



DOSSIER DE PRESSE

Convention de partenariat

Chambre de Commerce et d'Industrie
et Conseil Général de la Nièvre

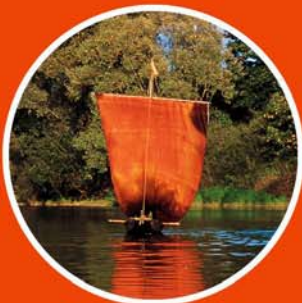
Lundi 26 avril 2010 à 15h

CCI de la Nièvre

Contacts presse :

DCRCE Conseil Général
Fanny PHILIPPE/Caroline GAFFET
03.86.61.60.14
caroline.gaffet@cg58.fr

CCI de la Nièvre
Philippe GOBET
03.86.60.61.17



SOMMAIRE

I - Organisation du partenariat

II - Le laboratoire départemental : un organisme de pointe

III - Principes des dispositions réglementaires

IV - Nature des analyses

V - Conditions de prélèvement et de transport des échantillons

VI - Expression et transmission des résultats

I - Organisation du partenariat

Le **Conseil Général de la Nièvre-Service du Laboratoire Départemental**, et la **Chambre de Commerce et d'Industrie de la Nièvre**, signent **lundi 26 avril, à 15h**, une **convention de surveillance micro-biologique en hygiène alimentaire, qui met en place un protocole de suivi des restaurateurs de la Nièvre.**

La signature est organisée à la **CCI** de Nevers, en présence de Jean-Pierre Rossignol, Président de la CCI et Marcel Charmant, Président du Conseil Général de la Nièvre.

Grâce à ce partenariat exemplaire, (tarif négocié avec le laboratoire et prise en charge d'une partie du coût de la prestation par la CCI), la **Chambre de Commerce et d'Industrie** encourage ses adhérents de la branche restauration (300 clients potentiels) à s'investir dans une démarche de qualité, grâce à la mise en place d'**un plan de surveillance micro-biologique des aliments préparés.**

La **CCI** se charge d'informer ses adhérents de l'existence de la convention, rassemble les inscriptions et fournit au laboratoire la liste des personnes intéressées afin qu'un contrat individuel leur soit adressé. Chaque contrat individuel est annuel, renouvelable par tacite reconduction et peut être réfuté par lettre recommandée envoyée un mois avant échéance du contrat par chacune des parties.

Dans le cadre de cette convention, le **Service du Laboratoire Départemental** proposera une rencontre annuelle avec les adhérents pour présenter la synthèse des autocontrôles réalisés.

Objectifs du partenariat :

- Aider les restaurateurs à répondre aux exigences réglementaires et à assurer à leur clientèle une qualité de produit irréprochable.
- Mettre à disposition des restaurateurs un outil technique local, performant, connaissant les exigences de la réglementation, pouvant réaliser des prélèvements, des analyses, du conseil et de la formation.

II - Le laboratoire départemental : un organisme de pointe

Le **Laboratoire départemental** est un service du Conseil Général de la Nièvre totalement indépendant des services vétérinaires.

Il est sous assurance qualité, accrédité, agréé par la Direction Générale de l'Alimentation, et équipé de matériel de pointe, avec une gestion informatisée des échantillons. Au niveau du département, il a, entre autre, une fonction d'accompagnement des collèges, des lycées, des artisans, des industriels ... et se déplace régulièrement sur le terrain pour effectuer les prélèvements d'aliments. A ce jour, il comptabilise environ **250 clients**.

Ses rôles:

- Audit, diagnostic,
- Conseil, aide à la rédaction de documents,
- Validation du plan de nettoyage, contrôles de surface,
- Analyses de plats servis,
- Etude de vieillissement de produits,
- Formation sur l'hygiène des aliments, le nettoyage désinfection, le plan de maîtrise sanitaire.

III - Principes des dispositions réglementaires

La convention de surveillance micro-biologique en hygiène alimentaire respecte les principes du règlement **CE n°852/2004** qui veille à :

- Garantir la sécurité alimentaire à tous les maillons de la chaîne alimentaire.
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires,
- Respecter les exigences générales et spécifiques d'hygiène ainsi que la maîtrise des températures
- Mettre en place, appliquer, et maintenir les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques et former le personnel concerné.

