

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...



chevre-poitvine.org

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

Version du 16/07/18

La Listeria

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

*Cette fiche présente la démarche d'intervention proposée suite à la détection de *Listeria monocytogenes* dans un produit laitier fermier*



Lookfordiagnosis.com

Rappel réglementaire :

Il y a alerte lorsque *Listeria monocytogenes* est détectée dans 25g de fromage . Dans ce cas on considère qu'il y a danger pour les consommateurs puisqu'il s'agit d'une zoonose.

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 *Listeria monocytogenes* 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 *Listeria monocytogenes*, il faut réaliser une culture bactériologique.

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

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
- 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



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

Hygiène générale :

- Limiter l'entrée de la terre dans les bâtiments
- Assurer un bon paillage et un bon curage

Alimentation :

- Offrir de bonnes conditions de confection de stockage et de distribution
- Ne jeter aucun refus sur l'aire paillée
- ⇒ Rechercher le ou les aliments susceptibles d'être contaminés (présence de moisissure, mauvaise conservation) ou corriger le mode de distribution ayant conduit à mélanger de la terre à l'alimentation
- ⇒ Faire des analyses des différents aliments

Abreuvement :

- Disposer d'abreuvoir propre et sans fuite
- Distribuer une eau non contaminée

Éliminer les contaminations du lait ou des fromages

Hygiène de traite :

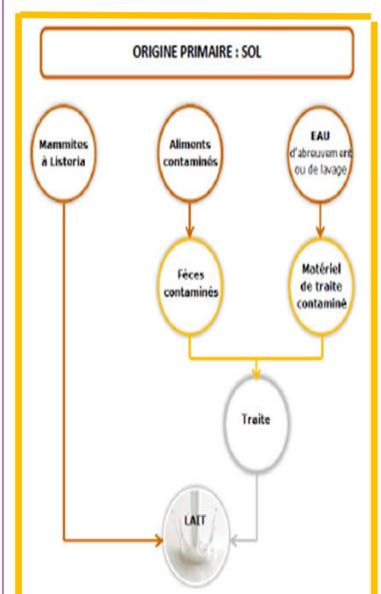
- Assurer la propreté, la désinfection et l'entretien de l'aire d'attente et des quais de traite
- Vérifier la propreté des trayons
- Nettoyage à fond de la machine à traire et du tank en faisant un choc acide-base
- Assurer la propreté extérieure de l'ensemble du matériel de traite
- Vérifier l'absence de zone d'encrassement
- Assurer le bon entretien des machines de traite et du tank

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 et désinfecter 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 (évacuateurs)
- ⇒ Une fumigation peut également être réalisée

Les symptômes sur les chèvres :

- Avortements
- Encéphalite (troubles nerveux)
- Septicémie





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 ne doit donc pas être mis pour 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