

MB

CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A PARTIR DE 2009 AUX ACTIVITES DE FABRICATION, PREPARATION, DECOUPE OU SIMPLE MANIPULATION DE DENREES NUES EN RAYON "A LA COUPE" ET EN ATELIER EN MAGASIN

1. Cadre : règlement communautaire (CE) n°2073/2005 et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) FCD

Les enseignes membres de la FCD ont élaboré les critères d'hygiène des procédés adaptés à leurs activités (précisées dans les tableaux récapitulatifs ci-joints en noir et en vert) en se fondant sur les principes suivants :

- La démarche HACCP est fondamentale pour assurer l'acceptabilité des procédés et, de manière préventive, la sécurité des denrées alimentaires. Dans ce contexte, la détermination de critères microbiologiques pertinents est un des outils nécessaires pour vérifier l'efficacité des mesures prises dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire ;

- Le **règlement communautaire (CE) n°2073/2005** définit des **critères microbiologiques de sécurité des produits (en rouge dans les tableaux récapitulatifs ci-joints)**, ainsi que des **critères indicateurs d'hygiène des procédés applicables en cas d'activités de fabrication ou de préparation de denrées en atelier ou en rayon en magasin (en bleu dans les tableaux récapitulatifs ci-joints)**. Ces critères ne sont pas suffisants pour permettre le suivi des procédés utilisés par les membres de la FCD

Les **critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés supplémentaires définis dans les tableaux joints (en noir et en vert)** ne peuvent être dissociés de l'application des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Les GBPH FCD déjà publiés ou en cours de validation concernent les :

- Rayons « Viande » en grandes et moyennes surfaces (GMS),
- Rayons « Marée » en GMS,
- Rayons « Fromage à la coupe » en GMS,
- Rayons « Charcuterie à la coupe » en GMS,
- Rayons « Pâtisserie-Viennoiserie » en GMS,
- Rayons « Traiteurs » en GMS (projet transmis le 2 août 2004 aux autorités nationales compétentes pour validation),
- Magasins de proximité (projet transmis le 2 août 2004 aux autorités nationales compétentes pour validation).

Ces critères sont des critères d'acceptabilité du procédé et ne s'appliquent pas au produit. A ce titre, le seul dépassement des critères indicateurs d'hygiène des procédés précisés dans les tableaux joints n'entraîne pas en soi une notification aux autorités nationales compétentes, ainsi qu'un retrait ou un rappel. Cette absence d'action sur le lot n'empêche naturellement pas la mise en place d'actions correctives là où cela est nécessaire.

2. Détermination des critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés

Les critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés ci-joints sont cohérents :

- avec les données disponibles dans la bibliographie et, en particulier, dans les recommandations du CNERNA (version 2, 1996),
- avec les propositions de critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés établies par certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation (au sens générique).

Les résultats d'analyses microbiologiques réalisées par les enseignes membres de la Fédération entre le 1^{er} janvier 2002 et le 31 décembre 2005 dans le cadre de leurs autocontrôles ont été mutualisés dans une base de données commune.

Cette base de données a permis de définir des valeurs de critères fondées sur l'expérience acquise quotidiennement par les professionnels. Dans certains cas, les historiques de résultats permettent de ne pas retenir certains microorganismes qui ont été considérés comme non pertinents. Dans d'autres cas, par manque de données historiques, des critères sont proposés à titre temporaire. Les professionnels évalueront dans ce cas la pertinence du critère au regard de leurs résultats d'autocontrôles après une période de test d'environ un an (année 2007) et pourront, en fonction des conclusions, faire évoluer ces critères pour 2008.

A l'issue de cette période de test s'étalant de janvier 2007 à juillet 2008, une nouvelle base de données commune a été constituée sur la base des résultats analytiques microbiologiques des enseignes de la Fédération, soit 81 773 résultats réalisés sur 8 enseignes.

