carry France sous réserve que la procédure décrite soit suivie.

Site de Ploufragan

Le directeur de l'AFSSA
Site de Ploufragan

Gilles SALVAT

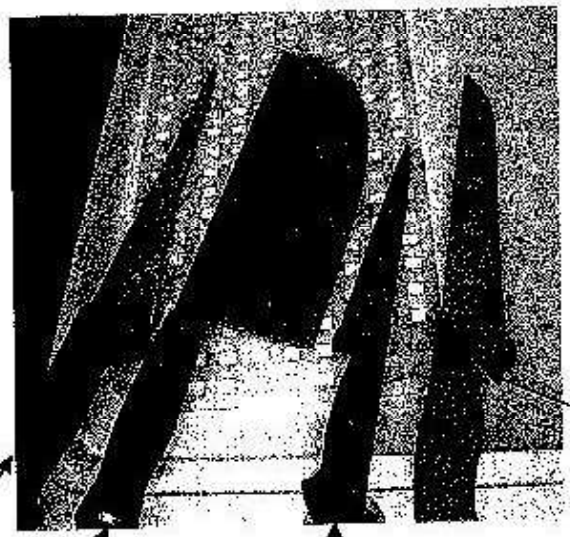
Zoopôle
BP 53
22440 Ploufragan
Tel 02 96 01 62 22
Fax 02 96 01 62 23
www.afssa.fr

REPUBLIQUE FRANÇAISE

2.3 Prélèvements

2.3.1 Réalisation des prélèvements

Les prélèvements et analyses sont réalisés par l'Institut Pasteur de Lille sur les outils de découpe présentés ci-dessous :



L'échantillonnage des surfaces a été effectué par une méthode par contact avec l'utilisation de lames de surface avec neutralisants PCA/VRBG.

2.2.2 Dilution du produit

En fonctionnement normal, les solutions de nettoyage/désinfection sont préparées par le personnel du rayon boucherie à l'aide d'un poste de désinfection dont la fiche technique est jointe en annexe n° 2. Le matériel permet de diluer le produit à 1%. Il est vérifié tous les semestres par la société JohnsonDiversey.
Pour la validation de ce procédé de nettoyage et désinfection, les dilutions ont été effectuées à l'aide de seringues de 10 et 20mL BD Plastipak de la société Becton Dickinson et l'eau a été pesée à l'aide d'une balance dont l'étalonnage, effectué par Bizerba, est valable jusqu'en 2007.
Les solutions de nettoyage et de désinfection ont été réalisées en mélangeant 2970 mL d'eau, avec 30 mL de SUMA BAC D10, soit une concentration de 1%.
L'eau utilisée provient du réseau communal.

2.2.3 Vérification des dilutions

La vérification des dilutions a été réalisée à l'aide de bandelettes réactives aux ammoniums quaternaires (papier Hydrion QC 1001, gamme de 0 à 1000 ppm, société Water Kits).
Ces bandelettes permettent de doser la quantité d'ammoniums quaternaires en les trempant une seconde dans la solution.

En comparant ensuite la bandelette à la gamme étalon des couleurs fournie par Water Kits, on obtient la concentration en ammoniums quaternaires de la solution, et donc la concentration de la solution, connaissant la quantité d'ammoniums quaternaires dans la solution pure.
La solution de SUMA BAC D10 pure contient 7% d'ammoniums quaternaires, ce qui correspond à 700 ppm dans une solution de nettoyage/désinfection à une concentration de 1%.

Tableau de la gamme étalon des couleurs :

Concentration en ammoniums quaternaires (ppm)	0	200	400	600	800	1000
Couleur						
Concentration de la solution de nettoyage/désinfection (%)	0	0,3	0,6	0,85	1,1	1,4

Les résultats de ces vérifications sont présentés dans le paragraphe 3. Résultats.

Suma Bac D10

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 06.36.05.00.99, sur Internet www.johnsondiversey.fr ou www.diese-fds.fr

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.
Réf. St. : 18380

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Bac D10** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma Bac D10** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

Normes

	Conditions de propreté	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	Bactéricide à 0.5%	Bactéricide à 1% *
EN 1276, en 1 minute à 40°C		Bactéricide à 1% *
EN 1276, en 1 minute à 10°C		Bactéricide à 2.5%

* = Spectre 4

Pour plus de renseignements, se référer au dossier technique désinfectant disponible sur simple demande.

