Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

Direction générale de l'enseignement et de la recherche **Service de l'enseignement technique** **Sous-direction des politiques de formation et d'éducation** **Bureau des diplômes de l'enseignement technique** **Bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion** 1 ter avenue de Lowendal 75700 Paris SP 07 Dossier suivi par : Catherine BAUBAULT (BDET) 01 49 55 46 76 Christine HESSENS (BVIE) 01 49 55 52 26	**NOTE DE SERVICE** **DGER/SDPOFE/N2013-2060** **Date: 29 avril 2013**

Date de mise en application : rentrée scolaire 2013
Annule et remplace : Note de service DGER/SDPOFE/N2006-2117 du 13 novembre 2006
Nombre d'annexe : **1**

Objet : Adaptation de la mise en œuvre des référentiels de formation et des enseignements pour les diplômes du champ de la "Transformation alimentaire" suite aux modifications de réglementation relative à l'hygiène dans les industries alimentaires.

Bases juridiques :
Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
Règlement (CE) n° 1441/2007 de la commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Résumé : Dans le domaine de l'agroalimentaire, les textes communautaires font obligation aux professionnels de mettre sur le marché des produits sûrs, exempts de risques microbiologiques qui constituent une des sources majeures des maladies d'origine alimentaire chez l'homme. L'enseignement et la formation professionnelle agricoles qui ont la charge de former dans les règles de l'art aux principaux métiers de la profession, se doivent de prendre en compte ces évolutions, notamment celles fondées sur le règlement (CE) n° 2073/2005, modifié en 2007. L'introduction des différentes bactéries signalées dans ce règlement devra se faire de diverses façons (approches théoriques ou pratiques) selon les formations pour garantir au mieux la sécurité des apprenants.

Mots-clés : enseignement et formation professionnelle agricoles - secteur « Transformation » - denrées alimentaires – microbiologie - critères microbiologiques

Destinataires	
Pour exécution : - Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM - Hauts-commissariats de la République des COM - Inspection de l'enseignement agricole - Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole - Unions nationales fédératives des établissements privés	**Pour information** : - Administration centrale - Organisations syndicales de l'enseignement agricole - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole - Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux

Les élèves, apprentis, étudiants et stagiaires de la formation continue, se destinant aux métiers de la filière des industries agroalimentaires, doivent être formés dans le respect des procédures sanitaires, en vigueur dans cette branche professionnelle. Les diplômes concernés sont : le certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAPA) option « industries agro-alimentaires », le brevet professionnel agricole (BPA) option « transformations alimentaires », le brevet professionnel (BP) spécialité « industries alimentaires », le baccalauréat professionnel (BAC PRO) spécialités « laboratoire contrôle qualité » « technicien conseil vente en alimentation » « bio-industries de transformation », le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) options « sciences et technologies des aliments » « technico-commercial » «analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques », et les certificats de spécialisation des métiers de la transformation alimentaire et de la restauration collective.

Le règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 a modifié le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

La présente note de service donne des précisions, qui découlent de la modification de la réglementation communautaire ; elles portent sur le contenu des formations dans le cadre de la mise en œuvre des référentiels de formation, pour les enseignements de microbiologie et d'hygiène de production.

I- PRESENTATION DU PAQUET HYGIENE

Le « Paquet hygiène », composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union Européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène auparavant dispersées dans 18 directives communautaires.

L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire y compris ceux de l'alimentation animale et de créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Des règlements d'application viennent compléter et préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures du « Paquet hygiène ».

Ces règlements définissent deux types de critères microbiologiques :
- les critères de sécurité définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits alimentaires,
- les critères d'hygiène des procédés indiquant l'acceptabilité du procédé de production

Les critères microbiologiques à respecter sont présentés à l'annexe n° 1 du règlement (CE) n° 2073/2005, par type de microorganismes et par type de denrées alimentaires. Le règlement est disponible à l'adresse :
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:FR:PDF.

Ce règlement préconise l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle, théorique et/ou pratique pour évaluer l'évolution microbienne des produits.

