INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation **Service de la coordination des actions sanitaires** **Sous-direction du pilotage et des politiques sanitaires transversales** **Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles officiels** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Denis LUCAS / Laurent BAZIN Tél : 01 49 55 58 86 / 44 38 Courriel institutionnel : blacco.sdppst.dgal@agriculture.gouv.fr NOR :AGRG0917196N Réf. Interne : SDPPST/BLACCO/357	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDPPST/N2009-8211** **Date: 22/07/09**

Date de mise en application :immédiate
Date limite de réponse :-
Nombre d'annexes : 0
Degré et période de confidentialité :Voir plan de diffusion / Aucune

Objet : Laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.

Textes de référence:
-**Règlement (CE) n882/2004 du 29 avril 2004** du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20081110:FR:PDF
-**Règlement (CE) n2073/2005 du 15 novembre 2005** de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20071227:FR:PDF
-**Articles L. 202-1 et R. 202-8** et suivants du code rural ;
http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=E75C6EE7346729126E1471A9DCEB3C5C.tpdjo12v_1?idArticle=LEGIARTI000006583031&cidTexte=LEGITEXT000006071367&dateTexte=20090602
-**Arrêté du 19 décembre 2007** «fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux» ;
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000017936605&fastPos=1&fastReqId=1864864412&categorieLien=id&oldAction=rechTexte
- Note de service DGAL/SDPPST/N2009-8157 du 03/06/2009 « Appel à candidatures pour la mise à jour de la liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments. »

Résumé: La présente note de service dresse la liste des laboratoires agréés pour les analyses de prélèvements officiels réalisés par les agents des DDSV dans le domaine de la microbiologie des aliments.

Mots-clés: Microbiologie alimentaire - Laboratoire - Agrément - Analyse officielle - Contrôle officiel

Destinataires
Pour information : - Laboratoires départementaux d'analyses - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Préfets - DRAF - ADILVA - AFLABV

- LNR : AFSSA LERQAP, LERAPP, LERPP, IFREMER Nantes, ENVL (UMAP)

I- Contexte

Le règlement (CE) n 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, définit 2 catégories de critères microbiologiques :

- les critères de sécurité,
- les critères d'hygiène des procédés.

Pour évaluer la conformité à ces deux catégories de critères, des analyses peuvent être effectuées dans le cadre de contrôles officiels et doivent donc, conformément au code rural et au règlement (CE) n882/2004, être réalisées par des laboratoires agréés.

Un appel à candidatures pour la mise à jour de la liste des laboratoires agréés pour la réalisation de ces analyses officielles a donc été publié le 03 juin 2009 (note de service DGAL/SDPPST/N2009-8157).

Les essais couverts par cet appel à candidature étaient :

- Dénombrement des micro-organismes aérobies à 30C (= colonies aérobies = flore aérobie mésophile),
- Dénombrement des entérobactéries,
- Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive (sauf technique NPP),
- Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive,
- Recherche de *Salmonella* spp. dans les échantillons autres que coquillages,
- Recherche de *Listeria monocytogenes*,
- Dénombrement de *Listeria monocytogenes*,
- Dénombrement de *Clostridium perfringens*,
- Dénombrement de *Bacillus cereus*,
- Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive dans les coquillages (technique NPP),
- Recherche de *Salmonella* spp. dans les coquillages,
- Recherche des entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers,
- Recherche des entérotoxines staphylococciques dans les échantillons autres que les produits laitiers,
- Recherche de *E. coli* O157,
- Recherche de *Campylobacter spp.,*
- Recherche d'histamine.

En ce qui concerne les **indicateurs d'hygiène** que sont les coliformes totaux (à 30C), coliformes thermotolérants (à 44C) et les bactéries anaérobies sulfito-réductrices, l'absence de critères réglementaires au sens du règlement (CE) n2073/2005 conduit à les exclure du champ de l'agrément. **Il reviendra aux services de contrôle de se rapprocher des laboratoires accrédités si un contrôle officiel est toutefois décidé.**

La présente note de service a donc pour objet d'identifier les laboratoires agréés dans le domaine de la microbiologie des aliments pour la réalisation des analyses officielles listées ci-dessus.

II- Agrément pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments

a) Liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments

La **liste des laboratoires** agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments, suite à l'appel à candidature du 03 juin 2009, est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture depuis la Page d'accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance – Contrôles – Alertes > Listes des laboratoires > Liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments.

L'adresse informatique est la suivante : http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes/listes-laboratoires.

9 types d'agréments sont présentés dans la présente liste :

1) Agrément A
Il constitue le principal agrément en microbiologie des aliments. Il regroupe l'ensemble des paramètres que les laboratoires doivent être en mesure d'assurer dans le cadre des analyses officielles (objets d'un critère réglementaire dans le règlement (CE) n2073/2005).
- Dénombrement des micro-organismes aérobies à 30C (= colonies aérobies = flore aérobie mésophile),
- Dénombrement des entérobactéries,
- Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive (sauf technique NPP) ,
- Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive,
- Recherche de *Salmonella* spp. dans les échantillons autres que coquillages,
- Recherche de *Listeria monocytogenes*,
- Dénombrement de *Listeria monocytogenes*.

