



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Service du commissariat des armées
Plate-forme commissariat Est
Division Achats Publics

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES DENREES ALIMENTAIRES ET DES
SURFACES DES ORGANISMES DE RESTAURATION
DES DIFFERENTES FORMATIONS
SOUTENUES PAR LES GROUPEMENTS DE SOUTIEN COMMISSARIAT (GSC)
RATTACHES A LA PLATEFORME COMMISSARIAT EST (PFC-EST) DE METZ.**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Numéro de consultation : **DAF_2025_000445**

Procédure de passation : Appel d'offres ouvert

Table des matières

Article 1 – PREAMBULE - CONTEXTE	3
Article 2 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
Article 3 – DISPOSITIONS GENERALES CONCERNANT LA PRESTATION	3
Article 4 – MODALITES DES TACHES A EXECUTER	4
Article 5 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE	11
Article 6 – DOCUMENTS REGLEMENTAIRES	12
Article 7 – ANNEXES.....	13

Article 1 – PREAMBULE - CONTEXTE

Le présent accord-cadre est passé en application du code de la commande publique.

Article 2 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE

La présente partie a pour objet de définir les différentes opérations nécessaires aux analyses bactériologiques des denrées alimentaires produites par les organismes de restauration des différentes formations soutenues par les Groupements de Soutien Commissariat (GSC) rattachés à la PFC Est et désignés ci-dessous :

N°	Intitulés lots séparés
Lot n° 1	Cercle interarmées de BESANCON
Lot n° 2	Cercle interarmées de LUXEUIL-LES-BAINS
Lot n° 3	Cercle interarmées de LILLE
Lot n° 4	Cercle interarmées de METZ
Lot n° 5	Cercle interarmées de MOURMELON-LE-GRAND
Lot n° 6	Cercle interarmées de NANCY
Lot n° 7	Cercle interarmées de PHALSBURG
Lot n° 8	Cercle interarmées de SAINT-DIZIER
Lot n° 9	Cercle interarmées de STRASBOURG

La liste des points de restauration bénéficiaires figure en annexe 1 du présent CCTP. Cette liste est susceptible d'évoluer en fonction des modifications d'organisations propres aux bases de défense.

Article 3 – DISPOSITIONS GENERALES CONCERNANT LA PRESTATION

3.1 Définition des prestations

3.1.1. Autocontrôles microbiologiques des denrées alimentaires :

Conformément à la stratégie de mise en œuvre des autocontrôles microbiologiques des denrées alimentaires en restauration collective dans les armées, définie par le service de santé des Armées, le prélèvement de 5 (cinq) échantillons (n=5) d'une même préparation alimentaire (« analyses périodiques sur des lots de fabrication ») ou le prélèvement de 1 (un) échantillon (n=1) de 5 (cinq) préparations alimentaires différentes (« suivi par carte de contrôle ») devra être réalisé dans chaque établissement de restauration référencé aux annexes techniques 2 au présent CCTP.

Ces contrôles sont un moyen permettant de s'assurer de la bonne application des dispositions en matière d'hygiène générale au sein de l'établissement.

3.1.2. Etudes de vieillissement :

Les études de vieillissement doivent être menées avec un plan d'échantillonnage comprenant cinq unités d'échantillons (n=5), de façon à permettre une interprétation pour le lot de production selon un plan à 3 classes.

Les tests de vieillissement sur les fabrications permettent de s'assurer qu'en fin de durée de vie, dans les conditions de production définies, la durée de vie telle qu'elle a été déterminée permet bien d'atteindre l'objectif de sécurité attendu. Les études de vieillissement sont réalisées dans le cas où l'exploitant souhaite déterminer une date limite de consommation (DLC) supérieure à 3 jours après la date de fabrication des préparations culinaires élaborées à l'avance.

3.1.3 Autocontrôles microbiologiques des surfaces pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement :

La recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement d'établissements fabriquant des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique doit être mise en œuvre afin de déceler, le cas échéant, l'implantation d'une souche dans l'environnement de production.

Sont plus particulièrement concernés les cuisines centrales (dont les centres de production alimentaire) et les services de restauration des hôpitaux et des crèches, mais tout établissement proposant des denrées alimentaires dites « prêtes à manger » sont concernés.

Denrées prêts à manger : il s'agit de denrées destinées à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux (exemples : entrées froides à base de végétaux, cuits ou crus _ entrées froides à base de denrées d'origine animale, associant ou non végétaux cuits ou crus _ crèmes desserts et pâtisseries...).

