

Note d'information à destination des producteurs laitiers fermiers Plan de surveillance sur les fromages au lait cru 2022

Le CNAOL, la FNEC et la FNPL, en concertation avec la DGAL, ont souhaité rédiger cette note d'information afin d'accompagner les producteurs lors de la réalisation du plan de surveillance 2022 sur les fromages au lait cru. Ce plan de surveillance est identique à 2018.

Les plans de surveillance mis en œuvre par l'administration font partie du dispositif d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils permettent d'évaluer le taux de contamination des produits par certains dangers sur la base de prélèvements représentatifs de la production, ou de la consommation.

Quels sont les objectifs de l'administration avec ce plan de surveillance 2022 ?

- Vérifier la conformité des fromages au lait cru vis-à-vis de la réglementation et ainsi écarter les produits non-conformes de la mise sur le marché
- Estimer les taux de contamination par *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* et *E. coli* STEC des fromages et les comparer aux données précédentes (notamment plan de surveillance 2018)
- Couvrir l'ensemble de la production de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites)

Quels prélèvements sont prévus par l'administration pour ce plan de surveillance 2022 ?

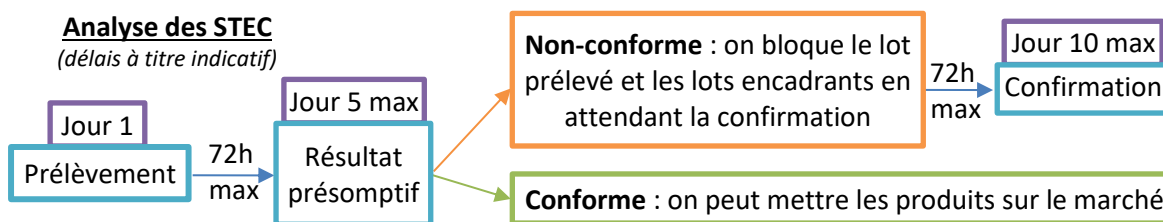
- Chez des producteurs fermiers, laiteries et affineurs (agréés, dérogataires et remise directe)
- 500 ateliers répartis géographiquement selon la production de fromages au lait cru
- Au près des trois espèces laitières (hors pâtes pressées cuites) : brebis, chèvre et vache

Quelles sont les préconisations en cas de prélèvements au sein de votre atelier en 2022 ?

- Il est recommandé de ne pas mettre sur le marché les lots de fromages dont sont issus les prélèvements, dans l'attente des résultats ; ainsi les procédures de retrait/rappel sont limitées
- Pour tenir compte des délais d'analyse STEC, **ayez en tête que le lot concerné devra être conservé 10 jours dans la mesure du possible**

Analyse des STEC

(délais à titre indicatif)



- De même, en cas de confirmation d'un résultat non-conforme, l'étendue de la contamination (ponctuelle ? persistante ?) doit être évaluée et pour ce faire il est pertinent de mettre en œuvre des analyses sur quelques lots fabriqués avant et après le lot non conforme. Pour faciliter ces investigations sur les lots encadrants, il est recommandé de les conserver 10 jours en attente du résultat.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre contact avec :

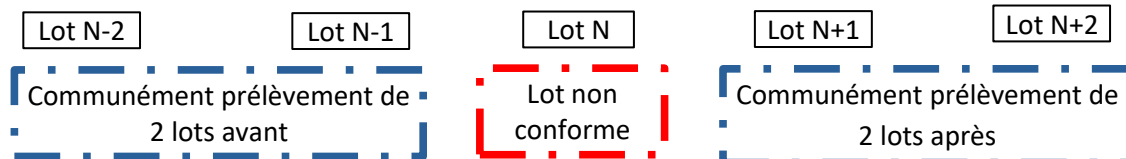
Estelle BOULLU

eboullu@fnec.fr – 01 49 70 74 33

Ronan LASBLEIZ

rlasbleiz@cniel.com – 01 49 70 74 53

Notion de lots encadrants :



Que faire en cas de résultats confirmés non-conformes ?

- si le lot est encore sous le contrôle de l'exploitant, celui-ci doit rechercher l'origine de la non-conformité et mettre en place des mesures correctives ;
- si le lot est mis sur le marché, partiellement ou en totalité, l'exploitant doit procéder de même mais il doit en plus informer la DD(ec)PP, et prendre les mesures de retrait/rappel adaptées, afin de faire cesser l'exposition des consommateurs au danger.

Ne mettez pas les produits concernés par les non-conformités sur le marché

Contactez votre technicien produits laitiers fermiers ou votre structure d'accompagnement locale et à défaut les structures nationales (CNAOL, FNEC ou FNPL) qui vous réorienteront vers la personne compétente localement.

Quels sont les critères réglementaires de ces 3 germes ?

- Listeria monocytogenes et Salmonella spp. :

les critères de sécurité réglementaires sont ceux du règlement européen n°2073/2005 évalués à partir d'un prélèvement de 5 x 100g (minimum) au sein d'un même lot. Pour que le lot soit conforme, les 5 résultats doivent indiquer pour chaque germe : « non détecté dans 25 g »

- E. coli STEC :

il n'y a pas actuellement de critère réglementaire français ou européen. Cependant, la présence de toute souche STEC hautement pathogène dans une denrée constitue un résultat non-conforme et doit amener à considérer cette denrée comme dangereuse (article 14 du règlement (CE) n°178/2002). Pour plus de précisions se référer à l'annexe dédiée au STEC du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

Taux de contamination observés dans les plans de surveillance précédents :

- *Listeria monocytogenes* (hors pâtes pressées cuites) en 2016 : 2,3% et en 2018 : 0,65%
- *Salmonella spp.* (hors pâtes pressées cuites) en 2016 : 0,5 % et en 2018 : 0,65%
- *E.coli* STEC en 2009 : 0,9% , en 2014 : 0,2% et en 2018 (hors pâtes pressées cuites) : 0,8%

Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre contact avec :

Estelle BOULLU

eboullu@fnec.fr – 01 49 70 74 33

Ronan LASBLEIZ

rlasbleiz@cniel.com – 01 49 70 74 53