3. Méthodes d'analyses microbiologiques et échantillonnages

Les méthodes d'analyses microbiologiques pour les critères indicateurs d'hygiène des procédés ci-joints sont, à titre transitoire, les méthodes AFNOR de routine ou les méthodes validées selon la norme EN ISO 16140. Les méthodes AFNOR de routine pourront être remplacées par les méthodes ISO sur la base de la simplification prévue dans la révision de la norme EN ISO 7218 (méthode simple boîte).

Les méthodes recommandées dans le cadre des autocontrôles sont donc les suivantes :

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Microorganismes aérobies à 30°C | NF EN ISO 4833 |
| Flore lactique | NF ISO 15214 |
| Pseudomonas | NF V04-504 |
| Entérobactéries 30°C | NF V08-054 |
| Escherichia coli | NF ISO 16649-2 |
| Levures et moisissures | NF V08-059 |
| Staphylocoques à coagulase + | NF V 08-057-1 |
| | NF EN ISO 6888-2 |
| Clostridium perfringens | NF EN ISO 7937 |
| Bacillus cereus | NF EN ISO 7932 |
| Salmonella/25g | Méthode validée |
| Listeria monocytogenes/25g | Méthode validée |
| Listeria monocytogenes dénombrement | Méthode validée |
| Enterotoxine staphylococcique | Méthode validée |
| Histamine | Méthode validée |

Dans le cas du critère « Listeria monocytogenes/25g » à 100 ufc/g, il est recommandé d'effectuer une recherche de Listeria monocytogenes dans 25g, ainsi qu'un dénombrement de Listeria monocytogenes au seuil de 10 ufc/g.

L'exportation de cette nouvelle base de données a permis de confirmer ou de modifier entre autre tous les ratios microorganismes à 30°/flore lactique.

Les critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés précisés dans les tableaux ci-joints comportent des valeurs $n=1$ qui correspondent à l'échantillonnage réalisé régulièrement par les professionnels dans le cadre de leurs autocontrôles. Les professionnels pourront privilégier des échantillonnages $n=5$, pour les expertises et les études menées dans le cadre de tests de vieillissement.

Les valeurs limites m présentées dans le présent document sont exprimées en Unité Formant Colonie par gramme (ufc/g) pour les méthodes par dénombrement. Les résultats doivent être interprétés de la façon suivante :

Cas d'un échantillonnage avec $n=1$:

- résultat satisfaisant lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à m ,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à m .

Les commentaires suivants sont recommandés en cas de résultat insatisfaisant :

- dans le cas d'un critère microbiologique dit de sécurité du Règlement (CE) 2073/2005 (**en rouge dans les tableaux joints**) : « *Qualité insatisfaisante selon critère sécurité du Règlement (CE) n° 2073/2005* »,
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé du Règlement (CE) 2073/2005 (**en bleu dans les tableaux joints**) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé du Règlement (CE) n° 2073/2005* »,
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé déterminé par les membres de la FCD (en noir et vert dans les tableaux joints) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé 2009 de la profession* ».

En cas de dépassement d'un critère mentionné dans le « Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire » (version du 27 mai 2005), la mention suivante est ajoutée « *dépassement du seuil du Guide d'aide à la gestion des alertes du 27 mai 2005* ».

En cas de dépassement du critère flore aérobie mais d'un ratio flore aérobie sur flore lactique inférieur ou égal à la valeur indiquée (100), le commentaire suivant est recommandé : « *résultat satisfaisant, compte tenu de la flore lactique* ».

Cas d'un échantillonnage avec $n=5$:

Dans ce cas, les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée. Les valeurs M sont égales par convention à $10m$ et $c=2$, sauf :

- exceptions mentionnées dans les tableaux ci-joints,
- systématiquement, dans les cas de *Listeria monocytogenes* $m=100/g$ pour lesquels $m=M$ et $c=0$,
- systématiquement, dans les cas *Salmonella/10g* ou *Salmonella/25g* pour lesquels $m=M$ et $c=0$.

