Analyses alimentaires - HACCP et plan de contrôle

Aquatycia réalise des analyses microbiologiques et chimiques sur des denrées alimentaires et des surfaces de travail pour les établissements de restauration, production et distribution alimentaires.

Cadre réglementaire

Règlement CE 2073/2005

Ce règlement européen définit les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Il distingue :

- ? Critères de sécurité alimentaire : paramètres dont le dépassement rend le lot impropre à la consommation (ex: Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli producteurs de shigatoxines)
- ? Critères d'hygiène des procédés : paramètres indicateurs de la maîtrise du processus (ex: flore totale, E. coli, Staphylocoques)

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Tout exploitant du secteur alimentaire est tenu d'appliquer les principes HACCP (Règlement CE 852/2004). Les analyses de laboratoire font partie des mesures de vérification du système HACCP.

Analyses disponibles chez Aquatycia

Analyses microbiologiques denrées (MIC-MOP-004)

Paramètre | Matrice typique Flore totale aérobie à 30°C | Toutes matrices Entérobactéries | Viandes, produits laitiers, plats cuisinés E. coli | Eau, légumes, viandes Salmonella spp. | Volailles, ?ufs, graines germées Listeria monocytogenes | Produits traiteur, charcuterie, fromages Staphylococcus aureus | Produits manipulés, crèmes, sandwiches Bacillus cereus | Riz, céréales, purées Levures et moisissures | Produits sucrés, conserves

Analyses de surfaces (PRE-MOP-004 + MIC-MOP-009)

Prélèvements par écouvillonnage ou lames contact sur :

- ? Plans de travail, tables
- ? Ustensiles, couteaux, planches à découper
- ? Intérieur de réfrigérateurs

Paramètres : flore totale, entérobactéries, Listeria, E. coli, Staphylocoques.

Eau utilisée en cuisine

- ? Type A (microbiologie) : coliformes, E. coli, entérocoques, Pseudomonas
- ? Nitrates, nitrites si eau de puits

Construction d'un plan de contrôle

Un plan de contrôle HACCP est personnalisé selon votre activité. Questions clés :

Question | Impact sur le plan Quelle est votre production principale ? | Détermine les paramètres prioritaires Servez-vous des populations à risque (crèches, EHPAD) ? | Critères plus stricts, fréquence plus élevée Avez-vous déjà eu des TIAC (toxi-infections) ? | Renforcement ciblé des points critiques Quelle est votre fréquence de nettoyage-désinfection ? | Corrélation avec les résultats surfaces

Fréquences recommandées (restauration classique)

Type d'analyse | Fréquence Denrées (plats cuisinés, produits sensibles) | Trimestrielle Surfaces (plan de travail, ustensiles) | Trimestrielle Eau (cuisine, laverie) | Annuelle Bilan annuel complet | Annuel

---

Interprétation des résultats

Critères de sécurité alimentaire (dépassement = lot suspect)

- ? Salmonella : absence obligatoire dans 25g - tout résultat positif impose le retrait du lot
- ? Listeria monocytogenes : absence dans 25g pour denrées prêtes à manger + populations à risque ; < 100 UFC/g pour autres denrées en fin de vie commerciale
- ? E. coli STEC : absence dans 1g (viandes hachées, graines germées)

Résultats surfaces

Flore totale surface | Interprétation < 100 UFC/cm² | Satisfaisant 100 - 1 000 UFC/cm² | Acceptable - vérifier procédure nettoyage > 1 000 UFC/cm² | Insatisfaisant - revoir protocole de désinfection

---

Prélèvements par vos soins ou par nos techniciens

Deux options selon votre organisation :

- ? Prélèvements par un technicien Aquatycia : nous venons sur site, idéal pour une première visite ou les surfaces difficiles
- ? Auto-prélèvements : nous vous fournissons un kit avec instructions, vous expédiez les échantillons. Convient pour les denrées et l'eau.

Pour plus d'informations ou pour construire votre plan de contrôle, contactez-nous au 01 77 75 54 00 ou à contact@aquatycia.fr.