

Il est demandé aux producteurs, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire la réalisation régulière d'un plan d'autocontrôle microbiologique de la matière première et des produits finis.

Les autocontrôles sont les contrôles réalisés par le producteur et sous sa responsabilité. Ils se distinguent des « contrôles officiels » qui sont ceux réalisés par les DDPP. Les autocontrôles n'englobent pas seulement les analyses microbiologiques ni les germes, mais ils visent toutes sortes d'analyses pour la qualité des produits.

LA FREQUENCE DES AUTOCONTROLES : ELLE RELEVE DE LA RESPONSABILITE DU PRODUCTEUR

Transformation journalière moyenne		Nombre d'autocontrôles microbiologique recommandés
Bovins	Caprins / Ovins	
< 200 litres	< 100 litres	Au minimum 2 par an
De 200 à 500 litres	De 100 à 200 litres	Au minimum 3 par an
> 500 litres	> 200 litres	Au minimum 4 par an

LE CONTENU DES AUTOCONTROLES

Les analyses microbiologiques sont normalement réalisées sur plusieurs échantillons de fromages. En effet, les germes ne se répartissent pas de façon homogène dans tous les produits.

NOMBRE D'ECHANTILLON ET MODALITES D'ANALYSE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET D'INTERPRETATION DES RESULTATS OBTENUS :

1. Prélever **2** fromages à j + 2 après l'emprésurage.
2. Les déposer **chacun dans un sac stérile fourni**,
3. **Indiquer sur l'étiquette de chacun des sacs en lettre majuscule :**
 - Nom, Prénom et Adresse
 - Le jour de fabrication
 - La date de ramassage

GERMES RECHERCHES	SEUILS	SPECIFICITE	METHODE (AFNOR OU VALIDEE AFNOR) (*)	BASE
Staphylocoques présumés pathogènes	10 000 UFC /g	Sur chacune des 2 unités = 2 analyses	NF EN ISO 6888-2	RE 2073/2005 modifié
Escherichia coli	10 000 UFC /g	Sur chacune des 2 unités = 2 analyses	Protocole Rapid'E.coli 2 de Biorad (BRD 07/1-07/93)	Critère client
Recherche Listeria monocytogènes	Absence / 25g	Sur un mélange des 2 unités = 2 analyses	VIDAS (BIO 12/11-03/04)	RE 2073 / 2005 modifié
Salmonelle	Absence / 25g	Sur un mélange des 2 unités = 2 analyses	VIDAS (simple voie) (BIO 12/10-09/02) ou double voie	RE 2073/2005 modifié

(*), les méthodes en gras sont couvertes par l'accréditation COFRAC

Les modalités de mise en œuvre et d'exploitations sont celles précisées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 « précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques

de denrées alimentaires et d'exploitations des résultats » applicable comme cela est notifié dans le cadre des autocontrôles ou des contrôles officiels.

METHODOLOGIE :

Les analyses seront mises en œuvre dans les 24 heures suivant la réception, si les produits sont déposés du lundi au mercredi inclus. A partir du jeudi, les échantillons déposés seront :

- Soit conservés au froid positif (entre 1 et 5°C) et analysés le lundi suivant si le fromage est au plus à J0 - +4 le lundi,
- Soit refusés, sauf, si par écrit le client souhaite le lancement de l'analyse.

CONDITION DE FACTURATION ET TARIFICATION :

La facture vous sera adressée directement par le laboratoire **coût TTC (avec la remise du laboratoire pour les adhérents au syndicat caprin du Gard)**.

Les tarifs sont donnés pour 1 analyse alimentaire de 2 unités de fromages de chèvre.

GERME RECHERCHE	PRIX UNITAIRE H.T	QUANTITE	TOTAL H.T
Fromage au lait cru au stade de la production	60.03	1	60.03
Préparation échantillon	2.94	2	5.88
Total HT (€uro)			65.91
Total HT remisé de 10% pour les adhérents (€uro)			59.32
TVA à 19.6% (€uro)			11.63
Total TTC (€uro)			70.95

REMISE DES RESULTATS

Les résultats seront communiqués à l'éleveur dans les huit jours qui suivent le ramassage.
En cas de dépassement des normes et **à la demande de l'éleveur**, mise en place d'un suivi technique.

Cordialement,

Le Syndicat Caprin

Comme vous le savez, les autocontrôles sont strictement confidentiels, seul le client est destinataire des résultats. Toutefois en cas d'urgence pour des résultats nécessitant des mesures conservatoires, les résultats seront téléphonés ou transmis par mail à Isabelle LE ROCH conseillère élevage.