Informations écologiques

Pour les valeurs de Demande Chimique en Oxygène (DCO), teneur en Azote (N) ou Phosphore (P), se référer au dossier technique du produit disponible sur simple demande. Des informations sont aussi disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité de ce produit.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (décret 17.06.98)
- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)

Homologation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 2020154
Bactéricide à 1% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de récolte et de stockage (POV).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7508280	2x5L

JohnsonDiversey (F)
9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous-Bois
Tel. 01 45 14 78 76
www.johnsondiversey.fr
©Copyright 2005 JohnsonDiversey

2.1.2 Fiche de données de sécurité du produit utilisé

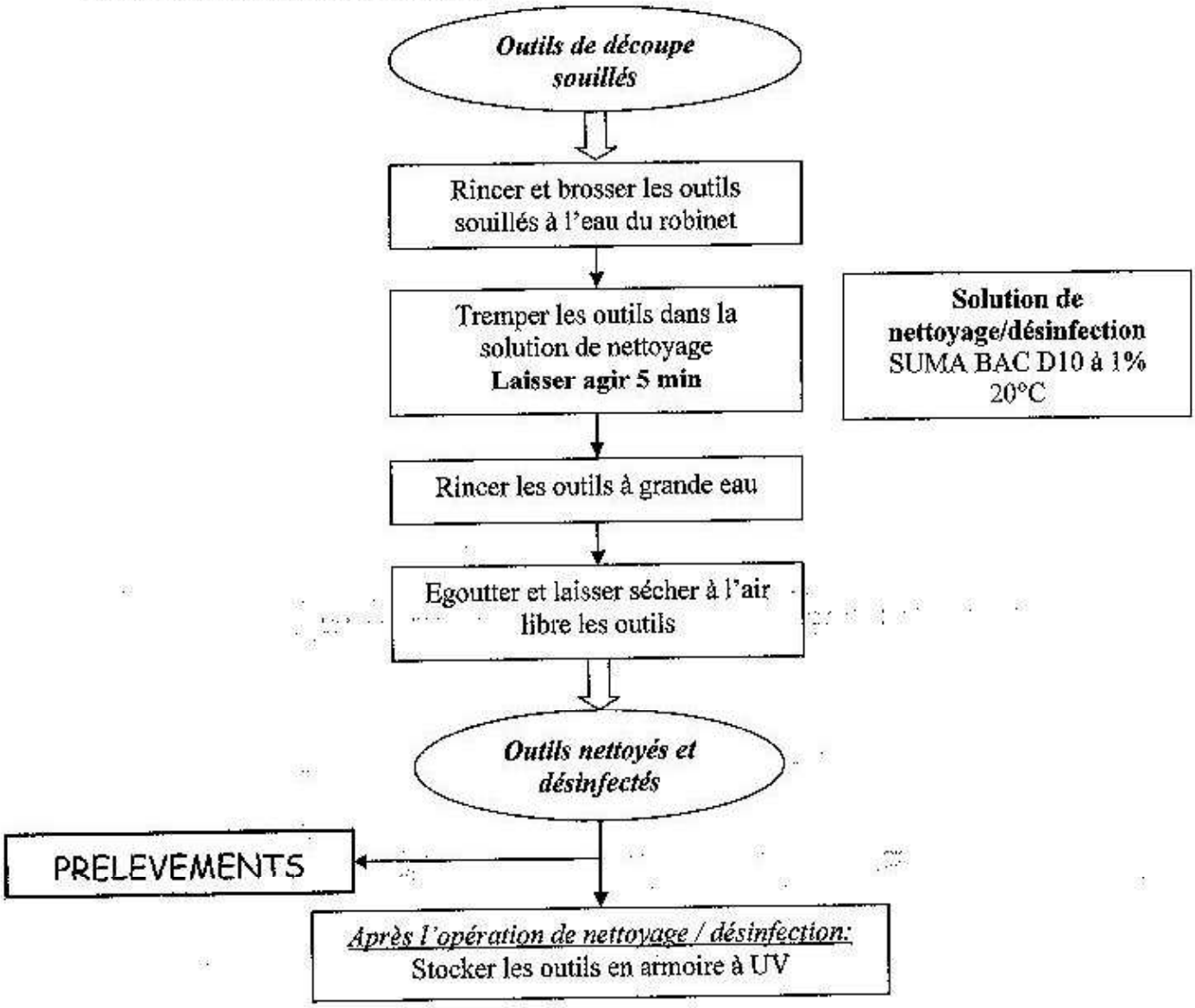
La dernière version datant du 26/09/2005 est en annexe n°1.