2) Agrément B
L'agrément B ne peut être obtenu qu'en complément de l'agrément A, il regroupe l'ensemble des analyses de l'agrément A complétées par:
- Dénombrement de *Clostridium perfringens*,
- Dénombrement de *Bacillus cereus*.

Pour ces deux micro-organismes, il n'existe pas de critère microbiologique réglementaire mais il s'agit de bactéries pathogènes fréquemment recherchées en cas de suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

3) Agrément pour le dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positive dans les coquillages (technique NPP)

4) Agrément pour la recherche de *Salmonella* spp. dans les coquillages

5) Agrément entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers
Détection des entérotoxines staphylococciques de type SEA à SEE

6) Agrément entérotoxines staphylococciques dans les échantillons autres que les produits laitiers
Détection des entérotoxines staphylococciques de type SEA à SEE

7) Agrément pour la recherche de *E. coli* O157

8) Agrément pour la recherche d'histamine

9) Agrément pour la recherche et l'isolement de *Campylobacter* spp.

b) Accréditation et condition de maintien des agréments délivrés :

L'obtention de l'accréditation pour la réalisation des analyses faisant l'objet de la demande d'agrément, si le paramètre relatif à l'analyse considérée est accréditable, est un préalable à la délivrance de l'agrément pour une durée de 5 ans renouvelable.
En cas d'absence d'accréditation pour une analyse accréditable, le laboratoire peut toutefois être agréé à titre provisoire pour cette analyse, pour une période de 18 mois non renouvelable à compter de la date de réception du courrier de notification de l'agrément, au titre des articles R. 202-8 ou R. 202-11 du Code rural. Il dispose de ce délai de 18 mois pour obtenir l'accréditation.
Le maintien des agréments délivrés sera conditionné en particulier par l'obtention ou le maintien des accréditations pour chaque domaine analytique faisant l'objet de l'agrément, ainsi que la participation régulière aux Essais Interlaboratoires d'Aptitude (EILA) lorsqu'ils existent.

c) Méthodes officielles

Le **récapitulatif des analyses de contrôle officiel dans le domaine de la microbiologie des aliments** est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture depuis la Page d'accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance – Contrôles – Alertes > Listes des méthodes > récapitulatif des analyses de contrôle officiel dans le domaine de la microbiologie des aliments.
L'adresse informatique est la suivante : http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes/liste-methodes.

Les méthodes alternatives auxquelles le récapitulatif ci-dessus fait référence, sont les méthodes alternatives **validées par rapport à la méthode de référence** et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140 et aux dispositions prévues dans l'article 5 du règlement (CE) n2073/2005 et qui peuvent être utilisées pour les analyses officielles, en particulier les **méthodes certifiées AFNOR Validation** (liste consultable au lien suivant : http://www.afnor-validation.org/pdf/AFNOR-Validation-certified-Methods-List.pdf). Il est à noter que les laboratoires agréés ne doivent pas omettre les étapes de confirmation nécessaires à l'obtention d'un résultat définitif (et pas seulement présomptif) et à l'isolement et l'identification des souches dans le cas de la détection de germes pathogènes.

Certaines méthodes certifiées AFNOR Validation ne sont plus en vigueur et l'accréditation des laboratoires pour la mise en œuvre de ces méthodes n'a donc pas été retenue pour la délivrance de l'agrément de 5 ans renouvelable.

En ce qui concerne les méthodes officielles devant être mises en œuvre par les laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles prévues dans l'agrément A, l'accréditation pour au moins une méthode de dénombrement des entérobactéries (NF ISO 21528-2 **ou** NF ISO 21528-1 **ou** NF V08-054) et au moins une méthode de dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (NF EN ISO 6888-1 **ou** NF EN ISO 6888-2) **ou** NF V08-057-1) suffit à la délivrance de l'agrément pour une durée de 5 ans renouvelable.

Les laboratoires destinataires des prélèvements réalisés dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle 2009 peuvent continuer à mettre en oeuvre les méthodes prévues par les notes de service spécifiques pour la durée de ces plans.

d) Evolution de la liste des laboratoires agréés

Le nombre de laboratoires agréés au sein du présent réseau n'étant pas limité, de nouveaux agréments pourront être délivrés, dans le respect toutefois de l'article L201-2 du Code rural. Aussi, la liste des laboratoires agréés sera modifiée au fur et à mesure de la délivrance de ces nouveaux agréments ou d'éventuels retraits d'agrément et sa version actualisée disponible en ligne à l'adresse indiquée ci-dessus.

III- Laboratoires nationaux de référence

Le tableau présenté dans le récapitulatif des analyses de contrôle officiel dans le domaine de la microbiologie des aliments (document en ligne), précise le laboratoire national de référence pour chaque essai, lorsqu'il a été désigné.
Pour certains essais ne concernant pas des critères microbiologiques de sécurité, aucun LNR n'a été défini.

Le sous directeur du pilotage
et des politiques sanitaires transversales
Richard Smith