

Rôle de vos GDS :

les GDS sont à disposition de tous les producteurs pour les accompagner techniquement dans leur production mais aussi être réactifs lors d'alertes sanitaires.

Ils réalisent alors

l'accompagnement technique, moral et financier, sont un interlocuteur avec vos partenaires, contrôleurs et fournisseurs, organisent des réunions de crise au besoin...



<http://chevre.reussir.fr>

Dans ce bulletin

Rappel réglementaire	1
Etape 1 : Transmettre l'information	1
Etape 2 : Bloquer les lots	1
Etape 3 : Retrait/Rappel des lots	2
Etape 4 : Mesures correctives et prélèvements	3
Etape 5 : lait/fromages non conforme	4
Etape 6 : fin de situation d'alerte	4
Etape 7 : Aides du GDS	4

Staphylococcus aureus

Que faire lors d'une alerte sanitaire d'origine alimentaire ?

Cette fiche présente la démarche d'intervention proposée suite à la détection de Staphylococcus aureus dans un produit laitier fermier



<http://ngm.nationalgeographic.com>

Rappel réglementaire :

Staphylococcus aureus est un indicateur de santé animale (mammites) et d'hygiène de production. La réglementation concerne uniquement la présence dans le fromage.

Seule l'entérotoxine (substance pathogène libérée par la bactérie) est dangereuse car elle est responsable de toxi-infections alimentaires.

L'entérotoxine est systématiquement recherchée dès qu'un caillé (<48h) présente plus de 100 000 UFC/g.

Lorsque la contamination a été confirmée, l'intervention est urgente. Tous les facteurs de risque doivent être explorés. L'exploitant doit donc :

- Informer de l'alerte la DD(CS)PP et les partenaires techniques (GDS, laiterie, affineur, vétérinaire ...)
- Bloquer les lots présents dans l'exploitation
- Rappeler les lots déjà commercialisés
- Trouver l'origine de la contamination en réalisant des analyses complémentaires de recherche de Staphylococcus aureus puis mettre en place des mesures correctives adéquates
- Eliminer les produits non conformes et voir comment transformer autrement les matières premières contaminées
- Reprendre l'activité de transformation puis de commercialisation par la réalisation d'analyses conformes une fois les mesures correctives mises en place

Pour toutes ces étapes, le GDS peut vous aider par ses conseils et la réalisation des prélèvements, une aide financière sur les analyses est également possible.

Détection du germe :

Pour mettre en évidence une contamination par Staphylococcus aureus, il faut réaliser une culture bactériologique avec un délai de lecture de 24h à 48h.

Une recherche d'entérotoxine est réalisée une fois par semaine

ÉTAPE 1 : TRANSMETTRE L'INFORMATION

En cas d'alerte vous devez prévenir sans délai :

- ◆ La DD(CS)PP
- ◆ Les autres opérateurs concernés (affineur, GDS, vétérinaire, laiterie, fournisseurs, distributeurs, ...)

DD(CS)PP XX : 02 XX XX XX XX
mail : ddpp@XXX.gouv.fr, objet « alerte sanitaire »

Annexe 1 : fiche de transmission de l'alerte

Annexe 1		Fiche de transmission de l'alerte - déclaration initiale	
<input type="checkbox"/> Incident banal <input checked="" type="checkbox"/> URGENT-ALERTE		Date : DD/PP/AAAA	
Emission		Destinataire : DD(CS)PP (à compléter)	
Emetteur : <input type="text"/>		Motif de la transmission et classe (annexe 1) : <input type="text"/>	
Produit			
Appellation : <input type="text"/>			
Dénomination : <input type="text"/>			
Description : <input type="text"/>			
Référence : <input type="text"/>			
Date de validité : <input type="text"/>			
Lieu : <input type="text"/>			
Signature : <input type="text"/>			
Nom et signature : <input type="text"/>			

Pour transmettre l'information vous devez :

- Faire de préférence un écrit
- Utiliser la fiche type de transmission de l'alerte (annexe 1)
- Joindre toutes les informations sur les lots restants et la destination des lots incriminés
- Si l'alerte est liée à un résultat d'analyse, joindre une copie du rapport d'analyse et préciser les conditions de prélèvement

ÉTAPE 2 : BLOQUER LES LOTS

Vous devez bloquer :

- Les lots positifs
- Les lots précédents et les suivants

Vous devez faire analyser :

- Les lots précédents (pour connaître la durée de l'alerte) sur au moins 2 lots et en mélange *
- Les lots suivants (Possibilité d'analyser en mélange plusieurs lots*)

Si l'éleveur dispose de résultat d'analyses de lait, celles-ci peuvent permettre de dater le début de la contamination.