L'interprétation doit être réalisée de la façon suivante :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M et que les autres valeurs observées sont inférieures ou égales à m ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

BOUCHERIE

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|--|---|--|---|
| Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces | Viandes piécées Porc, ovin | Pseudomonas Escherichia coli Salmonella/10g | 10 000 000 500 Absence | A confirmer sous 12 mois Option possible pour certains distributeurs - en fonction des pratiques en magasin |
| | Viandes piécées Bœuf, veau, gibier | Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique Escherichia coli Salmonella/10g | 10 000 000 - 100 500 Absence | A confirmer sous 12 mois. Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C Option possible pour certains distributeurs - en fonction des pratiques en magasin |
| Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) | Préparations de viandes destinées à être consommées avec cuisson Porc, ovin | Pseudomonas Escherichia coli Salmonella/10g | 10 000 000 500 Absence | A confirmer sous 12 mois Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place |
| | Préparations de viandes destinées à être consommées avec cuisson Bœuf, veau, gibier | Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique Escherichia coli Salmonella/10g | 10 000 000 - 100 500 Absence | A confirmer sous 12 mois Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|--|--|---|
| Viandes hachées et autres viandes crues destinées à être consommées crues | Viandes hachées mises en vente moins de 24h00 après la fabrication, carpaccio et autres viandes crues destinées à être consommées crues | Microorganismes aérobies à 30°C | 5 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Staphylocoques coagulase + | 500 | |
| | | Escherichia coli | 50 | Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place |
| | Salmonella/25g | Absence | | |
| | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 | |
| Produits hachés crus avec ingrédients (saucisserie, chair à saucisse, chipolata) | Produits hachés crus avec ingrédients destinés à la cuisson | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur déterminée le 10 décembre 2008 |
| | | Staphylocoques coagulase + | 500 | |
| | | Escherichia coli | 500 | |
| | | Escherichia coli | 500 | Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| Abats de boucherie crus | Abats de boucherie crus | Microorganismes aérobies à 30°C | 100 000 000 | Valeur revue le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 5 000 | |
| | | Salmonella/10g | Absence | Option possible pour certains distributeurs - en fonction des pratiques en magasin |

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005 / Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

VOLAILLES CRUES

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|---|---|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, abats de volaille | Volailles entières crues | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 1 000 | Valeur revue le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| | Découpes de volaille avec peau crues | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 1 000 | Valeur revue le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| | Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crues avec peau Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Pseudomonas | 50 000 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| | | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 1 000 | Valeur revue le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| Découpes de volaille sans peau crues | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 | |
| | Escherichia coli | 1000 | | |
| | Staphylocoques coagulase + | 1000 | | |
| | Salmonella/10g | Absence | | |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|--|----------------------------|----------------|--------------------------------------|
| Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, abats de volaille | Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crues sans peau | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 1000 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 1000 | |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| | Abats de volaille crus | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Salmonella/10g | Absence | |