Les fiches de données de sécurité sont mises à jour régulièrement et disponibles sur le site www.johnsondiversey.com

2.2 Méthode

2.2.1 Procédé général de nettoyage/désinfection

Le schéma ci-dessous présente le procédé de nettoyage/désinfection que nous avons effectué avant la réalisation des prélèvements.



Les résultats de ces prélèvements sont présentés dans le paragraphe 3. Résultats.

2. PRODUIT, MATERIEL ET METHODE

2.1 Produit utilisé

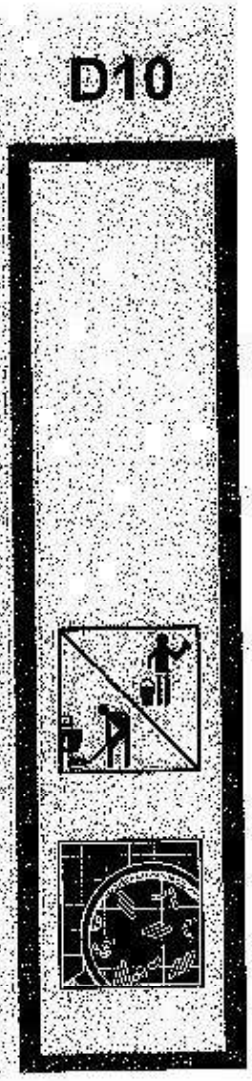
2.1.1 Fiche technique du produit utilisé

Suma

JohnsonDiversey

Suma Bac D10

Dégraissant désinfectant bactéricide



Description

Suma Bac D10 est un dégraissant désinfectant bactéricide coloré et non parfumé, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène.
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau.
- Facile à rincer.

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser à une concentration de 10 ml minimum pour un effet bactéricide à 20°C.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une éponge, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Suma Bac D10 peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml maximum) fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10,7
pH solution à 1%	10,9
Densité relative (20°C)	1,05

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

1. INTRODUCTION

METRO Cash and Carry France est une entreprise de libre service de gros alimentaire et non alimentaire. Ses clients sont exclusivement des professionnels indépendants, dont la moitié appartient aux métiers de bouche. Les entrepôts METRO exercent ainsi des activités d'entreposage de produits alimentaires, de manipulation des produits de la pêche et pour certains entrepôts METRO des activités de découpe de viande de boucherie.

C'est dans le cadre de cette dernière activité que nous souhaitons développer des méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection des outils de découpe, comme le prévoit le règlement européen n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
En effet, ce dernier mentionne dans l'annexe III relative aux exigences spécifiques, section I (Viandes d'ongulés domestiques), chapitre III (Exigences applicables aux ateliers de découpe), que « les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant la viande d'ongulés domestiques [....] disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent. »

Nous avons donc réalisé le protocole présenté dans ce dossier en nous basant sur la note de service de la Direction Générale de l'Alimentation DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 Avril 2003 qui définit « le protocole à suivre dans le cadre de la validation d'un procédé de désinfection des outils alternatif à l'utilisation de l'eau à 82°C, en abattoir et en atelier de découpe de viande d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins ou de gibiers d'élevage et sauvages en établissement de production de viandes hachées, de préparations de viandes et de produits à base de viande. »

Ce dossier porte ainsi sur la validation d'une méthode alternative pour le nettoyage et la désinfection des outils de découpe avec le produit détergent désinfectant SUMA BAC D10 de la société JohnsonDiversey homologué par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sous le n° 2020153.