[conseils des GDS mais la DD(CS)PP peut exiger plus en fonction de l'analyse de risque]*

Pendant le blocage, pour éviter de jeter le lait, vous pouvez faire collecter votre lait en pasteurisé par une laiterie. Ceci est d'autant plus facile à négocier si vous travaillez déjà avec une laiterie.

Le blocage, selon le nombre de lots incriminés, le niveau de contamination et la rapidité des mesures correctives mises en place, dure a minima 1 semaine mais peut aller jusqu'à plusieurs mois.



En cas de résultat négatif un seul fromage par lot n'est pas forcément représentatif . Il peut donc être demandé d'analyser 5 fromages par lot.

ÉTAPE 3 : RETRAIT/RAPPEL DE LOT

Le niveau de risque peut être estimé lors d'une **réunion de crise réunissant l'exploitant, le GDS, la DD(CS)PP et toute personne pouvant apporter une expertise technique et/ou un appui moral.**

Décision de retrait / rappel prise par le producteur en accord avec la DD(CS)PP.

Vous devez diffuser les informations nécessaires au rappel le plus rapidement possible selon un circuit adapté au marché . La durée doit être de 15 jours après la date du rappel.

Un communiqué-type a été rédigé (en annexe 2). Il faut retenir que :

- la force de communication doit être proportionnelle au risque
- la communication doit être concise, lisible, et se différencier des annonces publicitaires
- L'exploitant doit notamment indiquer : les références très précises du produit et ses modalités de commercialisation, la nature exacte du risque encouru, les modalités de rappel, ses coordonnées
- Une communication positive sur le souci de sécurité de l'exploitant peut être ajoutée.



le message de retrait / rappel doit avoir été vérifié par la DD(CS)PP avant d'être affiché.

ÉTAPE 4 : MESURES CORRECTIVES PRECONISEES ET PRÉLÈVEMENTS À FAIRE

Rechercher l'origine de la contamination

Gestion des animaux :

- Surveiller les symptômes, isoler les animaux malades, contacter le vétérinaire
- Sélectionner les chèvres avec inflammation mammaire
- Ecarter du tank le lait des animaux malades ou suspects
- ⇒ Rechercher les chèvres excrétrices puis les éliminer du troupeau par la réforme
- ⇒ Faire des prélèvements individuels chèvre par chèvre . Il est possible de les analyser en mélange avec reprise en individuelle sur les mélanges positifs
- * Si beaucoup de chèvres, possibilité d'analyser un lait par lot pour identifier d'abord le lot excréteur
- * Possibilité aussi d'analyser le filtre papier du lactoduc
- Traiter au tarissement et réformer les incurables



La lecture d'une analyse *Staphylococcus aureus* n'est valide qu'après 48h de culture.

Hygiène générale :

- Lutter contre les nuisibles et limiter le contact avec d'autres espèces (surtout les volailles)
- Eviter les croisements de circuits entre les animaux, les aliments et les déjections
- Ambiance du bâtiment : veiller à avoir une ambiance non poussiéreuse, non humide et aérée
- Assurer un bon paillage et un bon curage

Hygiène et technique de traite :

- Assurer l'ordre de traite (primipares puis chèvres saines, chèvres infectées en dernier)
- Assurer la propreté, la désinfection et l'entretien de la machine à traire, de l'aire d'attente, des quais de traite et du tank
- S'assurer de la qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire
- Vérifier la propreté des trayons
- Nettoyage à fond de la machine à traire et du tank en faisant un choc acide-base
- S'assurer de l'hygiène du trayeur (plaies)

Eliminer les contaminations du lait ou des fromages

Hygiène en fromagerie :

- Nettoyer et désinfecter (passage à l'acide puis à la base) tout le circuit du lait, de la machine à traire à la fromagerie.
- Pensez aussi à nettoyer tout ce qui est manipulé (robinets, interrupteurs, poignées de porte ...).
- Pensez à nettoyer également les locaux de fabrication et de stockage des fromages ainsi que le système de ventilation et de réfrigération et les endroits humides de fromagerie (ex : siphons).
- ⇒ Faire des chiffonnettes sur les surfaces en contact avec le lait et les fromages.
- ⇒ Penser à tester également le circuit de ventilation qui peut envoyer sur les fromages des poussières contaminées (évaporateurs)
- ⇒ Une fumigation peut également être réalisée

