

AUTOCONTROLES LAIT ET FROMAGES 2009

Rappel réglementaire :

Le lait, matière première, et les fromages au stade de leur mise en marché doivent faire l'objet d'autocontrôles qui sont sous la responsabilité du producteur.

Les autocontrôles concernent tous les producteurs : Agréés CEE, dispensés d'agrément, vente directe.

1. RAPPEL DU RYTHME DES AUTOCONTROLES

Selon le nombre d'autocontrôles, il est recommandé d'étaler les analyses sur la campagne.

Transformation journalière moyenne (= lait transformé sur l'année / nb jours lactation)		Autocontrôles
OVINS - CAPRINS	BOVINS	
Inférieur à 100 litres	Inférieur à 200 litres	Au minimum 2 par an
De 100 litres à 200 litres	De 200 litres à 500 litres	Au minimum 3 par an
Supérieur à 200 litres	Supérieur à 500 litres	Au minimum 4 par an

2. ANALYSES A REALISER

a. Fromages

Pour chaque autocontrôle, il convient de réaliser une analyse par type de fromage fabriqué (lactique, pâte pressée, pâte cuite, fromage frais), ainsi que sur la matière première (lait non ensemençé).

Fromages à coagulation principalement lactique et pâtes molles : prélèvement de 5 fromages entiers, âgés de J+2 à J+5 (j.0 = date d'emprésurage)

Fromages style tomme (pâte pressée) à coagulation présure dominante : prélèvement de 5 échantillons de 100g minimum (ne pas enlever la croûte)

b. Lait :

Prendre le lait de la dernière traite (dans le tank ou les bidons), le filtrer et le refroidir rapidement.

3. MODALITÉS PRATIQUES

a. Fromages :

Prendre 5 fromages d'un même lot de fabrication, en prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pince ou autres ustensiles désinfectés).

Mettre chaque fromage dans un sachet stérile (ces sachets peuvent être demandés au Labora-

toire d'Analyses).

Stocker les fromages dans les sachets au froid si vous ne les amenez pas tout de suite au Laboratoire.

b. Lait :

Mettre l'échantillon de lait dans un flacon stérile (\pm 40 ml, flacons à prendre dans un laboratoire d'analyses ou en pharmacie).

Attention! Le lait doit être filtré, sans présure ni ferment lactique.

c. Transport des échantillons.

Le transport des échantillons vers le laboratoire doit intervenir le jour même du prélèvement. Il est effectué au froid : 4°C à 8°C.

d. Identification des prélèvements.

Remplir une feuille d'accompagnement des produits (Nom, adresse, date, N° d'analyse, type de fabrication, âge des fromages). Ecrire votre nom sur les sachets et flacons stériles.

4. RESULTATS

INTERPRETATION DES RESULTATS

- **Salmonelles (notées 3SALM sur les rapports d'essai)** : absence
- **Listéria (3LISTER)** : absence
- **Staphylocoques dorés (3STAPH)** : aucun fromage ne doit dépasser 100 000 et 2 fromages au plus peuvent être compris entre 10 000 et 100 000 sur les 5 fromages analysés
- **Escherichia Coli (3ECOLI)** : indicateur d'hygiène, plus de norme depuis la mise en place du Paquet Hygiène ; cependant, nous recommandons d'interpréter selon les normes antérieures, similaires à celles concernant les staphylocoques dorés.

L'éleveur est propriétaire de ses résultats.

Cependant, comme vous bénéficiez d'une subvention du Conseil Général du Var sur ces analyses par le biais du GDS, celui-ci est aussi destinataire de vos résultats, qui sont analysés de façon anonyme. Si vous vous opposez (par retour de courrier) à ce que le GDS reçoive vos résultats, vous renoncerez de fait à cette subvention, et les analyses vous seront directement

facturées par la Paierie Départementale.

En aucun cas le GDS ne se substituera à l'éleveur pour déclarer une non-conformité à l'Administration.

Vous devez conserver les résultats d'analyses, ils peuvent être demandés par la DSV lors d'un contrôle officiel.

Attention !

EN CAS DE CONTAMINATION PAR LISTERIA OU SALMONELLA :

1. avertir la DSV (obligatoire)
2. prévenir le GDS
3. suspendre la vente.

En cas de **taux élevés de *Staphylococcus aureus*** (résultats non satisfaisants sur ce critère), il est recommandé d'effectuer un dépistage sur lait individuel (**gratuit pour l'éleveur**): contacter le GDS83 pour la marche à suivre.

Si le nombre de *Staphylococcus aureus* est supérieur à **100 000 germes/g**, une recherche d'entérotoxines sera réalisée. En cas de positivité (analyse devant être confirmée par l'AFSSA), vous avez l'obligation de prévenir la DSV.

5. QUAND FAIRE SES AUTO-CONTRÔLES ?

Selon le nombre de passages, étaler les autocontrôles sur la campagne (voir tableau ci-dessous).

Attention !

En dehors de ces dates, le Laboratoire pourra refuser d'analyser vos produits. En cas de suspicion réelle de problème sanitaire, contacter le GDS qui confirmera cet impératif au Laboratoire **après avoir vérifié l'urgence de votre demande.**

6. OÙ AMENER LES ÉCHANTILLONS ?

LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENTAL

Rue Jean Aicard
83300 DRAGUIGNAN

Tél : 04.94.60.44.00

Fax : 04.94.67.49.11

Horaires :

9H00-12H00 / 13H30-16H30

7. TARIFS ANALYSES (2008)

Analyse sur lait de consommation : 45,23 € HT

Avec recherche de :

- ✗ Salmonelles
- ✗ Staphylococcus aureus
- ✗ Streptocoques β hémolytiques
- ✗ Coliformes totaux à 30°C
- ✗ Microorganismes aérobies à 30°C

Analyse microbiologique sur lait destiné à la transformation : 15,00 € HT

Avec recherche de :

- ✗ Staphylococcus aureus
- ✗ Flore totale aérobie

Analyse microbiologique sur 5 fromages : 114,00 € HT

Avec recherche de :

- ✗ Staphylococcus aureus
- ✗ Escherichia coli (analyse optionnelle depuis janvier 2006)
- ✗ Listeria sp & monocytogenes (sur mélange des 5 unités)
- ✗ Salmonella sp (sur mélange des 5 unités)

Coût d'une analyse complète : 1 lait et 5 fromages = 129,00 € HT (846,18 F)

Important !

En 2009, les autocontrôles seront pris en charge à hauteur de 80% par le GDS via une subvention du Conseil Général*. Comme pour 2008, LA DIFFERENCE VOUS SERA FACTURÉE PAR LE GDS, soit 20% du coût des analyses* (ex : 25,80 € pour 1 lait + 5 fromages).

* Sous réserve de l'attribution d'une subvention « analyses » à la hauteur de notre demande.

Du fait des contraintes techniques spécifiques aux analyses, le Laboratoire Vétérinaire Départemental ne prendra vos autocontrôles que les lundi et mardi suivants :

Janvier	Fevrier	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
5 et 6	2 et 3	9 et 10	6 et 7	4 et 5	8 et 9	6 et 7	3 et 4	7 et 8	5 et 6	16 et 17	1
12 et 13	16 et 17	16 et 17 30 et 31		11 et 12	15 et 16	20 et 21	17 et 18	14 et 15	12 et 13	23, 24 et 30	6 et 8

Notez ces dates sur votre calendrier !