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|---------------------------------|---|--|
| Filets et autres morceaux de poisson frais ou surgelés, céphalopodes | Filets de poisson crus frais ou surgelés | ABVT | Selon espèces | Sebastes : 45 mg/100 g Pleuronectidés : 50 mg/100 g Gadidés : 55 mg/100 g |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | Critère retenu dans le cadre des matières premières |
| | Céphalopodes crus frais ou surgelés | Histamine | 100 mg/kg | Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M=200 mg/kg |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| Préparations à base de filets de poisson hachées crues | Escherichia coli | 50 | | |
| | Staphylocoques coagulase + | 100 | | |
| | Histamine | 100 mg/kg | Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M =200 mg/kg | |
| Crustacés crus (langoustines, crevettes), coquilles Saint-Jacques crues décoquillées | Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente) | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | Valeur déterminée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées | Escherichia coli | 10 | |
| Staphylocoques coagulase + | | 100 | Critère retenu dans le cadre des matières premières | |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|---|--|-----------------------------------|----------------|--|
| Mollusques et crustacés cuits y compris crevettes | Mollusques et crustacés non décortiqués cuits sur place | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Clostridium perfringens | 10 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Mollusques et crustacés non décortiqués réceptionnés cuits | Mollusques et crustacés non décortiqués réceptionnés cuits | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place (prêts à consommer) | Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Microorganismes aérobies à 30°C | 5 000 000 | |
| | | Escherichia coli | 1 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Clostridium perfringens | 10 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|--|--|---|--|
| Mollusques et crustacés cuits y compris crevettes | Mollusques et crustacés réceptionnés décortiqués et cuits (prêts à consommer) | Microorganismes aérobies 30°C Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | 5 000 000 10 100 Absence 100 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Coquillages vivants | Coquillages vivants | Escherichia coli /100ml Salmonella/25g | 230 Absence | Méthode NPP |
| Poissons fumés | Poissons fumés tous types | Microorganismes aérobies à 30°C Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Listeria monocytogenes/25g Histamine | 10 000 000 10 100 100 100 mg/kg | Valeur revue le 10 décembre 2008 Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M = 200 mg/kg |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|---------------------------|--|--|------------------|---|
| Charcuteries de poisson | Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poissons, rillettes de poissons) | Microorganismes aérobies à 30°C | 10 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | | Histamine | 100 mg/kg | Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M = 200 mg/kg |
| Produits saumurés maturés | Produits saumurés maturés | Histamine | 200 mg/kg | Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M = 400 mg/kg |

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

CHARCUTERIES

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|--|--|----------------|---|
| Charcuteries crues séchées salées à consommer en l'état (exemples : saucisson sec, jambon séché) | Charcuteries crues séchées salées à consommer en l'état | Escherichia coli | 10 | Valeur modifiée le 10 décembre 2008 Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | |
| Charcuteries crues à consommer après cuisson (exemples : chipolatas, chair à saucisse) | Charcuteries crues à consommer après cuisson | Pseudomonas | 50 000 000 | Valeur déterminée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 500 | Critère du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place |
| | | Staphylocoques coagulase + | 500 | |
| | | Salmonella/10g | Absence | |
| Charcuteries cuites | Charcuteries cuites (charcuteries cuites a priori re-cuites par consommateur incluses) | Microorganismes aérobies à 30°C | 10 000 000 | |
| | | Flore lactique | - | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | |

TRAITEUR (FROID)

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|--|-----------------------|--|
| IV ^{ème} gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais | Salades (feuilles) non assaisonnées. Fin du procédé de fabrication | Microorganismes aérobies à 30°C | 500 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| | Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Escherichia coli | 10 | |
| | | Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Salades (feuilles) non assaisonnées. Mise en vente | Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Microorganismes aérobies à 30°C | 50 000 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois Dans le cas de n = 5 m = M |
| | | Escherichia coli | 100 | |
| | | Staphylocoques coagulase + Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | 100 Absence 100 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Légumes râpés ou émincés non assaisonnés. Fin du procédé de fabrication | Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique | 100 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| | | Escherichia coli | 10 | Critère procédé règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g |
| | | Staphylocoques coagulase + Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | 100 Absence 100 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|--|--|--|
| IV ^{ème} gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais | Légumes râpés ou émincés non assaisonnés. Mise en vente Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique | 1 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 100 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés Fin du procédé de fabrication Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique | 1 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| | | Levures et moisissures | 1 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| | | Escherichia coli | 10 | Critère procédé du règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g |
| | | Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés. Mise en vente Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique | 10 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois |
| Levures et moisissures | | 10 000 | Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois | |
| Escherichia coli | | 100 | | |
| Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | | Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 | |

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

TRAITEUR (FROID)

