

RECOMMANDATION DE SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LES BOYAUX NATURELS

NOTE DE LA REDACTION

Le CTSCCV ouvre volontiers les pages de son Bulletin de Liaison à la Chambre Syndicale de la Boyauderie Française* pour permettre à ses lecteurs de prendre connaissance d'une recommandation de spécifications microbiologiques pour les boyaux naturels. Cette recommandation émane de l'ENSCA, l'association européenne des boyaux naturels pour saucisses. Elle représente un extrait d'un accord passé entre le syndicat central allemand du boyaux naturel et l'association des fabricants de produits à base de viandes.

ENSCA

EUROPEAN NATURAL SAUSAGE CASINGS ASSOCIATION (Association Européenne des Boyaux naturels pour Saucisses)

Critères microbiologiques

Recommandations

(extrait de l'accord passé entre le Syndicat Central Allemand du Boyaux Naturel et l'Association des Fabricants de Produits à base de Viandes concernant les spécifications microbiologiques des boyaux naturels pour saucisses).

Critères microbiologiques

a. - Valeurs microbiologiques (Unités formant colonies par gramme)

	valeur satisfaisante	valeur maximale
Micro-organismes		
aérobies	$< 1.0 - 10^5$	$5.0 - 10^6$
Entérobactéries	$< 1.0 - 10^2$	$1.0 - 10^4$
<i>Staphylococcus aureus</i>	$< 1.0 - 10^2$	$1.0 - 10^3$
Spores de <i>Clostridium</i>		
sulfito-réducteurs	$< 1.0 - 10^2$	$1.0 - 10^3$

(LMBG § 35, Méthodes, voir Annexe)

* Chambre Syndicale de la Boyauderie Française (Membre de l'European Natural Casings Association et de l'International Sausage Casings Association) - 27920 St. Pierre de Bailleul - Tél : 02 32 52 87 82 - Fax : 02 32 52 87 85

b. - Echantillons pris au hasard : mélange d'échantillons prélevés au hasard sur trois emballages

Préparation de l'échantillon :

* Enlèvement du sel visible et perceptible au toucher adhérent aux boyaux (sans utilisation d'eau),

* boyaux prêts à l'embossage à analyser à la livraison.

ANNEXE

Microbiological Methods

1. Determination of colony forming units (CFU - total)
bacteria numbers
Plate Count Agar - Incubation 3 days at 30°C
2. Enterobacteriaceae
VRBD Agar with overlayer added
Incubation 22 ± 2 hours at 30 °C
3. Staphylococcus aureus
Baird-Parker Agar incl. egg yolk emulsion
Incubation 48 hours at 37°C
check with coagulage or clumping test
4. Sulphite reducing clostridial spores
Differential Reinforced Clostridial Bouillon
Presence / Absence test - incubation 48 hours at 37°C
SCA premixed liquid
Agar cultur - incubation 48 hours at 37°C

Commentaire de Jean-Luc VENDEUVRE, Directeur Recherche Développement du CTSCCV

La Chambre Syndicale de la Boyauderie Française rappelle que ces critères bactériologiques des boyaux naturels entrent dans la démarche HACCP des fabricants de produits à base de viande. Pour plus d'exactitude, on devrait dire qu'ils sont proposés, si besoin est, pour être insérés dans les " critères opérationnels " qui servent à gérer les points critiques. Rappelons ici de façon très concise en quoi consistent les principes 2 à 7 du HACCP :

- * principe 2 : identification des points critiques (CCP),*
- * principe 3 : établissement des valeurs limites, niveaux cibles et/ou tolérances " acceptables " pour chacun des CCP,*
- * principe 4 : mise en place du système de surveillance,*
- * principe 5 : établissement des actions correctives à mettre en oeuvre,*
- * principe 6 : établissement des procédures spécifiques pour la vérification,*
- * principe 7 : élaboration d'un système documentaire approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.*

