

DDPP 84 SHSA	PROCÉDURE LOCALE	MàJ : 04/10/2019
LIGNES DIRECTRICES ANALYSES		

Ce document établit des lignes directrices en ce qui concerne les autocontrôles analytiques à réaliser dans les petites structures (= éligibles à la flexibilité). Il n'a pas de valeur réglementaire et n'est pas opposable à des tiers, quels qu'ils soient.

Réf réglementaires : Paquet hygiène – Rgt UE 2073/2005 – NS Flexibilité 2018-924 – IT Article 50 Egalim 2019-555

Prérequis:

- les exploitants doivent connaître et mettre en œuvre les analyses réglementaires, notamment celles définies dans le règlement UE 2073/2005
- les exploitants doivent connaître et prendre en compte les recommandations du **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** de leur activité ou mettre en œuvre des mesures de maîtrise équivalentes
- les exploitants doivent enregistrer les non-conformités et les mesures correctives. En cas d'autocontrôles défavorables, ils doivent informer immédiatement la direction départementale de la protection des populations (DDPP) s'il y a un risque pour la santé humaine (*Cerfa* 15989).
- toutes les analyses imposées réglementairement (définies dans le Rgt UE 2073/2005) doivent être réalisées par un laboratoire accrédité.

Analyses de surface pour valider et/ou vérifier l'efficacité du ND

- **Établissements mettant en œuvre des process simples, sans manipulation de denrées nues** (= activité limitée strictement à la vente ou à la manipulation de denrées préemballées, au transport de denrées, à l'entreposage à température ambiante, à l'entreposage de denrées préemballées sous température dirigée, à la congélation-décongélation de denrées conditionnées) : aucune analyse de surface n'est exigée si les BPH sont maîtrisées, et notamment si l'établissement est visuellement propre, que les produits de ND sont présents et qu'ils sont correctement utilisés. Ex : supérettes, transporteurs, entrepôts.
- **Établissements manipulant des denrées nues**: analyses requises pour VALIDER l'efficacité du ND. Les lieux de prélèvements doivent être représentatifs et couvrir :
 - les équipements et matériaux au contact des denrées : planches de découpe, plan de travail, couteaux, mixer, scie, hachoir, etc.,
 - l'environnement : chambres froides positives, zones plus difficiles à nettoyer (plinthes, dessus des meubles hauts, derrière et dessous des meubles bas...), poignées de porte des WC, etc..

Des analyses sont également requises pour VÉRIFIER l'efficacité du ND : 1 à 4 séries d'analyses chaque année avec un plan d'échantillonnage de façon à couvrir, au fil des séries, l'ensemble des surfaces représentatives de l'activité. Exemples indicatifs :

- Minimum 1 série d'analyse de surface par an en restauration rapide (si BPH ok)
- Minimum 2 séries d'analyse de surface par an en boucherie/charcuterie (si BPH ok)

En plus, pour ceux qui mettent sur le marché des denrées prêtes à consommer produites ou manipulées sur place, qui permettent le développement de *Listéria* (cf. Rgt UE 2073/2005 pour leur définition) : recherche EN PLUS de *Listéria* monocytogenes dans l'environnement (niches à *Listéria* : zones humides, siphons...) et sur les équipements/matériels en contact. Fréquence à définir selon le risque : volume, process... A titre indicatif : 1 à 4 séries de prélèvement par an. !

Accréditation requise !

- Fréquence 1 à 4 analyses *Listéria* monocytogenes de surface par an selon l'activité (au moins 2 pour les bouchers / charcutiers)
- Ne sont pas concernées les établissements qui ne mettent sur le marché que denrées dont la DLC est < à 5 jours, pH ≤ 4.4, aW ≤ 0.92, ou pH ≤ 5 ET aw ≤ 0.94), cf. règlement 2073/2005

Dans tous les cas, l'efficacité des mesures correctives doit être rapidement validée par de nouvelles analyses de surface (2 mois maxi).

Choix des micro-organismes recherchés : ils doivent être représentatifs de l'activité. En pratique (source : fiche-outil ANSES pour un guide des bonnes pratiques d'hygiène) :

- **flore aérobie mésophile** (FAM, nommée aussi flore totale) pour apprécier le niveau global de contamination de la surface échantillonnée et la qualité des opérations de nettoyage et désinfection. La durée et la température d'incubation doivent être adaptées à la filière et aux micro-organismes recherchés;
- **entérobactéries** : indicateur de l'hygiène générale de l'entreprise (contamination fécale) ;
- autres micro-organismes spécifiques en fonction des filières (cf. GBPH)

Analyses produits pour valider ou vérifier la maîtrise d'un process

- **Établissements ne manipulant pas de denrées nues** : analyses produits non requises.
- **Établissements manipulant des denrées nues mais dans lesquels tous les dangers peuvent être maîtrisés par les BPH** (ex : découpe de viande, tranchage de fromage, mixage, cuisson en liaison chaude ou pour service immédiat (ex : plat du jour), refroidissement maîtrisé, etc. : analyses produits non requises si BPH respectées et process maîtrisés).
- **Établissements mettant en œuvre 1 ou plusieurs process qui nécessitent des mesures de maîtrise spécifiques**. Ex non exhaustifs :
 - **existence de critères de sécurité et/ou d'hygiène (R2073/2005)**
 - **date limite de consommation supérieure à J+3 (jour de fabrication + 3 jours)**
 - **process à risque** : fumage, étuvage, séchage produits carnés, appertisation, pasteurisation, cuisson, refroidissement, marinage, salage, purification de coquillage, ressuage, cuisson sous vide, cuisson basse température...

