

Qualité microbiologique des végétaux consommés en l'état

26/11/2015

Composée pour une bonne part de produits consommés crus incluant les denrées végétales, l'alimentation française nécessite un contrôle régulier de la qualité microbiologique de ces aliments. La DGCCRF procède chaque année à des vérifications pour garantir leur conformité.

Le plan de contrôle lancé par la DGCCRF, s'inscrit dans le cadre des obligations européennes [1] en matière de contrôle relatif à l'hygiène alimentaire.

Cette année, le périmètre d'enquête a subi quelques évolutions pour permettre :

- d'effectuer des prélèvements de champignons secs, d'épices séchées et de légumes en conserve (stade de la première mise sur le marché) ;
- de réaliser des prélèvements de salades sans denrées animales ou d'origine animale et de préparations à base de féculents tels les pâtes ou le riz (stade de la production artisanale et de la remise directe).

La recherche de présence de microorganismes pathogènes liée au non-respect des règles d'hygiène et de température

L'enquête portait sur des produits pouvant être contaminés par des microorganismes pathogènes par l'absence de rigueur dans les règles d'hygiène, et susceptibles d'être consommés en l'état par le consommateur, sans traitement thermique ultérieur.

A ce titre, les enquêteurs ont notamment vérifié :

- les autocontrôles des professionnels
- la traçabilité des denrées
- les règles générales d'hygiène des établissements et des denrées
- le respect des règles de température de conservation des denrées ainsi que des dates limites de consommation (procédures de nettoyage des meubles de vente, contrôle de l'étanchéité des installations, températures par 3 points de mesure dans les meubles frigorifiques).

Le Service commun des laboratoires a analysé 1 505 prélèvements dont 124 ont révélé une anomalie (soit 8,24 %).

L'essentiel des anomalies détectées a été classé comme « anomalies indicatrices d'une non-conformité aux règles d'hygiène ».

Seuls 20 prélèvements ont été déclarés « impropres à la consommation » soit un taux de 1,3%.

Des contaminations par *Bacillus cereus* ont été trouvées dans des champignons secs et des herbes aromatiques déshydratées sans pour autant atteindre le seuil d'alerte [2] indiqué par l'ANSES [3].

D'autre part, suite à la détection de contaminations d'épices par des levures et moisissures, la DGCCRF a effectué une saisine auprès de l'ANSES concernant l'évaluation du risque sanitaire potentiel lié à ce type de contamination.

Enfin, aucune des souches pathogènes[4] n'a été détectée dans les graines germées et les légumes feuillus. Compte tenu de l'impact de l'épidémie de syndromes hémolytique et urémiques qui a touché la France et l'Allemagne en 2011 sur les graines germées, la DGCCRF poursuivra son action.

Cible		Résultats	
885 établissements	2502 actions de contrôle	127 8 3 Taux de non-conformité : 8,24%	avertissements injonctions procès-verbaux

[1] Règlement (CE) 882/2004.

[2] 10^5 UFC/g.

[3] Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

[4] Règlement 2073-2005.

Source : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/qualite-microbiologique-des-vegetaux-consommes-en-letat>