Les symptômes sur les chèvres :

- Infections mammaires (mammites)
- Surinfections de plaies, abcès, boutons sur les pis



Matériel de traite contaminé



Peau des trayons & plaies



Mammites à *S.aureus*



Mains du trayeur (plaies)





chevre.reussir.fr



Zoom étiquettes

Si pasteurisation ou achat de lait avec autorisation DD(CS)PP

- Retirez toute notion de lait cru et/ou AOP
- S'il y a utilisation d'un lait extérieur à l'exploitation, retirez la mention « fermier ».

ÉTAPE 5 : QUE FAIRE DU LAIT ET FROMAGES NON CONFORMES

Les fromages :

Les fromages non conformes ne peuvent passer dans le circuit de commercialisation en l'état. Ils doivent donc être détruits et vous devez en apporter la preuve à la DD(CS)PP.

- ⇒ La destruction par l'équarrissage permet d'assurer cette traçabilité mais ne permet pas d'être très réactif car le temps de prévenir l'équarrisseur et de disposer d'un container adéquat, il faut attendre plus de 48h.
- ⇒ Si accord de la DD(CS)PP, il est possible d'enfouir ou mettre dans le tas de fumier. Pour s'assurer de la destruction du lot, vous devrez alors faire une photo (si possible par un tiers) du lot mis au rebus et remplir une attestation sur l'honneur de la destruction.
- ⇒ Les fromages peuvent être mis dans un méthaniseur s'il est équipé d'un système d'hygiénisation ou chez un composteur agréé sous réserve de l'accord de la DD(CS)PP.

Le lactosérum :

Le lactosérum produit pendant l'alerte est aussi un produit à risque et doit donc ne pas être mis pour la consommation aux animaux.

Le lait cru :

- ⇒ Pour éviter de jeter le lait, vous pouvez faire collecter votre lait pour pasteurisation par une laiterie.
- ⇒ Si la contamination est restreinte à l'élevage, fromagerie propre, analyses le prouvant, et s'il y a **une vraie séparation entre la fromagerie et l'élevage** évitant tout risque de contamination croisée, vous pouvez reprendre la fabrication du fromage avec accord de la DD(CS)PP
 - ◇ à partir de votre lait thermisé. Il faut une bonne maîtrise de la thermisation et la technique de fabrication du fromage est différente du lait cru. Un appui technique « Thermisation » peut être apporté par le GDS 41. Pensez aussi à changer vos étiquettes.
 - ◇ À partir de lait **conforme** fourni par une laiterie ou un autre producteur.
- ⇒ Enfin, pour éviter de perdre la clientèle en n'ayant plus de fromages à vendre, il est aussi possible de vendre du fromage fabriqué par un autre à condition que le producteur soit bien identifié sur l'étiquette.



Ces mesures doivent avoir été inscrites dans le PMS en gestion des alertes.

ÉTAPE 6 : FIN DE SITUATION DE L'ALERTE

Les analyses de reprise de commercialisation ne peuvent être réalisées que lorsque toutes les mesures correctives ont été mises en place. La DD(CS)PP demande généralement d'analyser chaque lot avec 5 échantillons/lot pendant 5 à 7 jours. Selon le niveau de risque déterminé des allègements peuvent être proposés.

Conseil du GDS : Surveillance sur le lait pendant 1 mois avec analyse en mélange d'une semaine des laits quotidiens et reprise individuelle en cas de mélange positif. Pour être plus réactif, il est possible de faire des analyses individuelles de laits quotidiens la première semaine de reprise.

ÉTAPE 7 : LES AIDES DU GDS

Dans le département XX votre GDS prend en charge :

- X% du temps de travail de suivi du dossier
- X% des coûts des analyses lait/fromage sans/avec un plafond de X€/élevage

En cas d'alerte ou pour tout conseil de prévention dans vos Plans de Maitrise Sanitaire

GDS 18 : 02 48 50 87 90
 GDS 28 : 02 37 53 40 40
 GDMA 36 : 02 54 08 13 80
 GDS 37 : 02 47 48 37 58
 GDS 41 : 02 54 57 21 88
 GDS 45 : 02 38 65 50 60