Article 4 – MODALITES DES TACHES A EXECUTER

4.1 Nature des prélèvements

4.1.1 Denrées

Les denrées prélevées sont exclusivement des préparations transformées et/ou élaborées au sein de l'établissement qui subissent donc des traitements susceptibles d'entraîner une contamination ou multiplication microbienne. Les préparations industrielles de type salades composées prêtes à l'emploi ou pâtisseries surgelées sont exclues autant que possible.

Dans le cas d'un plan d'échantillonnage n=5 (5 échantillons d'une même préparation), d'un prélèvement à l'autre, la nature des produits prélevés devra être modifiée de façon à évaluer plusieurs types de préparation. Ce choix se fera **obligatoirement** en concertation avec le directeur délégué local (DLL) ou son représentant, le référent qualité ou le RS²DA (Réfèrent pour la sécurité et la sûreté des aliments) de la PFC Est au moment du prélèvement.

Les produits seront prélevés dans les quatre familles de préparations ci-dessous, pour lesquelles des critères microbiologiques sont associés.

Par ailleurs ces familles sont désignées par codification dans les bordereaux de prix et bons de commande, soit :

- les entrées froides associant des produits d'origine animale et/ou à base de végétaux, cuits ou crus (exemples : carottes râpées, assiettes de crudités, salade riz-maïs), Code EF
- les produits mixés à froid et servis sans étape d'assainissement ultérieure (exemple : smoothies, etc.), Code PMF
- les desserts et pâtisseries (sans fruit cru et comportant d'autres éléments qu'une pâte cuite), Code DP
- les plats cuisinés, soumis à un procédé de refroidissement rapide (les plats cuisinés chauds directement sur chaîne de production et non destinés à être refroidis ne présentent que peu d'intérêt), Code PC

Dans le cas d'un suivi par carte de contrôle, il est nécessaire de définir des « produits cibles » qui feront l'objet de prélèvements réguliers. Les produits cibles sont des préparations réunissant des caractéristiques semblables, en ce qui concerne en particulier la nature des matières premières utilisées, les modalités de production et de conservation mises en œuvre.

Exemples de préparations et produits cibles :

Famille de préparation « Entrées froides à base de végétaux, cuits ou crus » :

- préparations cibles : crudités / produits cibles : assiette de crudités, salade de tomates, carottes râpées...
- préparations cibles : salade associant végétaux et féculents / produits cibles : taboulé, salade de riz, tomate, poivron...

4.1.2 Surfaces

Les prélèvements sont prévus dans les lieux où la denrée alimentaire prête à être consommée est exposée à une contamination directe par *Listeria spp.* Les prélèvements doivent donc être réalisés dans des zones où sont manipulées des denrées qui ne subissent pas de traitement thermique avant mise en consommation (locaux de préparations froides par exemple).

Ils seront essentiellement effectués sur des surfaces ou matériels entrant en contact avec les denrées alimentaires : trancheuse, planches à découper, batteurs, conteneurs, ustensiles de cuisine, etc.). A moindre fréquence, les lieux où le produit n'est pas exposé à une contamination peuvent être contrôlés : caniveaux, sols, flaques d'eau, équipements de nettoyage, etc.

Le choix des surfaces et matériel se fera **obligatoirement** en concertation avec le directeur délégué local (DLL) ou son représentant, le référent qualité ou le RS²DA (Réfèrent pour la sécurité et la sûreté des aliments) de la PFC au moment du prélèvement.

4.2 Fréquences et nombre de prélèvements

La fréquence et la quantité d'échantillons soumis à analyse sont fonction de l'effectif rationnaire, défini au sein de chaque organisme de restauration par le nombre moyen de rationnaires servis le midi en période normale d'activité.

Sauf exigence spécifique des services de contrôle officiel ou de l'exploitant, les organismes dont l'effectif rationnaire moyen est inférieur à 30 rationnaires le midi ne sont pas tenus de mettre en place des autocontrôles microbiologiques de produits finis et de surfaces. De même, la réalisation d'autocontrôles microbiologiques de produits finis et de surface ne s'applique pas aux restaurants satellites de cuisines centrales dès lors qu'il n'y a pas de manipulation significative des denrées approvisionnées.