Elle permettra une réelle évolution dans l'approche réglementaire, grâce à la mise en place de contrôles pour le suivi de l'hygiène, de la salubrité et de la sécurité.

IV - Nature des analyses

Contrôle des denrées alimentaires :

Les analyses consisteront en un contrôle micro-biologique des préparations et produits destinés à l'alimentation humaine (pâtisseries, plats cuisinés...) selon les critères d'hygiène et de sécurité proposés par le laboratoire, en accord avec les dispositions en vigueur .

Contrôle de l'hygiène des surfaces :

Un contrôle trimestriel de l'hygiène des surfaces sera réalisé selon les techniques de micro-biologie traditionnelle. Chaque professionnel disposera du matériel nécessaire pour effectuer, dans les 24 heures précédant le passage d'un agent, un prélèvement après nettoyage de ses surfaces de travail.

Contrôle de l'efficacité du lavage des mains :

Un contrôle trimestriel de l'efficacité du lavage des mains du professionnel ou de ses salariés sera réalisé selon les techniques de micro-biologie traditionnelle. Ce prélèvement sera effectué lors d'un passage du technicien et après nettoyage des mains du professionnel ou de ses salariés.

V - Conditions de prélèvement et de transport des échantillons

Au retour du contrat signé par le restaurateur, la prestation est mise en place. Elle consiste en prélèvements et analyses 4 fois par an de 2 échantillons de denrées cuisinées, et de 2 tests de surface réalisés 4 fois par an.

Une attestation de participation à la réalisation d'analyses est remise; elle peut être mise à disposition du public par voie d'affichage ou dans la carte des menus.

Les analyses porteront sur des échantillons, préparés, prélevés par le professionnel et conservés à -18°C jusqu'au passage du laboratoire.

Les échantillons à analyser seront choisis en fonction de leur degré de risque micro-biologique et de l'intérêt qu'ils présentent, pour vérifier le respect des bonnes pratiques hygiéniques dans l'établissement.

Le laboratoire fournit le matériel à usage unique (boîtes stériles) destiné au recueil des échantillons.

Le laboratoire s'engage à **transporter, stocker**, puis **analyser** les échantillons qui lui ont été confiés dans des conditions qui ne modifient pas le degré de contamination des produits : température de transport inférieure à - 15°C.

Les analyses sont commencées moins de 15 jours après la réception des prélèvements. Durant cette période, les échantillons sont toujours maintenus à une température contrôlée inférieure à - 18°C.

VI - Expression et transmission des résultats

Les résultats sont adressés **confidentiellement**, par voie postale, au responsable de l'entreprise dès l'analyse terminée (délai de mise au courrier des résultats : 21 jours au maximum).

Le rapport d'analyse indiquera, pour chacun des paramètres recherchés, la méthode utilisée, les résultats relevés, l'unité.

Le responsable technique du service hygiène alimentaire prévient le client, en cas de résultat ne garantissant pas l'innocuité du produit d'après le plan d'autocontrôle micro-biologique proposé.

Le laboratoire départemental est **disponible** et offre des **services de proximité**. De ce fait, il reste à disposition pour fournir des commentaires complémentaires sur les résultats communiqués.

Une intervention particulière d'assistance pourra être décidée par le Service du Laboratoire Départemental en accord avec le client. Cette intervention pourrait se dérouler avec l'appui de la CCI.

Contacts:

Chambre de Commerce et d'Industrie de la Nièvre,
Place Carnot, 58000 NEVERS
Philippe GOBET, Conseiller Tourisme
Tél. : 03.86.60.61.17
Courriel : ph.gobet@nievre.cci.fr

Laboratoire départemental, rue de la Fosse aux Loups, 58000 NEVERS.
Tél. : 03.86.71.93.60 - Fax : 03.86.36.72.67
Courriel : laboratoire@cq58.fr
Horaires d'ouverture au public : du lundi au vendredi, de 8h00 à 11h45 et de 13h30 à 17h30