



GSC Brest-Lorient

**Division conduite du soutien (DCS)
Département restauration, hébergement, hôtellerie et loisirs (R2HL)**



MINISTÈRE DES ARMÉES

SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES

**PLATE-FORME COMMISSARIAT BREST
(PFC BREST)**

**BCRM BREST - CC 20
29 240 BREST CEDEX 9**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

concernant le

Prélèvements, transport et analyses relatives aux contrôles des critères microbiologiques de denrées alimentaires et de surface de restauration au profit des unités soutenues par la plate-forme commissariat (PFC) de Brest.



SOMMAIRE :

1. OBJET DU MARCHÉ	3
2. COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DU TITULAIRE DU MARCHÉ.....	3
3. MODE DE PRÉLÈVEMENTS.....	3
4. RÈGLES DE MISE EN ŒUVRE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS FINIS.....	3
5 RÈGLES DE MISE EN ŒUVRE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES SURFACES	5
6 MODE DE COMMUNICATION DES RÉSULTATS.....	7

Annexe 1 : guide « Plan de Maitrise Sanitaire » (PMS) version 6 du 04/10/2024 ;

Annexe 2 : liste des bénéficiaires ;

Annexe 3 : exemples de bons de commande ;

Annexe 4 : arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.

Annexe 5 : règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Annexe 6 : règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Annexe 7 : règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Annexe 8 : arrêté du 18/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Annexe 9 : lettre 114 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET du 06/02/2017 relative à la sûreté de la chaîne alimentaire

Annexe 10 : règlement UE 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

Annexe 11 : Critères retenus par famille



1. Objet du marché

Le présent marché à bons de commandes concerne le prélèvement, le transport et les analyses relatives aux contrôles des critères microbiologiques des denrées alimentaires et de surfaces de restauration au profit des unités soutenues par la PFC de Brest.

Sont exclues du marché les analyses des eaux destinées à la consommation humaine (y compris les analyses "légionelles" sur les eaux chaudes sanitaires), ainsi que les analyses des eaux usées.

2. Compétences professionnelles du titulaire du marché

Le présent C.C.T.P ne décrit pas l'ensemble des tâches à effectuer de façon exhaustive, le titulaire du marché devant disposer des connaissances législatives, réglementaires et normatives et les usages en vigueur en matière d'analyses microbiologiques. Cependant, un guide d'aide à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire (désigné "guide PMS") a été édité par le service de santé des armées (SSA). Il convient de se référer aux lignes directrices de ce guide, en particulier pour la mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées et de surfaces au sein des établissements de restauration collective (cf. annexe 1 - pages 184-193), notamment concernant les critères à analyser y compris concernant la recherche d'acrylamide (cf. annexe 10).

Le titulaire précisera, en tant que de besoin, dans son offre, les règles ou les procédures qu'il envisage d'appliquer qui ne figureraient pas dans le document et qu'il estime nécessaire de porter à la connaissance de l'administration.

Sûreté alimentaire

Conformément à la lettre en annexe 9, le titulaire devra mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes de la DGAL. Il devra s'engager à respecter les préconisations du guide soit par un document attestant de la certification de la démarche Food Défense (IFS, BRC, ISO 22000), soit par un descriptif des mesures déjà en place suivant au minimum les 8 points de la lettre citée supra.

3. Mode de prélèvements

Les prélèvements des échantillons s'effectueront par le titulaire avant 12h15 dans les unités listées en annexe 2 sur demande du bénéficiaire.

Ces adresses sont données à titre indicatif et pourront être modifiées par les bénéficiaires qui le spécifieront sur le bon de commande (cf. annexe 3).

Les jours seront convenus entre les différents services et le titulaire du marché. Le titulaire du marché sera informé 72 heures au moins avant le prélèvement.

La personne publique se réserve le droit, en fonction des charges opérationnelles de modifier les heures et les dates de prélèvements qui seront spécifiées sur le bon de commande.

