



LES AUTOCONTROLES SONT OBLIGATOIRE SUR LE LAIT ET LE FROMAGE

Les autocontrôles concernent tous les producteurs :
Agréés, avec dérogation d'agrément, et vente directe.

I. Les critères microbiologiques

Le lait, matière première, et les fromages au stade de leur mise en marché doivent faire l'objet d'autocontrôles qui sont sous la responsabilité du producteur.

Sur le lait pour les critères d'hygiène des process :

- ❖ **Staphylocoques** Résultat < 50 germes
- ❖ **E.coli** Résultat < 50 germes

Sur les fromages pour les critères de sécurité et d'hygiène des process :

- ❖ **Listeria** : Absence dans 25g (sur fromage affiné si possible)
- ❖ **Salmonelle** : Absence dans 25g
- ❖ **Staphylocoque** : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes
- ❖ **E.coli** : Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes



Pour les **staphylocoques**, le critère est M = 10 000 ufc/g (fromage au lait cru) et lorsque les valeurs dépassent 100 000 germes, il y a **recherche de toxine staphylococcique**.
Néanmoins, lorsque le nombre de germes dépasse 1000, il y a lieu de s'interroger sur l'origine de cette contamination.

Sur les yaourts :

- ❖ **Entérobactéries** Résultat < 10 germes
- ❖ **Listeria** : Absence dans 25g

Faisselle = fromage frais au lait cru et non yaourt.

II. Comment procéder pour réaliser ces autocontrôles.

Pour le lait utiliser des flacons stériles mis à disposition au syndicat ou directement au laboratoire.

Pour les fromages prendre des sacs stériles mis à disposition au syndicat ou directement au laboratoire.

Pour l'échantillon de lait :

Prélever **le lait** dans un flacon stérile, minimum 50 ml. (Si recherche Salmonelle ou listeria ajouter 50 ml)

Pour les fromages : faire un autocontrôle pour chaque technologie (caillé, lactique, doux...)

En prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pinces ou autres ustensiles désinfectés).

- Pour les fromages lactiques au lait cru prendre **de 3 à 5 fromages entiers d'un même lot de fabrication**, âgés de J+2 à J+3 (J0 = date emprésurage)

- Pour les fromages à pâte pressée (style tomme) ne pas enlever la croûte, prendre un échantillon de **100 g minimum**.

Remplir la feuille de demande d'analyse en précisant le libellé de l'échantillon (dire si fromage lactique, caillé ou doux, si fromage au lait cru ou pasteurisé et si fromage affiné ou non affiné), le n° lot, la date de fabrication.

Ramener échantillon le plus rapidement possible au laboratoire après la traite ou la fabrication. Prendre contact avant avec le préleveur du laboratoire pour qu'il passe collecter vos échantillons sur un point de rendez-vous lors de ses tournées.

III. Que faire en cas de résultat positif.

(Présence de *Listeria*, de *Salmonelle*, *Staphylocoque* > 100 000 ufc/g)

le producteur doit :

1. Avertir les Services Vétérinaires et le Syndicat Caprin.
2. Suspendre la vente, retrait des produits.
3. Mettre en place des mesures correctives.