



ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

N=5 OU N=1 ?

C'est une question un peu récurrente que se pose souvent le producteur fermier au moment de faire les prélèvements lors des auto-contrôles.

Dois je faire 5 analyses d'un même produit avec des échantillons pris au hasard sur mon lot (n=5) ou une seule analyse avec un seul prélèvement suffit (n=1)? Et l'inspecteur DDPP, qu'est ce qu'il va me demander ?

L'analyse avec 5 échantillons permet de valider un process de fabrication et de montrer que la situation est maîtrisée ou à nouveau maîtrisée s'il y a eu non-conformité. Elle est à réserver aux cas suivants :

- Lors de la création d'un atelier de fabrication ou lorsqu'une nouvelle fabrication est mise en place, mais dans les deux cas après une certaine « stabilisation » de la fabrication
- A l'issue d'une non-conformité ayant révélé la présence de listéria, de salmonelle ou d'entérotoxines de staphylocoques, afin de montrer que l'on a bien résolu les problèmes

- Dans le cas général, pour les autocontrôles de routines, on se limite à 1 analyse et pas forcément avec 5 fromages mélangés. Il vaut mieux faire des contrôles plus fréquents avec un seul fromage à la fois. On améliore la surveillance et on limite un peu les coûts.

Les contrôles microbiologiques constituent un des outils de contrôle de vos fabrications mais ce n'est pas le seul. Vos observations ou mesures régulières sont au moins aussi importantes.

Une formation sur ces aspects sera proposée en début d'année 2018.