4. Règles de mise en œuvre des analyses microbiologiques des produits finis

- Les denrées prélevées (sauf cas particulier) sont exclusivement des préparations effectivement transformées et/ou élaborées au sein de l'établissement (éviter les salades ou les pâtisseries industrielles). Le préleveur se conformera aux choix des denrées proposées par le référent de l'unité. Si ce dernier n'a aucune préférence particulière, il choisira les produits en fonction des critères indiqués précédemment



- La priorité doit être donnée aux préparations froides et pâtisseries élaborées sur place et se conformer aux directives de l'établissement. Les plats cuisinés traités par refroidissement rapide constituent des échantillons d'intérêt de même que les plats cuisinés préparés à l'avance en liaison froide. Pour les établissements concernés par ces préparations, une analyse trimestrielle sera demandée par le référent de l'unité.
- Les échantillons doivent être prélevés au plus près du consommateur, c'est-à-dire autant que possible sur les linéaires de distribution (excepté pour les plats cuisinés refroidis).
- La fréquence et la quantité d'échantillons soumis à analyse sont fonction de l'effectif rationnaire (mentionné dans l'annexe 2).

Les valeurs retenues sont *a minima* :

- Pour les organismes dont l'effectif rationnaire est compris entre 30 et 500 : analyse de cinq échantillons d'un même produit, par trimestre ;
- Pour les organismes dont l'effectif rationnaire est supérieur à 500 : analyse tous les mois d'un échantillon de 5 produits cibles (*) différents (cf. annexe 1 - § I.1.2). En cas d'impossibilité pour certains organismes de disposer chaque mois de 5 produits cibles différents, l'analyse se fera sur 5 échantillons d'un même produit. Pour les restaurants servant un effectif supérieur à 500, le nombre d'échantillon augmentera d'une unité par tranche de 100 rationnaires, avec un maximum de 10 échantillons prélevés par mois.

(*) : *Il est rappelé que 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.*

Exemple de préparations et produits cibles :

- préparations cibles : crudités ;
- produits cibles associés : salade de tomates, carottes râpées, assiette de crudités, etc...

- Les établissements dont l'effectif rationnaire est inférieur à 30 sont dispensés de la réalisation d'analyses. Un plan d'autocontrôles microbiologiques peut toutefois être mis en œuvre au sein de ces établissements, à la demande des services de contrôles officiels, ou à la diligence de l'exploitant, sur la base des clauses relatives au plan d'échantillonnage mentionnées ci-dessus.

Les échantillons peuvent être prélevés par le technicien du laboratoire prestataire le jour de son passage.

- Les critères analytiques doivent être conformes à ceux qui sont définis en annexe 11 de ce document, pour chaque catégorie de préparation.
- Les laboratoires chargés des analyses doivent disposer d'une accréditation par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation). La portée de l'accréditation doit être vérifiée et couvrir les micro-organismes décrits dans les critères microbiologiques choisis.
- Les méthodes d'analyses mises en œuvre doivent être indiquées sur les contrats. Ces méthodes doivent être des méthodes horizontales ou des méthodes alternatives validées par l'AFNOR.
- Les échantillons doivent être prélevés dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène afin d'éviter toute contamination microbiologique accidentelle. En particulier, les ustensiles utilisés pour le prélèvement doivent être propres et désinfectés et constitués de matériaux inertes vis-à-vis des denrées (acier inoxydable, la plupart des matières plastiques). Le conditionnement des échantillons est à réaliser dans des récipients étanches, de forme et de dimensions adaptées à la nature et au volume de l'échantillon, constitués de matériaux inertes.

D'une manière générale, ces conditionnements doivent être propres et non contaminants.

Il est d'usage de recourir aux sachets destinés à la congélation domestique des denrées, vendus en rouleaux.

Dans le cas d'expertises de matières premières :

- les matières premières à analyser sont à envoyer au laboratoire dans leur conditionnement d'origine, afin de prévenir les risques de contamination des denrées. En cas d'impossibilité de respecter ces exigences (matières premières déconditionnées ou entamées, par exemple), les denrées doivent être collectées dans un conditionnement exempt de contaminations (Ex : sacs de type « congélation » stockés à l'abri des contaminations ou, le cas échéant, sachets garantis stériles, du type de ceux



employés au laboratoire pour la fabrication de suspensions mères). Au moment de la réalisation du prélèvement, une prise de température de la denrée doit être effectuée afin de garantir le respect des exigences dans ce domaine. En aucun cas un échantillon ne doit être adressé au laboratoire si les exigences précédentes ne sont pas réalisées (exemple : constat d'une température anormale).

* Le transport des échantillons doit être réalisé sous couvert du froid, de sorte que la température de conservation avant l'analyse soit comprise entre 0 °C et + 4 °C pour les produits réfrigérés ou < - 18 °C pour les échantillons congelés.

En accord avec le bénéficiaire, le transport des denrées congelées est possible entre 0 et +4°C, dans ce cas, le début de transport est considéré comme le début de la mise en décongélation des produits.

