



**MINISTRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ELEVAGE**

ARRETE N° /2022

Relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires destinées à l'exportation.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

- Vu la constitution,
- Vu la loi 2017-048 du 08 février 2018 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des alimentations animales ;
- Vu le décret N° 2018-592 du 28 juin 2018 régissant les contrôles sanitaires officiels des denrées alimentaires d'origine végétale
- Vu le décret N°2018- 593 du 28 juin 2018 fixant les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale.
- Vu l'arrêté N° du relatif aux procédures applicables aux contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation et des établissements de traitement et ou de transformation desdites denrées alimentaires.
- Vu l'arrêté relatif aux conditions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation
- Vu l'arrêté N° du fixant les conditions de désignation des laboratoires d'analyses officiels des végétaux, des produits végétaux et des denrées alimentaires d'origine végétale.
- Vu le décret n°2019-1407 du 19 juillet 2019 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-822 du 15 août 2021 modifié et complété par les décrets n°2021-845 du 20 août 2021 et n°2022-400 portant nomination des membres du gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-890 du 08 septembre 2021 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage ;

Sur proposition de la Direction de la Protection des Végétaux

ARRETE :

Article 1 : Le présent arrêté établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes qui peuvent être trouvés dans certaines denrées alimentaires visées dans l'article 1 du décret n° régissant les conditions particulières auxquelles sont soumises certaines denrées alimentaires d'origine végétale à risque destinées à l'exportation.

Article 2 : Définitions

- a) «micro-organismes» les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites;

- b) «critère microbiologique» un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot
- c) «critère de sécurité des denrées alimentaires» un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché;
- d) «critère d'hygiène du procédé» un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires;
- e) «lot» un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée;
- f) «durée de conservation» la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale.
- g) «denrées alimentaires prêtes à être consommées» les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux;
- h) «denrées alimentaires destinées à l'alimentation des nourrissons» les aliments destinés à l'alimentation particulière des nourrissons;
- i) «respect des critères microbiologiques» l'obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés à l'annexe I lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en œuvre de mesures correctives, conformément à la législation sur les denrées alimentaires et aux instructions données par l'autorité compétente.

Article 3 : la recherche des Salmonelles et d'Escherichia coli est obligatoire pour certaines denrées alimentaires d'origine végétale à risque destinées à l'exportation qui sont listées dans l'annexe 1 du décret visé dans l'article 1 du présent arrêté (Annexe 1).

Article 4: Les prélèvements d'échantillons pour les analyses requises dans le cadre des contrôles officiels sont effectués par les Inspecteurs chargés des établissements agréés à l'exportation.

Les échantillons sont conditionnés selon les exigences du laboratoire officiel. Le poids de chaque échantillon figure dans le tableau de l'Annexe 2.

Article 5 : Le Laboratoire d'Hygiène des aliments et de l'Environnement de l'Institut Pasteur est agréé à effectuer les analyses officielles pour la détermination de la présence de Salmonelle et d'Escherichia coli dans les matières premières ou denrées alimentaires destinées à l'exportation.

Article 6 : Les denrées alimentaires listées dans l'annexe 1 et ne respectant pas les teneurs maximales ne sont pas autorisées à être exportées.

Annexe 1 :

Méthodes d'analyses utilisées pour la recherche des contaminants biologiques

Types de produits	Contaminants biologiques à rechercher	Références réglementaires
Vanille	Salmonelle	Règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères d'hygiène et de sécurité applicables aux denrées alimentaires
Girofle	Escherichia coli	
Arachide		
Cacao		
Black eyes		
Haricot		

PARAMETRES	REFERENCE NORMATIVE	INTITULE DE LA NORME
<i>Escherichia coli</i> - β glucuronidase positive/ Dénombrement	NF ISO 16649-2	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D-glucuronide
Salmonella spp./ Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/16-09/05	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA). Système automatisé VIDAS EASY Salmonella
Salmonella spp./ Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	NF EN ISO 6579-1 hors annexe D	Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> — Partie 1 : Recherche des <i>Salmonella</i> spp

Annexe 2 :

Critères d'acceptation des échantillons pour la recherche des contaminants biologiques

Types de produits	Quantité minimum /échantillon	Conditionnement	Température du produit à réceptionner au laboratoire
Vanille	100g	Sachet stérile ou conditionnement de vente non altéré	Température ambiante (entre 18°C et 27°C)
Girofle	100g		
Cacao	100g		
Arachide	150g		
Black eyes	150g		
Haricot	150g		