

# LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Il a fallu définir des critères :

- discussions difficiles au Codex Alimentarius
- m S plans à 2 ou 3 classes

Échantillonnage, méthodes officielles, analyses simplifiées

Critères par produit

On cherchera :

- les pathogènes
- la flore totale mésophile à 30°C
- la flore témoin des contaminations fécales

# A QUI SERVENT LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ?

- Aux Industries Agro-alimentaires : contrôles des matières premières, des processus, de l'HACCP, définitions des DLC
- Aux experts : à partir des repas témoins, services d'inspection, experts judiciaires, laboratoires officiels, centres de référence
- A la restauration collective

# CONTEXTE REGLEMENTAIRE DES ANALYSES, NS du 14/01/08

Voir document n°2

- Distinction essentielle entre :
  - 1) les critères de sécurité des Denrées Alimentaires (D.A.)
  - 2) les critères d'hygiène des procédés qui lorsqu'ils sont dépassés exigent des mesures correctives
- Seuls les critères d'hygiène des procédés intéressent la restauration collective et cela a débouché sur des critères indicateurs d'hygiène établis par les Fédérations professionnelles (cf. document 4)
- Les autocontrôles pour vérifier la pertinence du PMS

# CONSEQUENCES PRATIQUES

- Faire des analyses microbiologiques est une exigence du PMS
- Elles permettront de vérifier l'efficacité des mesures établies dans le PMS
- Il faut répartir également :
  - 1) Les contrôles des surfaces, du matériel, du personnel
  - 2) les contrôles des repas distribués
- Pour ces derniers, bien prendre en compte le type de préparations et le lieu des prélèvements