Dans le cas de validation de DLC des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) :

Les matières premières à analyser sont à envoyer au laboratoire dans leur conditionnement d'origine. Les critères sélectionnés et les durées de vie recherchées doivent répondre aux exigences du bénéficiaire.

Pour les analyses microbiologiques de produits finis par séries, un plan à trois classes sera appliqué lors de l'interprétation des résultats. Pour un suivi par carte de contrôle, aucune tolérance ne sera supportée ($m=M$), tout dépassement de m , l'échantillon sera qualifié comme « non-conforme ». Les critères à respecter sont définis dans le guide PMS (cf. annexe 1).

Le titulaire du marché s'engage à la confidentialité des résultats (attestation sur l'honneur du représentant du laboratoire).

Leur communication à des tiers autres que l'organisme concerné ne pourra être réalisée qu'avec l'autorisation de l'organisme intéressé et selon les modalités qu'il aura définies.

En cas d'analyse de produit finis mettant en évidence la présence de bactéries dépassant les critères de sécurité déterminés dans l'annexe 5, le prestataire devra prendre contact par téléphone avec le bénéficiaire (sécurité alimentaire) dont les coordonnées figurent en annexe 2.

5 Règles de mise en œuvre des analyses microbiologiques des surfaces

L'objectif des autocontrôles microbiologiques des surfaces est de vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels.

Conformément aux dispositions réglementaires relatives à l'établissement des autocontrôles, ceux-ci doivent être définis selon une nature et une fréquence déterminées par l'analyse des dangers.

Un plan de contrôle microbiologique des surfaces sera mis en œuvre dans deux situations :

- lors d'une validation d'un plan de nettoyage et de désinfection : celle-ci est nécessaire lors de la première mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection, comme à l'ouverture d'un établissement ou à l'occasion de modifications majeures d'un plan existant (changement des produits, changement du procédé...).
- la seconde dans le cadre de la surveillance de la bonne application du plan de nettoyage et de désinfection précédemment validé. Il s'agit dans ce cas de s'assurer au cours du temps de la bonne application des dispositions prévues, afin de déceler d'éventuelles dérives.

5.1. Modalités techniques

Le recours aux méthodes permettant un dénombrement des colonies après incubation est à privilégier : boîtes et lames gélosées contact.

Ces méthodes permettent une appréciation de l'efficacité de la désinfection tenant compte de cette quantification.

Certaines précautions doivent être rigoureusement observées :

- préférer des milieux de culture permettant le dénombrement de « flore totale » uniquement. En effet, dans les conditions habituelles des tests, le dénombrement des coliformes conduit à des



interprétations abusives relatives à des contaminations d'origine fécale. Le dénombrement de la « flore totale » est suffisant pour apprécier le niveau de la désinfection des cuisines ;

- s'assurer de la présence de neutralisant dans le milieu de culture. Réaliser les prélèvements sur des **surfaces sèches** en respectant toujours le même protocole ;
- réaliser les prélèvements **à l'issue d'opérations effectives de nettoyage et de désinfection** sur les surfaces concernées ;
- incuber les milieux dans une étuve thermostatée à + 30 °C, pendant 48 à 72 heures, placée dans un local dont la température ne dépasse pas 25 °C ;
- effectuer le dénombrement des colonies qui seront apparues à l'issue du temps d'incubation. A titre d'information.

5.2. Critères

- ⇒ Nombre de colonies / 20 cm² < 25 : résultat satisfaisant ;
- ⇒ Nombre de colonies / 20 cm² compris entre 25 et 50 : résultat douteux ;
- ⇒ Nombre de colonies / 20 cm² > 50 : résultat non satisfaisant.

Nota : un résultat douteux implique des tests complémentaires pour confirmer la réalité d'une dérive dans les pratiques, mais en attendant il est souhaitable de vérifier les techniques de nettoyage et désinfection mises en œuvre).

La facilité de mise en œuvre de ces méthodes permet de les réaliser sur site. Si ces autocontrôles sont effectués par un laboratoire prestataire de service, il est nécessaire que les dispositions ci-dessus soient respectées, en particulier, le prélèvement sur surfaces effectivement nettoyées et désinfectées.

5.3. Echantillonnage : fréquence et nombre de contrôle

La fréquence de réalisation des contrôles doit être, *a minima*, mensuelle.