DIRECTION Hygiène et Qualité CREATION : 08/08/06 MISE A JOUR : 08/08/06	METRO Cash & Carry France	PROCEDURE N°030 VERSION N°1

PROTOCOLE DE VALIDATION D'UNE METHODE ALTERNATIVE POUR LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION DES OUTILS DE DECOUPE

Référence(s) :

- Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 Avril 2003
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 Avril 2004

Destinataire(s) :

- la Direction Hygiène et Qualité
- la Direction des Services Vétérinaires

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM	A. GAILLARD	F. CASTANIER	F. CASTANIER
FONCTION	*Stagiaire Qualité*	*Chef de projet Qualité*	*Chef de projet Qualité*
DATE	16/08/06	16/08/06	16/08/06
SIGNATURE	A. Gaillard		

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION 3
2. PRODUIT, MATERIEL ET METHODE 4
2.1 PRODUIT UTILISE 4
2.1.1 Fiche technique du produit utilisé 4
2.1.2 Fiche de données de sécurité du produit utilisé 5
2.2 METHODE 6
2.2.1 Procédé général de nettoyage/désinfection 6
2.2.2 Dilution du produit 7
2.2.3 Vérification des dilutions 7
2.3 PRELEVEMENTS 8
2.3.1 Réalisation des prélèvements 8
2.3.2 Fiche technique des lames de surface 9
3. RESULTATS 11
4. CONCLUSION 12

4. CONCLUSION

19 des 20 prélèvements se situent en classe 1 et un prélèvement se situe en classe 2.

Les résultats des tests de surface sont donc conformes aux critères établis par la note de service de la DGAL référence DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 Avril 2003 et démontrent que le protocole présenté dans ce dossier répond aux exigences relatives aux procédés de désinfection alternatifs à l'utilisation de l'eau à 82°C.

3. RESULTATS

Le tableau ci-dessous présente les résultats des validations des dilutions et les résultats des prélèvements, effectués après nettoyage et désinfection des outils qui ont auparavant servis à la découpe selon le procédé présenté dans le paragraphe 2.2. Ceux-ci ont été effectués à l'entrepôt METRO de Nanterre (ZA du Petit Nanterre - 5 rue des Grands Prés - 92024 NANTERRE Cedex – N° d'agrément Boucherie 92 050 06). Les copies des certificats d'analyse sont jointes en annexe n° 3.

Date de prélèvement	Lecture des bandelettes réactives (ppm)	Outil prélevé	Dénombrement des microorganismes à 30°C (UFC/10cm²)	Dénombrement des microorganismes à 30°C (UFC/cm²)	Classe
06/07/06	Entre 600 et 800	Petit couteau manche noir (nommé couteau 1 dans le certificat d'analyse)	7	< 1	1
06/07/06	Entre 600 et 800	Couteau manche jaune (nommé couteau manche dans le certificat d'analyse)	0	0	1
06/07/06	Entre 600 et 800	Grand couteau manche noir (nommé couteau 2 dans le certificat d'analyse)	18	1 à 10	2
06/07/06	Entre 600 et 800	hachoir	0	0	1
07/07/06	Entre 600 et 800	Petit couteau manche noir	1	< 1	1
07/07/06	Entre 600 et 800	Couteau manche jaune	0	0	1
07/07/06	Entre 600 et 800	Grand couteau manche noir	0	0	1
07/07/06	Entre 600 et 800	hachoir	1	< 1	1
10/07/06	Entre 600 et 800	Petit couteau manche noir (nommé petit couteau noir dans le certificat d'analyse)	0	0	1
10/07/06	Entre 600 et 800	Couteau manche jaune	0	0	1
10/07/06	Entre 600 et 800	Grand couteau manche noir	0	0	1
10/07/06	Entre 600 et 800	hachoir	0	0	1
11/07/06	Entre 600 et 800	Petit couteau manche noir	1	< 1	1
11/07/06	Entre 600 et 800	Couteau manche jaune	0	0	1
11/07/06	Entre 600 et 800	Grand couteau manche noir (nommé couteau manche noir dans le certificat d'analyse)	0	0	1
11/07/06	Entre 600 et 800	hachoir	0	0	1
12/07/06	Entre 600 et 800	Petit couteau manche noir	0	0	1
12/07/06	Entre 600 et 800	Couteau manche jaune	2	< 1	1
12/07/06	Entre 600 et 800	Grand couteau manche noir (nommé couteau manche noir dans le certificat d'analyse)	2	< 1	1
12/07/06	Entre 600 et 800	hachoir	0	0	1

