

Présentation d'un bulletin d'analyse

Ce document est en lien avec le parcours « Mieux appréhender la microbiologie des viandes et la réglementation correspondante. ». Il indique quelles sont les informations qui doivent figurer sur un bulletin d'analyse.

Ces informations sont présentées dans l'étape 5 du parcours « Savoir interpréter ses résultats d'analyse et réagir en cas de non-conformité ».

Il s'agit d'un document d'illustration, produit en janvier 2025, basé sur les réglementations alors en vigueur.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Élevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, ENILV Aurillac, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmoni

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.



Dénomination officielle, adresse, contact, mentions légales et éventuelle accréditation

Identification du laboratoire d'analyse

Identification du client

Celui qui demande l'analyse (producteur, acheteur, distributeur...) et qui peut être identifié par un code

La description de l'échantillon tel que produit doit permettre de l'identifier avec certitude, de le classer dans les familles de produits

Description précise de l'échantillon tel que produit :

- Identification du produit
- Numéro de lot
- Date de fabrication → Jour de sortie d'atelier dans le conditionnement final
- Informations utiles → Tout ce qui aide à caractériser le produit (ex : conditionnement, durée de maturation préalable...)

L'état de l'échantillon à réception doit être comparable au prélèvement, sinon l'analyse n'est pas valable

Description précise de l'échantillon tel qu'analysé :

- Prise en charge de l'échantillon par le laboratoire → Date, heure, température et lieu du prélèvement, nom du préleveur, transporteur...
- Réception du produit → Date, heure et température à réception au laboratoire d'analyse, état du produit et de son conditionnement...
- Date de l'analyse : → Indique le type d'analyse réalisée selon la durée entre le prélèvement et l'analyse

Pour les sorties d'atelier ou les produits déjà à DLC

Jour de la réception ou lendemain OU Après vieillissement (avec scénario temps/températures appliqué)

Pour la détermination ou la vérification de la DLC

Tableau des résultats d'analyse, qui doit comporter tous les éléments indiqués ici (l'organisation et les informations par colonne peuvent varier). Il est important de vérifier l'intitulé exact des germes analysés, la validité des méthodes (indiquée par ISO à l'international et NF en France), les unités dans lesquelles les résultats sont exprimés et les seuils appliqués (en particulier les références dont sont issus ces seuils)

Types d'analyse	Germes analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères de référence
Hygiène des procédés / des produits	Espèce / genre / famille	Méthodes de référence ou alternatives validées par l'AFNOR	Quantité	ufc/g ou ufc/cm ²	Seuils d'acceptabilité (m) / de conformité (M)
Sécurité			Détecté ou non-détecté	/10g ou /25g	Absence dans la quantité analysée

Sources des critères de référence utilisés : règlements européens, instructions techniques et notes de service de la DGAL, document technique reconnu, accord commercial...

Références par rapport auxquelles les résultats vont être interprétés

Interprétation des résultats obtenus en fonction des niveaux de flores obtenus et des références utilisées → Possibilité de remise en cause si les références ne sont pas adaptées au contexte de production / distribution (ex : utilisation de critères FCD de la grande distribution dans un cadre artisanal)

Conclusion des analyses :

Echantillon déclaré satisfaisant / acceptable / non satisfaisant par rapport aux critères de référence utilisés, pour l'hygiène et pour la sécurité.

Si l'analyse est réalisée après vieillissement, l'état du produit doit être succinctement décrit, surtout si une altération est constatée.

Depuis 2019, l'état sensoriel (couleur, odeur...) d'un produit doit être pris en compte dans la détermination ou la vérification d'une DLC

Signature du responsable technique

Personne du laboratoire qui garantit la fiabilité des résultats obtenus