5.3.1. Etablissements de moins de 30 rationnaires

Un plan d'autocontrôles microbiologiques peut être mis en œuvre à la demande des services de contrôle officiel, ou à diligence de l'exploitant.

5.3.2. Etablissements dont le nombre de rationnaires est compris entre 30 et 500.

Le nombre minimum de prélèvements mensuel doit être de :

- 10 contrôles de surface minimum pour une validation ;
- 5 contrôles de surface minimum pour une surveillance.

5.3.3. Etablissements de plus de 500 rationnaires

Le nombre minimum de prélèvements mensuel doit être de :

- 20 contrôles de surface minimum pour une validation ;
- 10 contrôles de surface minimum pour une surveillance.

Surfaces contrôlées :

L'analyse des dangers doit amener à choisir des surfaces **entrant effectivement en contact avec les denrées alimentaires**. Le choix des points de prélèvement se portera donc sur ce type de surfaces, comme les plans de travail, les couteaux et ustensiles de cuisine, les planches à découper, la vaisselle, etc.

En cas de résultats non-satisfaisants (cf. 5.2.), l'unité se réserve le droit d'augmenter le nombre de prélèvements lors du contrôle réalisé le mois suivant.

Exemple : si au mois de mai l'un des cinq prélèvements est « à surveiller », au mois de juin l'unité demandera 6 prélèvements.

Le choix des surfaces sera déterminé par le bénéficiaire. Si ce n'est pas le cas, le titulaire doit déterminer les surfaces à analyser. Les prélèvements de surface peuvent être réalisés par le



bénéficiaire. Dans ce cas, le prestataire devra mettre à disposition le matériel nécessaire pour permettre le prélèvement.

5.4. Cas particuliers

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. Ces 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.

Les prélèvements sont prévus dans les locaux où la denrée alimentaire prête à être consommée est exposée à une contamination directe (trancheuse, bande transporteuse, planches à découper, malaxieuses, conteneurs, ustensiles...)

La fréquence de contrôle recommandée est trimestrielle :

5.4.1. Etablissements de moins de 500 rationnaires

- 1 contrôle de surface minimum ;
- 3 contrôles de surface minimum en cas de mesures de renforcement suite à des résultats non-satisfaisant

5.4.2. Etablissements de plus de 500 rationnaires

- 2 contrôles de surface minimum ;
- 5 contrôles de surface minimum en cas de mesures de renforcement suite à des résultats non-satisfaisant

Pour augmenter la probabilité de détecter une souche persistante, le prélèvement devrait être effectué au cours des étapes de production, après au moins deux heures de production ou à la fin d'un cycle de production, avant nettoyage et désinfection.

- 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. Le bénéficiaire se réserve le droit de demander toute recherche de bactérie si son analyse des dangers l'amène à le considérer significatif.

6 Mode de communication des résultats

Le titulaire du marché s'engage, dans un délai de 6 mois à compter de la date de notification du marché, à mettre en place un site internet personnalisé dans lequel un espace privatif dédié à ce marché sera accessible par identifiant et mot de passe.

Le titulaire s'appuie sur la note technique n° DAT-NT-009/ANSSI/SDE/NP du 13 août 2013, relative aux recommandations de l'ANSSI pour la sécurisation des sites WEB.

Le titulaire utilise, a minima :

- le protocole HTTPS,
- le stockage chiffré des mots de passe.



Sur demande des unités le titulaire du marché communiquera les résultats d'analyse par mail. Les résultats des analyses seront adressés aux unités (cf. annexe 2) par l'intermédiaire de ce site. Une version « papier » sera également transmise par courrier notamment pour les sites non dotés d'internet.

Le titulaire du marché devra transmettre son rapport d'analyses le plus rapidement possible à compter de la date de réception du bon de commande.

Le rapport d'analyses doit comporter les éléments suivants:

- le nom du titulaire du marché ;
- le numéro du bon de commande ;
- le nom et adresse du demandeur des analyses ;
- le lieu de prélèvement ;
- la date et l'heure de prélèvement ;
- la nature du produit analysé ;
- Le nom du produit ;
- la date de mise en analyse ;
- la date de préparation, de fabrication ou de conditionnement ;
- la température de l'échantillon au début de la mise en œuvre des analyses ;
- la température à cœur au moment du prélèvement ;
- la nature du conditionnement du produit le cas échéant ;
- les analyses couvertes par une accréditation ;
- une aide à l'interprétation des résultats est souhaitée (figuration des critères (m)).