

Les outils du laboratoire de microbiologie en tant que support des industriels pour la gestion de crises sanitaires

Rencontres Techniques du BIPEA
Paris, le 22 novembre 2024

1. Commençons par des présentations !

- Mon expérience:
 - De 2007 à 2017: Validation de méthodes d'analyse microbiologique + études R&D
 - Depuis 2017: Responsable du Service Microbiologie de Microsept
- Le Laboratoire Microsept: 4 entités au Lion d'Angers, à 20 min au nord d'Angers



Contrôler la sécurité sanitaire des produits : aliments et leur environnement, eaux, cosmétiques, Pharmacopée Européenne



Développer vos compétences, former vos équipes



Valider des méthodes d'analyses en microbiologie des aliments et des eaux selon l'ISO 16140-2 + Analyses spécifiques en microbiologie



Une application numérique associée à des sondes pour garantir la qualité des réseaux d'ECS pour la prévention du risque *Legionella*

2. Tout ce qu'on évite chaque année !!!

Grâce au travail des laboratoires d'analyses!



En 2022 en France ⇒ **504** retraits-rappels de produits alimentaires contaminés par des pathogènes (*Listeria monocytogenes* et *Salmonella* en tête)



À un niveau régional, statistiques 2021

1,2% de résultats positifs en *Salmonella* ⇒ **758 produits**

4,8% de résultats positifs en *L. monocytogenes* ⇒ **1639 produits**

Quels outils mettons-nous au service de nos clients?

Et à quel moment?

3. Les bons documents

- Un cadre normatif et une accréditation

NORME INTERNATIONALE

Contrôles internes

ISO/IEC 17025

Exigences générales relatives à la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

Essai d'aptitude



- Renforcer la confiance dans le fonctionnement des laboratoires

Maintien de compétences

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire

□ NF EN ISO 7213

Méthodes

LAB GTA 59 - Révision 01

Traçabilité

⇒ Aider à garantir la fiabilité des examens microbiologiques dans la chaîne alimentaire

- Détecter / dénombrer seulement les microorganismes présents dans l'échantillon
- Que ces microorganismes ne contaminent pas l'environnement

4. Un exemple : Méthodes – Maintien de compétences – Essais d'aptitude

- Et il s'agit d'une méthode ou d'une méthode « validée »

- Un maintien de compétences du personnel
C'est-à-dire une méthode:

- Des essais d'aptitude (ou essais interlaboratoires)
Validée tierce partie par un Laboratoire Expert selon la norme ISO 16140-2 ou ISO 16140-6

- ADAPTES aux échantillons du laboratoire
Certifiée par un organisme de certification

- Vérifiée par matrices utilisatrices représentatives
de l'analyse

- Souches isolées de produit de la même
origine que la matrice



5. L'accompagnement scientifique et humain

⇒ Guide d'interprétation des résultats

A destination des clients et des signataires
Pédagogique : expliquer pour faire comprendre



ENCORE UN SCANDALE ALIMENTAIRE!

FINALEMENT, JE CROIS QUE JE VAIS JUSTE MANGER L'ASSIETTE ...

⇒ Expertise scientifique

Plan d'actions: nettoyage, nouvelles analyses...

- Réalisation de contrôles de surface
- Établir des relations entre des souches (cgMLST)

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

LABORATOIRE MICROSEPT
ZA de la Sablonnière
15, rue Denis Papin
49220 LE LION D'ANGERS
Tél : 02.41.41.70.70
Mail : laboratoire@microsept.fr
Site internet : www.laboratoire-microsept.fr

6. En conclusion

- S'appuyer sur des documents et des méthodes unanimement reconnus
- S'assurer de leur bonne application via une accréditation
- Mettre en place des outils adaptés à la compréhension de tous les types de représentants de la filière agroalimentaire: de la ferme à l'industriel international en passant par les artisans, la grande distribution, la restauration collective...
- Proposer des analyses supplémentaires pour trouver la cause de la non-conformité
- Aller au-delà de l'accompagnement scientifique: prendre en compte la « panique » déclenchée par un résultat non-conforme

Merci de votre attention!



Z.A. La Sablonnière
15 rue Denis Papin
49220 LE LION d'ANGERS

www.laboratoire-microsept.fr