

PRELEVEMENTS & ANALYSES MICROBIOLOGIQUE



Les analyses microbiologiques permettent la recherche et / ou le dénombrement des micro-organismes, le plus souvent des bactéries, présents dans une denrée ou sur une surface.

Ces micro-organismes peuvent être :

- Des germes pathogènes dits "**Critères de Sécurité**", leurs présences peuvent alors signifier un danger pour le consommateur.
- Des germes dits "**Critères d'Hygiène des procédés**", permettant d'apprécier le lavage des mains, la maîtrise de chaîne du froid, le nettoyage/désinfection, ...

Des analyses pour s'assurer de la qualité des denrées commercialisées.

Analyses microbiologiques des aliments :

L'élaboration du plan de prélèvement / d'échantillonnage :

La fréquence et le volume d'analyses dépend de la taille de l'établissement, du type de produits préparés, de la sensibilité des consommateurs / clients cibles, ...

Le choix des critères microbiologiques :

Les **Critères de Sécurité** utilisés par ADOCA correspondent aux :

- Règlement (CE) N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N°1441/2007 modifiant le règlement (CE) N°2073/2005.

Les **Critères d'Hygiène des procédés**, non réglementés, sont issus des propositions formulées par les fédérations des professionnels (FCD, SNRPO, ...).

Déroulement des prélèvements :

- Prise de rendez-vous avec le responsable de l'établissement.
- Sélection des produits à analyser en fonction du plan de prélèvement, des familles de produit et de l'historique des analyses.
- Prélèvement et collecte des échantillons de manière aseptique..
- Transport des échantillons sous température dirigée jusqu'au laboratoire.
- Mise en analyse.

Transmission des résultats :

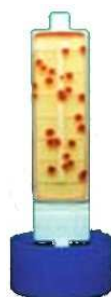
- Transmission des résultats dans les délais les plus brefs après l'obtention de l'ensemble des résultats.
- Transmission immédiate en cas de dépassement d'un seuil d'alerte.
- **Assistance pour l'interprétation des résultats et la mise en place d'actions correctives.**
- Transmission, à chaque envoi, d'un affichage à destination des opérateurs reprenant les résultats d'analyses et vos objectifs.
- Transmission, à chaque envoi, d'une synthèse statistique et graphique reprenant l'ensemble des résultats de l'année.

Prélèvements de surface :

Ces tests sont réalisés à l'aide de lames gélosées sur une surface supposée propre, après nettoyage / désinfection ou avant utilisation.

Les germes recherchés peuvent être selon les cas :

- La flore totale
- Les entérobactéries
- Les coliformes
- Les levures / Moisissures
- ...



Pourquoi des analyses ?

• pour être en conformité avec la réglementation :

Le règlement 852/2004 au Chapitre II précise que "Les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [...]
- e) prélèvement d'échantillons et analyses"

• pour vérifier l'application des Bonnes Pratiques de Fabrication : en analysant la qualité des produits finis.

• pour contrôler l'efficacité du nettoyage / désinfection : en réalisant des prélèvements de surface.

• pour surveiller les fournisseurs : en contrôlant la qualité des matières premières.

• pour vérifier et améliorer son étude HACCP ainsi que son Plan de Maîtrise Sanitaire : à l'aide des interprétations et synthèses fournies.

• pour prouver aux services officiels la maîtrise de l'hygiène : en présentant les rapports d'analyses.

• pour sensibiliser votre personnel : en affichant les résultats d'analyses.

• pour votre établissement et vos clients : En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Nos engagements :

• La réalisation des analyses uniquement dans un laboratoire partenaire accrédité COFRAC pour le programme 59 "Microbiologie des aliments".

• La transmission des résultats dans les délais les plus brefs.

• Vous informer immédiatement en cas de dépassement d'un seuil d'alerte.

• Le suivi et l'explication des résultats.

• La confidentialité des résultats.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr