



laboratoires

# AUTOCONTRÔLES



## Les critères microbiologiques

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, avec dérogation d'agrément, et vente directe.

### Les autocontrôles sont obligatoires sur le lait et le fromage

- Sur le lait pour les critères d'hygiène des process  
**Staphylocoques et E.coli**
- Sur les fromages  
**Listeria** : Absence dans 25g  
**Salmonelle** : Absence dans 25g  
**Staphylocoque** : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes  
**E.coli** : Non obligatoire mais recommandé < 1000 germes

Pour les staphylocoques, le critère est :

M = 10 000 ufc/g et lorsque les valeurs dépassent 100 000 germes, il y a recherche de toxine staphylococcique. Néanmoins, lorsque le nombre de germes dépasse 1000, il y a lieu de s'interroger sur l'origine de ces germes.

### En pratique :

#### Pour l'échantillon de lait :

Prélever **le lait** dans un flacon stérile qui peut être pris au Syndicat : **Dénombrement des staphylocoques, E.coli**

#### Pour les fromages lactiques :

**Pour les Staphylocoques, E.coli, Salmonelle Listeria** : Prélèvement de **3 à 5 fromages entiers**, âgés de J+2 à J+5 (J0 = date emprésurage)

→ **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 pris au bureau du Syndicat)

Pour le « foujou » donner un échantillon dans un petit pot

#### Pour les fromages style tomme (pâte pressée) :

Prélèvement d'un **échantillon de 100g minimum** (ne pas enlever la croûte)

#### Pour les yaourts :

Faire un DLC et une recherche en entérobactéries

Et si non connaissance du pH faire une recherche en listeria

### FAIRE UN AUTO CONTRÔLE POUR CHAQUE TECHNOLOGIE

**En cas de résultat positif (> 100 000 staphylocoques, Présence de Listeria ou de Salmonelle), le producteur doit :**

**1 – Avertir les Services Vétérinaires et le Syndicat Caprin**

**2 – Suspendre la vente, retrait des produits**

**3 – Mettre en place des mesures correctives**

