

## **8. Modalités d'admission et de contrôle**

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque acheteur et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles microbiologiques et chimiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

### **8.1. Contrôles systématiques à réception**

#### 8.1.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

#### 8.1.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques et chimiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température du produit au cours du transport est celle prescrite par la réglementation ;
- que les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

### **8.2. Contrôles périodiques microbiologiques et chimiques**

#### 8.2.1. Constitution de l'échantillon

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'une même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

Les modalités pour la constitution de l'échantillon destiné au laboratoire de biochimie sont identiques.

Le plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon  $n$  et une valeur de tolérance  $c$  modulant l'interprétation des résultats.

On distingue 2 types de plans :

- Les plans à 2 classes déterminent 2 groupes d'unités : satisfaisants ou non satisfaisants (c=0).
- Les plans à 3 classes déterminent 3 groupes d'unités : satisfaisants (résultat inférieur à 3m ou 10 m pour la microbiologie, inférieur à m pour la biochimie), acceptables (entre 3m ou 10 m et M pour la microbiologie, entre m et M pour la biochimie) ou non satisfaisants.

Dans le cas du plan à 3 classes, celui qui a été le plus souvent retenu au niveau français comme au niveau international est défini par **n=5** et **c=2**. Il bénéficie d'une efficacité correcte.

Conclusion pour le lot (n=5 et c=2)	Nombre de résultats satisfaisants	Nombre de résultats acceptables	Nombre de résultats non satisfaisants
Satisfaisant	☺ ☺ ☺ ☺ ☺		
Acceptable	☺ ☺ ☺ ☺	☺	
	☺ ☺ ☺	☺ ☺	
Non satisfaisant	☺ ☺	☺ ☺ ☺	
	☺	☺ ☺ ☺ ☺	
		☺ ☺ ☺ ☺ ☺	
			☺ à ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

## 8.2.2. Résultats et interprétation

### 8.2.2.1. Examen microbiologique

Les critères microbiologiques applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont ceux définis par l'arrêté du 29 Février 1996, à l'exception du critère pour *Listeria monocytogenes* qui relève du protocole interministériel du 22 mai 2000 relatif à la communication en cas de non-conformité à *Listeria monocytogenes* :

	m	M
Germes aérobies mésophiles n=5 c=2 (1)	$5.10^5 / g$	$5.10^6 / g$
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=2 (1)	50 / g	$5.10^2 / g$
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 (1)	$10^2 / g$	$5.10^3 / g$
<i>Salmonella</i> n=5 c=0 (2)	Absence dans 10 g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 (2)	< 100 / g	

### Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

- (1) Interprétation effectuée selon un plan à trois classes
- (2) Interprétation effectuée selon un plan à deux classes

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, les mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges sont appliquées.

La recherche de *Listeria monocytogenes* n'est recommandée qu'à titre indicatif. Il convient à cet effet d'utiliser la norme AFNOR NF V08 055.

#### 8.2.2.2. Examen chimique

Les paramètres analytiques mesurés sont les suivants :

- teneur en matière grasse libre ;
- teneur en L hydroxyproline et azote total, pour le calcul du rapport collagène / protides.

Paramètres	m	M
Teneur en matière grasse n=5 c=2 (1)	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 1 (%)
Rapport C/P n=5 c=2 (1)	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 3 (%)

#### Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

(1) Interprétation effectuée selon un plan à trois classes

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan biochimique. Dans le cas contraire, les mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges sont appliquées.