Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2018-82** **30/01/2018**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Modalités de validation des dossiers de durée de vie microbiologique des aliments

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Les exploitants du secteur alimentaire doivent s'assurer que les denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché ne sont pas dangereuses. Pour cela, ils élaborent un plan de maîtrise sanitaire afin de définir des mesures de maîtrise des dangers identifiés et vérifient que ces mesures de maîtrise sont efficaces. La validation et la vérification des durées de vie microbiologiques (DVM) des aliments font partie de ces mesures de maîtrise.
Certains exploitants du secteur alimentaire ou interprofessions peuvent souhaiter bénéficier d'un avis complémentaire sur leurs dossiers de DVM. La présente instruction présente les modalités définies pour la validation des dossiers de DVM dans ce contexte.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures

relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Code Rural et de la Pêche Maritime, article D823-1.

Conformément à la réglementation européenne du « Paquet Hygiène », les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché et doivent s'assurer que celles-ci ne sont pas dangereuses. Pour cela, ils élaborent un plan de maîtrise sanitaire afin de définir des mesures de maîtrise des dangers identifiés et vérifient que ces mesures de maîtrise sont efficaces.

La validation et la vérification des durées de vie microbiologiques (DVM) des aliments font partie de ces mesures de maîtrise. Elles sont de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire. La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle l'aliment répond à des conditions de sécurité et de salubrité, en fonction du stockage et de l'utilisation, y compris par le consommateur. Différents outils peuvent être utilisés par les exploitants du secteur alimentaire pour valider et/ou vérifier une DVM : littérature scientifique et technique, historique d'autocontrôles, tests de vieillissement, tests de croissance et de microbiologie prévisionnelle.

Le rôle des services officiels de contrôle est de vérifier la pertinence réglementaire et technique des dossiers de validation des DVM présentés par les exploitants du secteur alimentaire.

Des formations ouvertes aux inspecteurs et aux exploitants sont mises en œuvre depuis 2016 sur la base d'une mallette de formation élaborée conjointement par la DGAL, le réseau mixte technologique (RMT) Qualima[1] et l'ACTIA. Cette mallette est déployée au niveau national par des formateurs internes de la DGAL auprès des inspecteurs, et par les Instituts Techniques Agro-Industriels (ITAI) membres du RMT ACTIA Qualima auprès des exploitants du secteur alimentaire.

Néanmoins, compte tenu de la diversité des outils et des situations rencontrées, un exploitant du secteur alimentaire ou une interprofession peut souhaiter bénéficier d'un avis complémentaire sur son dossier de validation de DVM, sur des aspects techniques et/ou scientifiques. A titre d'exemple, en 2017, plusieurs dossiers de validation de DVM ont été transmis à la DGAL par des professionnels ou interprofessions pour avis.

Cependant, la DGAL n'est pas en capacité d'évaluer ces dossiers. En parallèle, cette mission n'est plus assurée par l'Anses depuis 2013, en raison d'une diminution des effectifs et d'une priorisation des missions de l'Agence.

Une nouvelle organisation a donc été mise en place pour répondre de manière satisfaisante aux professionnels et organisations professionnelles qui sollicitent un avis complémentaire.
La présente instruction décrit cette organisation, qui repose principalement sur le **groupe d'ITAI experts membres du RMT ACTIA Qualima[2].**
Les ITAI disposent des compétences techniques (procédé/aliment/micro-organisme) et scientifiques concernant la mise en œuvre et l'articulation des différents outils de validation et/ou vérification de la DVM.
De plus, l'article D823-1 du CRPM prévoit des missions d'intérêt général pour les ITAI, avec pour objectif d'éclairer les décisions des entreprises et des administrations.
Enfin, le RMT ACTIA Qualima travaille en collaboration étroite avec la DGAL depuis plusieurs années.

1 Ce réseau national, mis en place et soutenu par le MAA, sous la coordination de l'ACTIA, organisme porteur AERIAL co-animé avec ACTALIA, est dédié à la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments. Il regroupe 19 partenaires (ITAI, organismes publics dont la DGAL, ANSES, expertise AQE/AQR, centres de recherche & enseignement). Cet ensemble d'acteurs permet une approche pluridisciplinaire en microbiologie et en physico-chimie des aliments, en génie des procédés alimentaires & frigorifiques et en modélisation/biostatistiques. Pour en savoir plus : www.actia-asso.eu/fiche/rmt-75-qualima.html.

2 AÉRIAL, ACTALIA, ADIV, ADRIA, CTCPA, IFIP

L'organisation définie est la suivante :

- Pour les **dossiers de validation de DVM individuels mis en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire**, **le groupe d'ITAI experts membres du RMT ACTIA Qualima** peut être sollicité pour donner un avis complémentaire ; l'avis rendu sera **reconnu comme la position officielle de la DGAL**.
Cette sollicitation peut être faite spontanément par les exploitants du secteur alimentaire ou sur recommandation de la DGAL (ex : dans le cadre de l'étude d'un GBPH).
L'expertise apportée par le groupe d'ITAI experts du RMT ACTIA Qualima portera sur la démarche adoptée, l'articulation entre les différents outils utilisés et les modalités d'exploitation des résultats.

- Les **dossiers de validation de DVM individuels rédigés par un ITAI membre du RMT ACTIA Qualima** sont de fait considérés **validés par l'administration**.

- A noter que pour les **études à vocation méthodologique de portée nationale**, une validation de l'Anses peut être envisagée, dans le cadre de saisines ponctuelles.

Les études reconnues comme validées par l'administration sont listées sur l'intranet du MAA : http://intranet.national.agri/Duree-de-vie-des-aliments.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN