

Note d'information à destination des producteurs laitiers fermiers

Plan de surveillance sur les fromages au lait cru 2018

À la suite d'une rencontre avec le Directeur général de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, le CNAOL, la FNEC et la FNPL ont souhaité rédiger cette note d'information afin d'accompagner la mise en place du plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru.

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 2018 ?

- 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 m.*, *Salmonella spp.* et *E. coli* STEC des fromages et les comparer aux données de 2014 sur les STEC et de 2016 sur *L. m* et *S. spp*
- 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 2018 ?

- Chez des producteurs fermiers, laiteries et affineurs (agréés, dérogataires & remise directe)
- 500 ateliers répartis géographiquement selon la production de fromages au lait cru
- Auprès 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 2018 ?

- 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, les lots encadrant le prélèvement seront analysés. Il est recommandé donc de les conserver 10 jours

Notion de lots encadrants



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

Estelle BOULLU

eboullu@fnec.fr – 01 49 70 74 33

Céline SPELLE

cspelle@cniel.com – 01 49 70 71 29

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 en informe la DD(CS)PP, et prend les mesures de retrait/rappel adaptées, afin de faire cesser l'exposition des consommateurs au danger.

Ne mettez pas les produits concernés 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 m. et Salmonella spp. : les critères réglementaires sont ceux du règlement européen n°2073/2005 évalués à partir de 5 x 100g (minimum) au sein d'un même lot.
- E. coli STEC : il n'y a pas actuellement de critère réglementaire français ou européen.

La présence de toute souche STEC (ou AEEC) hautement pathogène constitue un résultat non-conforme (article 14 du règlement (CE) n°178/2002). À ce titre, le guide d'aide à la gestion des alertes définit un seuil d'alerte pour les souches STEC hautement pathogènes (ou AEEC des sérotypes ciblés), dans toutes les denrées alimentaires, qui est « absence dans 25g ».

Taux de contamination observés dans les plans de surveillance précédents :

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

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

Estelle BOULLU

eboullu@fnec.fr – 01 49 70 74 33

Céline SPELLE

cspelle@cniel.com – 01 49 70 71 29