Interprétation des résultats

Hygiène hospitalière

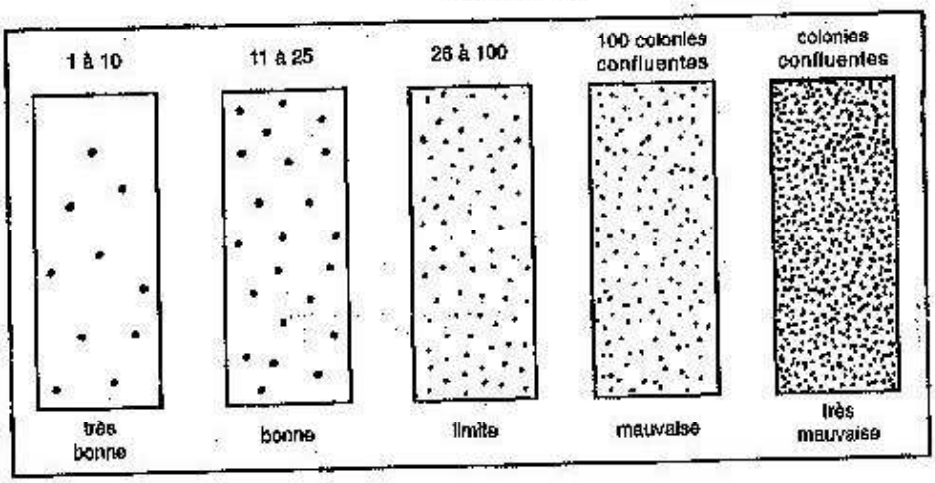
Chaque laboratoire établit normalement son propre programme de surveillance. A titre indicatif, nous vous donnons quelques normes établies par le "Committee of Microbial Contamination of Surface of the Laboratory Section of the APHA" pour le contrôle de surfaces diverses (pour 25 cm²)

Surfaces testées	Nombre de colonies sur P.C.A.		
	bon	moyen	mauvais
Nurseries	0 - 5	6 - 15	⩾ 16
Chambres de patients			
sols	0 - 25	26 - 50	⩾ 51
tables	0 - 5	6 - 15	⩾ 16
Salles de bains			
sols	0 - 25	26 - 50	⩾ 51
lavabos	0 - 15	16 - 25	⩾ 26

Industrie alimentaire

1. Plate Count Agar (face jaune) : compter le nombre de colonies

Désinfection



2. VRBG (face marron - rouge) = colonies de couleur pourpre avec halo.

Destruction

Après emploi, la lame de surface peut être détuite par incinération, éliminée normalement après stérilisation à l'autoclave, ou immergée dans un liquide désinfectant.

Produit fabriqué en Angleterre.

2.3.2 Fiche technique des lames de surface

Conformément à l'annexe II de la note de service du 14 Avril 2003, les lames de surface contiennent des neutralisants de désinfectants pour éviter l'inhibition de bactéries par les désinfectants. Elles contiennent de la lécithine et du Tween 80 qui inhibent les ammoniums quaternaires contenus dans notre produit de nettoyage/désinfection (chlorure d'alkyl benzyl diméthyl ammonium).

LAMES DE SURFACE

avec neutralisants
PCA/VRBG

Réf. FR50911 : boîte de 10 lames

Conserver à 15-25°C jusqu'à la date indiquée sur le conditionnement.

Principe

La lame de surface avec neutralisants permet d'effectuer des contrôles bactériologiques sur des surfaces préalablement désinfectées. Elle peut être utilisée en hygiène hospitalière, industrie alimentaire ou autres.

Composition

Elle est recouverte sur une face de Plate Count Agar (numération des germes totaux) et sur l'autre face de gélose VRBG (numération des entérobactéries)

Les deux milieux contiennent deux agents neutralisants afin d'inactiver les désinfectants résiduels de la surface à tester :
- Le lécithine neutralise les ammoniums quaternaires.
- Le Tween 80 neutralise l'hexachlorophène, les désinfectants phénoliques et le formol.
- lécithine et Tween 80 neutralisent l'éthanol.

Utilisation

1. Retirer l'ensemble bouchon-lame du flacon en le tournant avant de le tirer.

Eviter tout contact avec les milieux de culture.

2. Plier la lame au niveau de l'articulation et appliquer le Plate Count Agar sur la surface à tester avec une légère pression. Répéter l'opération avec le milieu VRBG sur une autre partie de la surface à tester.

3. Replacer la lame dans son flacon en enfonçant complètement le bouchon.

4. Incuber 24 à 48 heures à 37°C (incubateur ou endroit chaud).

Interprétation des résultats

La surface de chaque milieu est de 10.1 cm^2.