Pour la plupart des process, des autocontrôles physico-chimique et/ou microbiologiques sur les produits sont requis pour valider le process puis vérifier la maîtrise du process. Les exigences minimales varient selon la nature des denrées et des process (ex conserves : validation barème de stérilisation + tests de stabilité ; ex PABV : critères de sécurité du règlement 2073/2005, etc.). Pour chaque process, il convient de se référer aux règlements européens, au tableau de la note 2018-924 (annexe II) et au GBPH concerné.

En règle générale, la validation se fait avec n=5 sur chaque famille de produit, sauf si respect du GBPH et éligibilité à la flexibilité, auquel cas démarrage possible avec n=1 et constitution progressive d'un historique.

Puis, pour la **vérification** : plan d'échantillonnage à adapter selon la diversité des produits confectionnés, le volume d'activité, le niveau d'hygiène, les résultats antérieurs. A titre indicatif : 1 à 4 séries d'analyses chaque année avec un plan d'échantillonnage permettant de couvrir, au fil des séries, l'ensemble des familles de produits et des process représentatifs de l'activité ; n=1 possible si historique favorable et BPH respectées.

- **Choix des produits prélevés** : produits les plus sensibles, les plus manipulés, après attente / entreposage...

Exemples d'analyses produits obligatoires pour certaines activités en remise directe (se référer aux règlements et aux GBPH pour liste complète)

Boucherie- charcuterie Restaurateurs	Denrées à consommer en l'état faites maison à base de viande (ex : pâtés, caillettes, saucissons, terrines, foie gras, produits fumés...), Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues : Listéria, Salmonelle Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées cuites: salmonelle Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuites (ex : saucisses de volailles) : salmonelle Produits fumés : HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques)
Boulangers Restaurateurs	Produits à base d'œufs coquille peu ou non cuits : salmonelle

La fréquence des analyses dépend du volume d'activité, de la diversité des produits confectionnés, du niveau d'hygiène, des résultats antérieurs... Fourchette indicative : 1 à 4 par an par famille de produits.

Analyses produits pour valider une Durée de Vie Maximale ou DVM

2 situations :

- la structure applique des DVM préconisées dans un GBPH (sous réserve de l'application des dispositions de ce GBPH) : le professionnel peut faire ses test de vieillissement en n=1 dans le cadre de la vérification en cumulant les résultats des analyses à DLC (jusqu'à l'obtention d'au moins 5 résultats), permettant ainsi de valider la DVM a posteriori.
- la structure applique des DVM plus longues que les préconisations des GBPH (ou n'applique pas le GBPH) : la validation doit être réalisée a priori (= avant mise sur le marché) à l'aide d'études de vieillissement (avec décrochage de température si le produit est destiné à subir de tels décrochages en conditions réelles d'utilisation) et sur du n=5.

Tableau de synthèse

	Pas de denrées nues	Manipulations de denrées nues sans process à risque	Mise en œuvre de process à risque + Denrées soumises au R2073/2005
Exemples	Vente ou entreposage de denrées préemballées, transport, congélation-décongélation de denrées conditionnées Ets concernés : supérettes, livreurs, entrepôts...	Découpe de viande, tranchage de fromage, mixage, cuisson en liaison chaude pour service immédiat, refroidissement maîtrisé	Conservation > J+3 Confection de produits à base de viande / d'œufs coquille / de lait cru et autres produits R2073/2005 Fumage, étuvage, séchage produits carnés, appertisation, pasteurisation, refroidissement, marinage, salage, purification de coquillage, ressuage, cuisson sous vide, cuisson basse température
Analyses de surface requises ?	NON* * si établissement visuellement propre et ND maîtrisé (produits, matériel, procédure)	OUI Privilégier surfaces et équipements « à risque » : hachoir, mixer, planche, billot, scie, poignée des WC... Fréquence : 1 – 4 fois par an selon activité et maîtrise BPH ex : 1 fois mini pour les petits snacks, 2 fois mini pour les petits bouchers... + analyses <i>Listeria monocytogenès</i> ou Lm dans l'environnement (denrées prêtes à consommer permettant le dvt de Lm)	OUI
Contrôles produits requis ?	NON	NON* * si BPH respectées et process maîtrisés.	OUI Si CCP : contrôle systématique Autres : <ul style="list-style-type: none"> • <u>Validation</u> : n=5 sur chaque famille de produit ; n=1 acceptable si respect GBPH et ets éligible à flexibilité => historique à constituer. • <u>Vérification</u> : n=1, 1 à 4 fois par an si historique favorable et BPH respectées et process maîtrisé.