4.2.1 Autocontrôles des denrées

Les autocontrôles interviennent à fréquence régulière et permettent de disposer d'une information continue tout au long de l'année. Les prestations seront effectuées mensuellement ou trimestriellement, en fonction des points de restauration et de leurs effectifs rationnaires, de la manière suivante :

4.2.1.1 Organismes de restauration dont l'effectif rationnaire est compris entre 30 et 499

Le plan de contrôle portera au minimum sur l'analyse trimestrielle de 5 unités d'échantillon d'un même produits (n=5).

4.2.1.2 Organismes de restauration dont l'effectif rationnaire est supérieur ou égal à 500

Deux cas de figure : suivi par carte de contrôle (n=1) ou analyses périodiques sur des lots de fabrication (n=5) selon le choix de l'exploitant.

1. Suivi par carte de contrôle :

Le plan de contrôle portera au minimum sur l'analyse tous les mois d'une unité d'échantillon représentative de 5 produits cibles différents (n=1).

La diversité des préparations mises en œuvre dans ces établissements doit permettre de définir **5** « produits cibles » différents en tenant compte des diagrammes de fabrication et des matières premières utilisées. De plus, pour pouvoir disposer d'un choix optimum de préparations, la congélation des prélèvements dans l'attente de leur prise en charge par le laboratoire, est autorisée, mais l'impact de cette congélation sur les résultats est à prendre en compte.

2. Analyses périodiques sur des lots de fabrication

Le plan de contrôle portera au minimum sur l'analyse trimestrielle de 5 unités d'échantillon de 3 produits différents (n=5). Les produits prélevés doivent être représentatifs de la fabrication du jour.

Le nombre et la fréquence des analyses retenues sont indiqués aux annexes techniques 2 des lots n°1 à n°9 du présent CCTP.

4.2.2 Tests de vieillissement

2 cas de figure : validation d'une DLC ou vérification d'une DLC

4.2.2.1 Validation initiale de DLC

Les études de vieillissement doivent être menées selon les dispositions de la norme AFNOR NF V01-003 ou équivalent avec un plan d'échantillonnage comprenant cinq unités d'échantillons (n=5), de façon à permettre une interprétation pour le lot de production selon un plan à 3 classes. Les préparations culinaires doivent être regroupées en différentes familles technologiques sur la base d'une analyse des dangers.

L'aliment tel qu'il est produit, est entreposé, par le titulaire, dans des conditions de temps et de température correspondant aux conditions « raisonnablement prévisibles » de transport, de distribution et d'emploi par l'acheteur final. Des recommandations sur la conduite des tests de vieillissement sont fournies par la norme NF V01-003 ou équivalent. En pratique, les modalités de rupture de la chaîne du froid seront réalisées de telle sorte que les produits subissent un maintien à + 8 °C pendant les deux derniers tiers de leur durée de vie théorique, de façon à se placer dans la situation la plus défavorable.

Ces analyses sont réalisées sur au moins un produit représentatif de chaque catégorie de produits finis correspondant à un procédé de fabrication identifié et homogène sur le plan de la maîtrise des dangers

microbiologiques et selon un plan d'échantillonnage représentatif des conditions de production avec, au minimum, n=5, en application du règlement (CE) n°2073/2005 de façon à permettre une interprétation pour le lot de production selon un plan à 3 classes.

L'analyse microbiologique est réalisée à **DLC atteinte + 2 jours (jours correspondant à une marge de sécurité)**

Les critères à appliquer pour l'analyse des produits sont précisés au point 4.3.5 du présent CCTP. En cas de non-conformité, la DLC doit être revue à la baisse ou le processus modifié.

4.2.2.2 Vérification de la DLC

Les analyses de vérification de DLC sont réalisées périodiquement en intégrant au programme d'autocontrôles définis au 4.2.1. le(s) produit(s) à DLC atteinte (ou DLC + 2 jours) .

4.2.3 Autocontrôles des surfaces pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement.

Les prestations seront effectuées **trimestriellement** de la manière suivante :

4.2.3.1 Organismes de restauration dont l'effectif rationnaire est compris entre 30 et 499

- 1 contrôle de surface minimum ;
- 3 contrôles de surface minimum en cas de mesures de renforcement suite à résultats non satisfaisants sur une surface.

4.2.3.2 Organismes de restauration dont l'effectif rationnaire est supérieur ou égal à 500

- 2 contrôles de surface minimum ;
- 5 contrôles de surface minimum en cas de mesures de renforcement suite à résultats non satisfaisants sur une surface.

