



Circulaire relative aux schémas d'échantillonnage lors de tests à l'aide de critères microbiologiques

Référence	PCCB/S3/VCT/1046469	Date	08/05/2013
Version actuelle	1.0	D'application à partir du	date de publication
Mots-clés	Microbiologie, schéma d'échantillonnage, règlement (CE) n° 2073/2005, pooling		

Rédigé par	Approuvé par
Vera Cantaert, attaché	Diricks Herman, Directeur général

1. Objectif

La présente circulaire a pour objectif d'attirer l'attention sur les schémas d'échantillonnage devant être appliqués par les exploitants d'entreprises de denrées alimentaires, comme prescrit dans le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

2. Champ d'application

Exploitants d'entreprises de denrées alimentaires relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 2073/2005.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

- « critère microbiologique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ;

- « lot » : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ;
- « échantillon » : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit ;
- « échantillon représentatif » : un échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon.

5. Schémas d'échantillonnage

Le règlement (CE) n°2073/2005 stipule que les exploitants d'entreprises de denrées alimentaires doivent, lorsque d'application, réaliser des tests à l'aide des critères microbiologiques de l'annexe I pour valider les procédures basées sur les principes HACCP ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène ou pour vérifier leur bon fonctionnement (Article 1).

Si le test a pour objectif spécifique d'évaluer l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un certain processus, on est obligé de respecter le nombre de sous-échantillons dans les schémas d'échantillonnage de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 comme un minimum (Article 5, point 4). Les schémas d'échantillonnage tiennent en effet compte du fait qu'il y a une répartition irrégulière des micro-organismes dans la plupart des matrices. Ils sont étayés statistiquement et fournissent une base uniforme à l'évaluation de l'acceptabilité d'un lot ou d'un processus par rapport aux valeurs limites prescrites.

Il n'est par conséquent pas non plus acceptable de rassembler un certain nombre de sous-échantillons et ensuite d'analyser et d'évaluer cet unique échantillon par rapport aux valeurs limites définies à l'annexe I (i.e. pooling) si l'objectif est d'évaluer l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un certain processus.

Le nombre de sous-échantillons dans les schémas d'échantillonnage en annexe I peut être réduit dans le cadre des contrôles de routine si l'exploitant d'une entreprise de denrées alimentaires peut démontrer, à l'aide de documentation antérieure qu'il dispose de procédures efficaces basées sur les HACCP (Article 5, point 3). Le pooling d'échantillons est également admissible dans de tels cas. Néanmoins, il faut tenir compte du fait qu'un seul échantillon satisfaisant ne garantit pas que le statut au niveau de la sécurité alimentaire du lot échantillonné soit également satisfaisant. Il s'en suit également que si aucun pathogène n'est retrouvé dans un échantillon simple, cela ne veut pas dire pour autant que le processus est sûr au niveau microbiologique.

6. Annexes

Annexe 1 : règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir du	Motif et portée de la révision
1.0	date de publication	Version originale