

Pro 44 - Les Analyses Bactériologiques

PROCEDURE ACTUALISEE 2015-2016

Réaliser des auto-contrôles bactériologiques :

Définir un plan d'auto-contrôles d'analyses bactériologiques, en lien avec le laboratoire départemental (s'il effectue les analyses).

Prélèvements de denrées alimentaires au plus près du service pour vérifier les bonnes pratiques d'hygiène (crudités, cuidités, desserts réalisés sur place, produits à risques tels que steak haché)

Prélèvements de surface (plan de travail, matériel sensible, trancheur, couteaux, cutter, planche.....) pour valider le plan de nettoyage et désinfection. (Cf/ F4)

Effectuer une rotation sur les prélèvements de différents produits, fixer les horaires de prélèvements avec le laboratoire départemental, privilégier une prise de température par le préleveur du laboratoire départemental.

Ne pas prélever des denrées en sortie de cuisson (ne présente aucun intérêt).

Ne pas prendre les repas témoins qui sont *destinés exclusivement aux services vétérinaires, en cas de suspicion de Toxi Infection*

Alimentaire Collective.

Mettre en place un contrat avec le laboratoire départemental :

Suivre les résultats et les interprétations.

Afficher les résultats du rapport d'analyses, informer l'ensemble du personnel affecté au service restauration.

Exploiter chaque résultat, en cas de résultat non conforme, vérifier l'ensemble des procédures de fonctionnement et mettre en place une action corrective (cf F5).

Notifier et archiver les actions correctives.

Fréquence des analyses

Un prélèvement mensuel est recommandé. Suivant le volume de l'activité, il sera nécessaire d'augmenter le nombre et la fréquence des prélèvements.

Le contrôle de l'eau

S'assurer annuellement de la potabilité de l'eau par le laboratoire d'analyses, les prélèvements doivent être réalisés successivement aux différents points d'eau de la cuisine, ne pas oublier les douchettes en plonge (vaisselle et batterie).

(Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine. Arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire)

Suivre les résultats du contrôle de l'eau réalisé par la commune ou le syndicat intercommunal, archiver les attestations au sein de la cuisine, à la disposition des services vétérinaires.

*Le Département des Pyrénées Orientales
préconise la mise en place d'un contrat
avec le Laboratoire Départemental.*

Pro 44 bis - Exemple de plan d'auto-contrôles d'analyses bactériologiques

Le plan d'échantillonnage permet :

- Le contrôle des fournisseurs
 - La vérification du respect des règles d'hygiène et des manipulations
 - Le contrôle de la bonne conservation des produits dans les conditions réelles d'emploi
 - Le contrôle de l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection (ex : lames de surface); ces tests doivent donc être effectués sur une surface supposée propre, destinée à être en contact avec les denrées et non pas en cours d'utilisation.
 - Le plan d'échantillonnage doit permettre de valider les pratiques des différentes procédures de travail.
- Il n'est pas question d'analyser tous les produits mais de travailler par famille, en choisissant à chaque fois les produits les plus sensibles

*Le Département des Pyrénées Orientales
préconise la mise en place d'un contrat
avec le Laboratoire Départemental.*

Préconisations et fréquences de prélèvements microbiologiques :

- 1 analyse de denrées alimentaires tous les mois pour les établissements ayant moins de 400 rationnaires
- 2 analyses de denrées alimentaires tous les mois pour les établissements ayant plus de 400 rationnaires
- 1 analyse sur 2 surfaces nettoyées et désinfectées tous les mois (liste non exhaustive)
- 1 analyse d'eau de type potabilité 1 fois par an.

Résultats et interprétations :

- Suivre les résultats et les interprétations.
- Afficher les résultats du rapport d'analyses, informer l'ensemble du personnel affecté au service restauration.
- Exploiter chaque résultat, en cas de résultat non conforme, vérifier l'ensemble des procédures de fonctionnement et mettre en place une action corrective (cf F5).
- Notifier et archiver les actions correctives.

Pro 44 bis1 - Préconisations et fréquences de prélèvements microbiologiques

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES SUR LES ALIMENTS										
Fréquence de prélèvement	<i>Septembre</i>	<i>Octobre</i>	<i>Novembre</i>	<i>Décembre</i>	<i>Janvier</i>	<i>Fevrier</i>	<i>Mars</i>	<i>Avril</i>	<i>Mai</i>	<i>Juin</i>
Catégorie d'aliments										
Charcuteries	X		X		X		X		X	
Crudités, salades composées		X		X		X		X		X
Plats d'assemblage (plats cuits)	X		X		X		X		X	
Pâtisseries et desserts		X		X		X		X		X

Exemple de plan d'échantillonnage pour un établissement ayant plus de 400 rationnaires

Pro 44 bis2 - Préconisations et fréquences de prélèvements microbiologiques

EXEMPLE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES SUR LES SURFACES

Fréquence de prélèvement	<i>Septembre</i>	<i>Octobre</i>	<i>Novembre</i>	<i>Décembre</i>	<i>Janvier</i>	<i>Fevrier</i>	<i>Mars</i>	<i>Avril</i>	<i>Mai</i>	<i>Juin</i>
Surfaces										
Plan de travail de tous les secteurs	X				X					
Intérieurs chambres froides, clayettes		X				X				
Planche à découper			X				X			
Petits ustensiles (couteaux, louches, écumoirs....)				X				X		
Conditionnement dernière enveloppe du produit					X				X	
Assiettes, couverts, verres						X				X
Trancheuse, Robot							X			
Mains des opérateurs				X						
Intérieur des bacs gastronormes	X							X		
Cuve batteur		X							X	
Tables de réfectoire			X							X

Autres exemples de surfaces à prélever : Micro-onde, fontaine à eau, poignée de porte, couvercle de poubelle, ...