4.3. Règles générales de prélèvement, de préparation et de traitement des échantillons

4.3.1 Prélèvement des échantillons

Denrées :

Les prélèvements des échantillons sont effectués par un personnel qualifié et doivent être effectués selon les bonnes pratiques d'hygiène afin d'éviter toute contamination microbiologique alimentaire accidentelle. En particulier, les ustensiles et conditionnements utilisés pour les prélèvements doivent être propres et désinfectés et constitués de matériaux inertes vis-à-vis des denrées (acier inoxydable, la plupart des matières plastiques).

Les prélèvements sont effectués avec du matériel désinfecté, dans des contenants à usage unique, hermétiquement fermés et identifiés.

Le titulaire met à disposition de ses préleveurs l'intégralité du matériel et des équipements nécessaires aux opérations de prélèvement et de transport des échantillons. Il est responsable du conditionnement des échantillons

Surfaces :

Les prélèvements sont menés en appliquant les lignes directrices établies par le laboratoire de référence de l'union européenne (LRUE Lm) pour les prélèvements sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires, en vue de détecter *Listeria monocytogenes* version 3 du 20/08/2012, notamment :

- Les dispositifs de prélèvement utilisables sont essentiellement les écouvillons (pour les zones petites et difficiles d'accès), les éponges, chiffonnettes, ou compresses tissées ou non tissées, stérilisés. Ces dispositifs seront humidifiés avec des diluants avec neutralisant si la présence de résidus de désinfectant est suspectée dans la zone prélevée. Sinon il est recommandé d'utiliser un diluant sans neutralisant.
- La superficie des zones échantillonnées devrait être aussi grande que possible afin d'accroître la possibilité de détecter *Listeria monocytogenes*. Il est conseillé de réaliser les prélèvements sur une superficie de 1000 cm² à 3000 cm². L'utilisation d'une éponge, chiffonnette ou compresse est recommandée. L'utilisation de gabarits est déconseillée, mais la surface prélevée doit être approximativement connue, de façon à assurer des prélèvements reproductibles.
- Les prélèvements ne doivent pas être effectués sur du matériel visuellement sale (résidus alimentaires présents).

4.3.2 Dates et Horaires d'intervention

La date de prélèvement est fixée entre le titulaire et le responsable du point de restauration (gérant DDL), RS²DA ou son représentant, dont les coordonnées sont mentionnées sur les annexes techniques 2 au CCTP des lots n° 1 à 9 dans un délai minimum de 5 jours ouvrés avant la date souhaitée de prélèvement.

Le titulaire s'engage à confirmer aux responsables des points de restauration les dates de passage, de manière à garantir la présence de préparations effectivement élaborées sur place (entrées froides/desserts) le jour où des prélèvements seront effectués par le laboratoire.

Denrées : Le titulaire s'engage à réaliser les prélèvements aux horaires fixés par le bénéficiaire et à prélever les échantillons au plus près de la consommation, notamment dans les vitrines et dans les meubles de distribution, exceptés pour les produits ayant fait l'objet d'un refroidissement rapide et/ou préparés à l'avance, de façon à garantir la meilleure représentativité des process mis en œuvre dans les restaurants. Les points de contact de chaque établissement, dates et heures de prélèvement sont précisées sur les annexes techniques 2 au CCTP des lots n°1 à 9.

Surfaces : Pour augmenter la probabilité de détecter une souche persistante, le prélèvement doit être réalisé **au cours des étapes de production, après au moins deux heures de production ou à la fin d'un cycle de production et avant nettoyage et désinfection des surfaces et matériels.**

Les jours et heures de prélèvement sont mentionnés à titre indicatif sur les Annexes techniques 2 au CCTP des lots n°1 à 9 au CCP et précisés sur les demandes d'intervention. Il est précisé que les prélèvements des denrées et des surfaces peuvent être effectués le même jour mais uniquement si les conditions suivantes sont respectées :

- Les denrées doivent être prélevées au plus près du service
- Les prélèvements sur les surfaces doivent être réalisés lorsque la production a commencé depuis au moins deux heures avant nettoyage et désinfection.

4.3.3 Acheminement des échantillons

Denrées : Le transport des échantillons doit être maîtrisé et réalisé sous couvert du froid, de sorte que la température de conservation avant analyse soit comprise entre 0°C et + 4°C ou inférieure à -18°C pour les échantillons congelés.

Le titulaire assure techniquement et financièrement le transport des échantillons.