En pratique, les fabricants de produits à base de viande, familiers de la démarche HACCP ont appris, pour chaque point critique identifié, à définir les valeurs limites (les critères microbiologiques peuvent en faire partie) du principe 3 dont le dépassement nécessite d'agir :

- soit sur le produit (selon le cas, pour le déclasser, le retraiter, le soumettre à une utilisation conditionnelle, le rappeler, le détruire, le déclarer impropre à la consommation...),*
- soit sur le procédé.*

Mais les fabricants sont soumis aussi au niveau des produits finis à des contraintes

réglementaires, puisque les critères microbiologiques prévus par l'arrêté du 21 décembre 1979 sont toujours exigibles lorsque l'on est au stade de la distribution, celui de la remise directe au consommateur. Les dispositions françaises de cet arrêté pourront devenir caduques si elles sont remplacées par des mesures d'effet équivalent annoncées par les dispositions prévues à l'article 4 de la Directive horizontale 93/43 sur l'Hygiène générale des denrées alimentaires dans le cadre de la programmation de sa révision.

L'objet de ce commentaire est donc d'accueillir très positivement la recommandation de l'ENSCA en la considérant comme une contribution spontanée et bienvenue pour la gestion de la sécurité alimentaire. On doit sans doute comprendre que la satisfaction de ces critères est facilement accessible si les bonnes pratiques de fabrication de l'industrie de la boyauderie sont respectées.

Faut-il à contrario considérer que le respect de ces critères est suffisant pour dédouaner la contribution de l'enveloppe dans le dérèglement d'un procédé de fabrication ou dans le non-respect d'une spécification réglementaire actuelle ou à venir ou encore d'une spécification commerciale : il y a un pas que la prudence conseille de ne pas franchir sans circonspection.

Pour exemple, soulignons quelques points qui doivent nous encourager à une prudence élémentaire :

1) les référentiels de spécifications microbiologiques respectent trop rarement les exigences attachées à la définition d'un critère microbiologique selon la définition qu'en donne le Codex Alimentarius dans son document

Alinorm 97/13. La recommandation ENSCA reconnaît elle-même explicitement qu'elle n'est qu'une partie d'un document plus important.

2) il n'est pas facile pour un professionnel de la transformation d'établir des niveaux de correspondance rationnels de la qualité microbiologique entre les matières premières, les encours, les produits finis au stade expédition et au stade final de la DLC.

Ceci est dû non seulement à la disparité des critères, des méthodes de mesure, mais aussi, à l'existence fréquente de résultats qui correspondent parfois à des faux positifs (résultats déclarés défectueux à l'analyse, alors qu'ils sont satisfaisants), mais beaucoup plus fréquemment à des faux négatifs (résultats déclarés bons à l'analyse alors qu'ils sont mauvais en réalité).

Mais, il faut compter avec la sous-évaluation fréquente, au plan de l'écologie microbienne, d'une source de contamination à l'origine faible (émanant d'une machine de production, d'une niche microbienne d'un atelier, d'un ingrédient non carné...) susceptible de rencontrer, sur un site client, des conditions particulièrement favorables à la colonisation et à la multiplication ; à cet égard, les exemples des Bacillaceae et des Listeria sont notoires.

3) malheureusement, la recommandation ENSCA reste muette sur les critères à adopter vis-à-vis de Salmonella et de Listeria alors que le client du transformateur veut être rassuré à propos de ces mêmes pathogènes.

En guise de conclusion, saluons cette recommandation ENSCA comme une invitation à engager le dialogue. N'hésitons pas à préciser par quelles méthodes d'analyse ces critères seront vérifiés et à nous montrer curieux de découvrir tous les autres éléments connexes de cette recommandation. Si elle bénéficie du double parrainage Alinorm 97/13 du Codex alimentarius, des sept principes et onze étapes du HACCP, elle sera à coup sûr d'un grand intérêt pédagogique et pratique pour les professionnels de la charcuterie.