Ces règlements européens sont directement applicables en droit national ; ils ont été complétés par des textes nationaux, comme l'arrêté du 3 avril 2006, fixant les critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.

II- PRISE EN COMPTE DES MODIFICATIONS REGLEMENTAIRES DANS LES ENSEIGNEMENTS

Les enseignements dispensés doivent tenir compte de l'évolution de la réglementation aux plans théorique et pratique.
Le « Paquet hygiène » et les principes généraux de la législation alimentaire doivent être abordés dans tous les référentiels traitant de la transformation alimentaire ; le niveau de connaissances est adapté en fonction du niveau de formation.

L'annexe 1 précise les référentiels de diplôme et de certificat de spécialisation concernés, ainsi que les modules et les objectifs dans lesquels ces sujets sont abordés.

Les bactéries suivantes seront, soit présentées théoriquement, soit présentées en démonstration, soit recherchées en travaux pratiques avec les apprenants en fonction de la formation :
*Listeria monocytogenes (*L.m), *Salmonella (S)*, *Escherichia coli (*E.c), *Enterobacteriaceae (*Eb), et *Chronobacter* (*Enterobacter) sakazakii (*E.s).

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 …) cités dans les référentiels, doivent toujours faire l'objet d'enseignements 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.

Les bactéries *Bacillus cereus (B.c)*, *Campylobacter jejuni* et *coli (Cjc)* et *Yersinia enterocolitica (Ye),* non présentes dans la nouvelle réglementation, pourront néanmoins être recherchées car elles peuvent entraîner des intoxications.

La microbiologie prévisionnelle peut être introduite dans la formation préparant aux options « sciences et technologies des aliments » et « analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques » du BTSA. Dans tous les cas, le calcul de la durée de vie d'un produit alimentaire sera introduite, de façon plus ou moins approfondie selon les niveaux.

Le sous-directeur des politiques
de formation et d'éducation

Signé : Philippe VINCENT

ANNEXE 1

PRÉCISIONS APPORTÉES AU CONTENU DES RÉFÉRENTIELS DU CHAMP DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Formations	Présentation du « Paquet hygiène »	Présentation des principes généraux du règlement CE 2073/2005	Bactéries étudiées L.m – E.c – Eb - S	Bactéries étudiées E.s – Cjc – Ye B.c
BTSA sciences et technologies des aliments	Module 55 objectif 2 Module 56 objectif 4	Module 54 objectif 4.2	Module 54 objectif 4.2 ③	Module 54 objectif 4.2 ③
BTSA technico-commercial	Module 57 objectif 3.3	Module 57 objectif 3.3 ④	Module 57 objectif 3.3 ①	-
BTSA analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques	Module 52 Module 56	Module 55 Module 56	Module 55 ③ Module 56 ③	Module 55 ③ Module 56 ③
BAC PRO laboratoire contrôle qualité	Module professionnel 3	Module professionnel 5	Module professionnel 5 ③ sauf L.m ②	Module professionnel 5 ③
BAC PRO technicien conseil vente en alimentation	Module professionnel 7.1 objectif 3	Module professionnel 6.1 Module professionnel 7.1 objectif 3	-	-
BAC PRO bio-industries de transformation	Module S4 objectif 1	Module S1 objectif 3	Module S1 L.m ① ou ② E.c – Eb ③	-
BP industries alimentaires	Capacité 7	Capacité 7	A introduire ①	-
BPA transformations alimentaires	Compétence 3	Compétence 3 ④	-	-
CAPA industries agro-alimentaires	A introduire	A introduire ④	-	-
Certificats de spécialisation	A introduire selon les objectifs des unités capitalisables			

Légende :

① Cours théorique uniquement

② Démonstration

③ Manipulation (dans les conditions précisées dans le texte introductif du module)

④ A signaler sans détailler

L.m *: Listeria monocytogenes* ; E.c : *Escherichia coli ;* Eb : *Enterobacteriaceae ;* S : *Salmonella* E.s : *Chronobacter* (*Enterobacter) sakazakii* ; Cjc : *Campylobacter jejuni* et *coli* ; Ye *: Yersinia enterocolitica ;* B.c *: Bacillus cereus*