Surfaces : Transporter les échantillons entre +1 et +8 °C.

4.3.4 Conservation des échantillons

Denrées : Sous froid positif ou négatif, maîtrisé.

Surfaces : Si nécessaire, conserver les échantillons au laboratoire à +3 °C ± 2 °C. Procéder à l'examen des échantillons aussi rapidement que possible, de préférence au plus tard 24 h après leur réception au laboratoire et dans tous les cas au maximum 36 h après le prélèvement, conformément à la norme EN ISO 7218.

4.3.5 Traitement des échantillons d'autocontrôles microbiologiques de denrées

Les analyses de denrées doivent être réalisées conformément au programme normalisé AFNOR - Programme 59 ou équivalent relatif aux analyses microbiologiques des produits alimentaires.

Elles doivent débuter au plus tard dans les 24 (vingt-quatre) heures suivant la réception au laboratoire et respecteront les canevas analytiques (liste de paramètres analytiques sur lesquels porte l'analyse effectuée) définis ci-dessous :

4.3.5.1 Entrées froides, associant des produits d'origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus (exemples : assiettes de charcuterie, salade piémontaise au jambon, taboulé de la mer, etc.) code EF

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES (en unité formant colonie)	
	m (concentration satisfaisante de micro-organismes)	M (concentration inacceptable de micro-organismes)
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g ou non détecté pour les produits dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

* uniquement si la préparation contient des végétaux cuits (dont féculents)

4.3.5.2 Crèmes desserts et pâtisseries code DP

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g ou non détecté pour produits dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

* uniquement si la préparation contient des féculents

4.3.5.3 Produits mixés à froid et servis sans étape d'assainissement ultérieure (exemples : smoothie, gaspacho fait maison, etc.) code PMF

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES (en unité formant colonie)	
	m	M
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g ou non détecté pour les produits dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

* uniquement si la préparation contient des végétaux cuits (dont féculents)

4.3.5.4 Plats cuisinés, ayant été soumis à refroidissement rapide code PC

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

* uniquement si la préparation contient des produits végétaux (dont féculents)

4.3.6 Traitement des échantillons pour la réalisation des analyses de suivi de vieillissement des produits :

4.3.6.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées

- Entrées froides associant des produits d'origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus code EV EF
- Pâtisseries et crèmes desserts code EV DP
- Produits mixés à froid et servis sans étapes code EV PMF

Les mêmes critères microbiologiques (hors *Listeria monocytogenes*) que ceux du paragraphe 4.3.5 sont applicables pour la réalisation des analyses de durée de vie microbiologique utilisées pour la validation des DLC.

Pour le critères *Listeria monocytogenes* (selon l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022) :

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	Stade d'application
	m = M	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté	Au jour de production
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g	A durée de vie microbiologique

4.3.6.2 Autres denrées soumises à un traitement thermique ultérieur

Plats cuisinés, soumis à refroidissement rapide code EV PC :

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Entérobactéries à 37°C	1000 ufc/g	10 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) dans les produits contenant des végétaux (dont féculents)

Denrées cuites sous vide dans leur conditionnement final code EV DC

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
Bactéries lactiques	1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) dans les produits contenant des végétaux (dont féculents)

Avec n = 5 dans tous les cas

4.3.7 Traitement des échantillons d'autocontrôles de surface pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement

Après prélèvement, l'analyse des échantillons sera effectuée suivant la méthode de la Norme EN ISO 11290-1 ou d'autres méthodes validées, conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2073/2005.

Le critère microbiologique relatif à *Listeria monocytogenes* dans l'environnement sera appliqué selon les modalités suivantes :

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté

4.4 Interprétation des résultats d'analyse de denrées

Pour mémoire :

- n = le nombre de prélèvements unitaires constituant un échantillon ;
- un dénombrement inférieur à m est considéré satisfaisant, supérieur à M non conforme et compris entre m et M acceptable.
- l'indice c représente le nombre maximum d'unités d'échantillon donnant des valeurs acceptables.

1. Analyses périodiques sur des lots de fabrication (n=5)

Les modalités d'interprétation d'un échantillon selon un plan à trois classes, avec $n = 5$ et $c = 2$, se font selon les valeurs m et M, (limite de contrôle maximale), de la façon suivante :

- échantillon satisfaisant lorsque toutes les valeurs observées pour chaque unité d'échantillon sont inférieures ou égales à la limite m.
- échantillon acceptable lorsque le nombre de valeurs comprises entre la limite m et la limite M, est inférieur ou égal à c unités d'échantillon.
- échantillon non satisfaisant lorsque le nombre de valeurs comprises entre la limite m et la limite M, est supérieur à c unités d'échantillon ou si au moins une valeur observée est supérieure à la limite M.

