

DES NOUVEAUTES

Les autocontrôles sont obligatoires et 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 fabrication fromagère pour les critères d'hygiène des process :

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

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

- ❖ Flore mésophile à 30°C Résultat < 500000 germes
- ❖ E.coli Résultat < 10 germes
- ❖ Salmonelle : Absence dans 25g
- ❖ Listeria : Absence dans 25g

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

- ❖ Listeria : Absence dans 25g
- ❖ Salmonelle : Absence dans 25g
- ❖ Staphylocoque : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 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.

- ❖ E.coli : Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes

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 :

▪ **De fabrication fromagère.**

Prélever le lait dans un flacon stérile, mis à disposition au syndicat ou directement au laboratoire. minimum 50 ml. (Si recherche Salmonelle ou listeria ajouter 50 ml)

▪ **De consommation.**

Donner l'échantillon dans son conditionnement de vente.

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

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

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 (échantillon de 100g minimum)**, 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 **100g 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.

Contact Syndicat Caprin : **Mme Valérie Béroutte** Tél : 04 75 76 78 75

Contact Laboratoire : **Mme Delphine Forestier** : Responsable service microbiologie alimentaire Tél : 04 75 81 70 70- mail : dforestier@ladrome.fr

M Christian Martin : Préleveur Tél : 06 30 51 59 09- mail : cmartin@ladrome.fr

M Serge Magnet : Préleveur Tél : 06 30 51 59 09 - mail : smagnet@ladrome.fr