La mise en œuvre d'une recherche des causes de la non-conformité et d'un plan d'actions correctives doivent être instaurés. Ce type de plan est utilisé pour les critères microbiologiques d'hygiène des procédés.

Les modalités d'interprétation d'un échantillon selon un plan à deux classes, avec $n = 5$ et $c = 0$, se font selon de la façon suivante :

- échantillon satisfaisant lorsque toutes les valeurs observées pour chaque unité d'échantillon sont inférieures ou égales à la limite m.
- échantillon non satisfaisant pour toute valeur obtenue au-delà de m pour une ou plusieurs unités d'échantillon.

Ce type de plan est utilisé pour les critères microbiologiques de sécurité des aliments, comme Salmonella

2. Suivi par carte de contrôle (n=1)

Dans le cadre d'un plan d'échantillonnage avec $n = 1$ (carte de contrôle), $m = M$ (limite de contrôle maximale), l'interprétation des résultats est la suivante :

- les valeurs inférieures à m sont satisfaisantes. L'échantillon est qualifié « conforme ».
- pour toute valeur obtenue au-delà de m, l'échantillon est qualifié « non conforme » et cela doit entraîner la mise en œuvre immédiate d'une recherche des causes de la non-conformité et d'un plan d'actions correctives sur les points ainsi identifiés.

4.5 Rapport d'analyses

Le compte rendu d'analyses (=rapport d'essais) ne doit pas présenter de conclusion partielle pour chacun des échantillons.

La transmission des résultats se fait dès connaissance des résultats et au maximum dans le délai de 10 jours calendaires à compter de la date contractuelle fixée pour le prélèvement (cf. article 9.2.2 du CCAP).

4.5.1 Autocontrôle des denrées

Pour les autocontrôles de denrées et analyses supplémentaires, le compte rendu d'analyse doit comporter les

éléments suivants :

- Date, heure et lieu précis du prélèvement ;
- Températures à cœur des prélèvements, au prélèvement et à réception au laboratoire ;
- La nature du prélèvement ;
- La congélation ou non des prélèvements ainsi que les dates correspondantes ;
- Date de l'analyse ;
- Les méthodes d'analyses mises en œuvre pour chaque micro-organisme recherché ;
- Les résultats des analyses ;
- Conclusion au regard des critères analytiques définis.

Pour les études de vieillissement, le rapport présentera également :

- la date de fabrication des préparations culinaires et la DLC ;
- le numéro de lot ou l'identification ;
- les dates et durées de stockage aux différentes températures prévues dans le protocole de vieillissement.

Les méthodes d'analyses mises en œuvre pour chaque micro-organisme recherché doivent être indiquées dans le rapport d'essais et doivent être constantes.

4.5.2 Autocontrôles microbiologiques des surfaces pour la recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement

Pour les autocontrôles de surface, le rapport présentera :

- Date, heure et lieu précis (local, surface/matériel) du prélèvement,
- La nature du prélèvement (technique utilisée : écouvillon, chiffonnette, etc.),
- Date de l'analyse,
- Les méthodes d'analyses mises en œuvre,
- Les résultats des analyses.
- Conclusion au regard des critères analytiques définis.

Les rapports d'essais sont à transmettre aux adresses mails de l'ensemble des contacts mentionnés aux annexes techniques 2 du présent CCTP – Lots n°1 à n°9.

→ L'accès éventuel à la solution d'archivage dématérialisé des rapports d'analyses se fait avec code d'accès sécurisé (identification par mot de passe) pour l'ensemble des contacts précités.

4.6 Analyses supplémentaires

Denrées :

En cas de résultats non satisfaisants sur une denrée ou d'un besoin particulier, des analyses supplémentaires pourront être commandées, sur prescription des vétérinaires du Service de Santé des Armées.

Surfaces :

Lorsque *Listeria monocytogenes* est détectée dans l'environnement, un plan d'actions correctives est mis en œuvre par l'exploitant. Après mise en œuvre de ce plan d'actions correctives, un nouveau contrôle de surface avec recherche de *Listeria monocytogenes* est réalisé. Ce processus peut être renouvelé jusqu'à un retour à une situation nominale. Des analyses supplémentaires pourront donc être commandées.

Article 5 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

5.1 Respect de la protection de l'environnement :

Lors de l'exécution des prestations, le titulaire doit respecter et appliquer la réglementation en vigueur en matière d'environnement ainsi que les spécifications environnementales qu'il aura mentionnées dans le mémoire technique (Annexe 2 à l'acte d'engagement).

Le titulaire doit également être en mesure de le justifier, sur simple demande du pouvoir adjudicateur, conformément à l'article 7 du CCAG/FCS.

5.2 Respect de la réglementation en vigueur :

Le titulaire doit respecter et appliquer la réglementation en vigueur concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Il s'engage à réaliser les prestations, sans modifications de tarifs, dans le cas où d'éventuels changements normatifs, réglementaires, auraient lieu et s'appliqueraient de plein droit.

5.3 Respect laboratoire Accrédité COFRAC (Comité Français d'Accréditation)

Le laboratoire chargé des analyses doit disposer d'une accréditation délivrée par le COFRAC (ou équivalent) ou justifier de leur participation à un processus d'essais de comparaison interlaboratoires relatif aux analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires.

La portée d'accréditation devra être vérifiée et couvrir les micro-organismes décrits dans les critères microbiologiques cités aux articles 4.3.5, 4.3.6 et 4.3.7.

Cette accréditation doit être en cours de validité tout au long du marché.

Dans le cas où la validité de l'accréditation arrive à terme durant l'exécution du marché, le titulaire fera parvenir, dans un délai maximum de 30 jours calendaires, la nouvelle attestation d'accréditation ou l'attestation de renouvellement d'accréditation délivrée par le comité français d'accréditation (ou par l'organisme accréditeur compétent pour les candidats implantés hors territoire français).

En cas de non renouvellement ou de renouvellement partiel de l'accréditation du titulaire, le marché fera l'objet d'une résiliation par le Pouvoir Adjudicateur aux torts du titulaire.

5.4 Méthodes d'analyses validées par l'AFNOR.

Les méthodes utilisées doivent être des méthodes horizontales ou des méthodes alternatives validées par l'AFNOR, l'Association Française de Normalisation ou équivalent.

Le recours aux méthodes de routine AFNOR peut cependant être accepté, tant que ces méthodes restent utilisées dans un cadre d'accréditation.

5.5 Traçabilité

Le titulaire doit disposer d'un système de traçabilité des échantillons depuis leur prélèvement ou leur prise en charge jusqu'à l'émission des rapports d'essais (caractéristiques du point de prélèvement, transport, mise en œuvre des méthodes analytiques...).

L'ensemble des informations relatives au prélèvement doit être disponible instantanément en cas d'anomalie.

5.6 Confidentialité

Le titulaire du (des) marché(s) est tenu à la plus stricte confidentialité concernant la communication d'informations relevant de son (leurs) exécution(s).

Article 6 – DOCUMENTS REGLEMENTAIRES

La liste ci-dessous n'est pas exhaustive et est susceptible d'évoluer en fonction de la réglementation.

- Codex Alimentarius
- Règlement CE N° 2073/2005 modifié du 15/11/2005
- Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime (Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux)
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- L'arrêté du 08 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origines animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Référentiel NF EN ISO CEI 17025 ou équivalent : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
- Programme 59 COFRAC : Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires

- Norme AFNOR NF V01-003 de décembre 2018 : lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement ou équivalent
- Arrêté du 19 septembre 2007 relatif à l'application des dispositions législatives et réglementaires du code rural relatives à la santé publique vétérinaire et à la sécurité sanitaire des aliments au sein des établissements et organismes relevant du ministère de la défense
- Arrêté du 19 décembre 2007 fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux
- Arrêté du 03 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 29 octobre 2012 fixant les conditions de demande de reconnaissance des laboratoires d'analyse de tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 24/12/2019 relative à la durée de vie microbiologique des aliments
- Lignes directrices pour les prélèvements sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires, en vue de détecter *Listeria monocytogenes* - Version 3 – 20/08/2012
- ISO 7218 Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations
- ISO 11290-1 Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* — Partie 1 : Méthode de recherche
- Guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire – version n°6 du 04 octobre 2024.

Article 7 – ANNEXES

- Annexe 1 : Liste des points de restauration
- Annexe 2 : Annexe technique par lot n° 1 à 9