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|----------------------------------|---|--|--|---|
| Produits traiteurs vendus froids | Produits traiteurs composant principal de féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids Fin du procédé de fabrication (y compris produits cuits et refroidis sur place) | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | Listeria monocytogenes / 25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 | |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|----------------------------------|--|--|--|---|
| Produits traiteurs vendus froids | Autres produits traiteurs vendus froids. Fin du procédé de fabrication (y compris produits cuits et refroidis sur place) | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 100 | |
| | | Clostridium perfringens | 30 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 | |
| Produits traiteurs vendus froids | Produits traiteurs composant principal féculents ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids Mise en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 10 000 000 | |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 | |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|-----------------------------------|---------------------------------|---|-----------|
| Produits traiteurs vendus froids (catégorie sandwich) Ajouté le 10 décembre 2008 | Sandwich avec charcuterie crue | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 100 | |
| | | Clostridium perfringens | 30 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | Sandwich avec fromage au lait cru | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 10 000 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | Autre Sandwich froid | Microorganismes aérobies à 30°C | 1 000 000 | |
| | | Flore lactique | - | |
| Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C | |
| Escherichia coli | | 10 | | |
| Staphylocoques à coagulase + | | 100 | | |
| Clostridium perfringens | | 30 | | |
| Salmonella/25g | Absence | | | |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|----------------------------------|--|--|------------|---|
| Produits traiteurs vendus froids | Autres produits traiteurs vendus froids Mise en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 10 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073 |
| | Produits traiteurs composant principal de féculents ou de légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids avec fromage au lait cru non cuit Mise en vente | Escherichia coli | 10 000 | |
| | | Staphylocoques à coagulase + | 10 000 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|----------------------------------|--|--|---|---|
| Produits traiteurs vendus froids | Autres produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit Mise en vente | Escherichia coli Staphylocoques à coagulase + Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | 10 000 10 000 Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poissons, rillettes de poissons) | Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Listeria monocytogenes/25g Histamine | 10 000 000 - 100 10 100 100 100 mg/kg | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, M = 200 mg/kg |

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

TRAITEUR (CHAUD)

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|---|---|---|
| Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante | Produits traiteurs cuits composant principal féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus chauds ou à température ambiante Fin de cuisson en magasin Nouvelle catégorie ajoutée le 10 décembre 2008 | Microorganismes aérobies à 30°C Entérobactéries à 30°C Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Bacillus cereus Salmonella/25g Listeria onocytogenes/25g | 300 000 1 000 10 100 100 Absence 100 | Valeur à confirmer sous 12 mois Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement CE n°2073/2005 |
| | Produits traiteurs cuits composant principal produit carné vendus chauds ou à température ambiante Fin de cuisson en magasin Nouvelle catégorie ajoutée le 10 décembre 2008 | Microorganismes aérobies à 30°C Entérobactéries à 30°C Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Clostridium perfringens Salmonella/25g Listeria monocytogenes/25g | 300 000 1 000 10 100 30 Absence 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|--|------------|--|
| Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante | Produits traiteurs composant principal produit carné vendus chauds ou à température ambiante Mise en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 3 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Clostridium perfringens | 30 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante | Produits traiteurs cuits composant principal féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus chauds ou à température ambiante Mise en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 3 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

FROMAGES

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------|--|
| Fromages au lait cru | Fromages au lait cru | Escherichia coli | 10 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Enterotoxine Staphylococcique | Absence | Recherche de staphylocoque coagulase +, m = 10 000/g (Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g) |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé | Fromages au lait pasteurisé affinés | Escherichia coli | 100 | |
| | | Staphylococoques coagulase + | 100 | |
| | | Enterotoxine staphylococcique | Absence | Recherche de staphylocoque coagulase +, m = 10 000/g Recherche enterotoxine staphylococcique a partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|--|---|---|----------------|---|
| Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé | Fromages au lait thermisé affinés | Escherichia coli | 1 000 | Recherche de staphylocoque coagulase +, m = 10 000/g Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/200 |
| | | Staphycocoques coagulase + | 100 | |
| | | Enterotoxine de staphylococcique | Absence | |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | |
| | Fromages pasteurisés non affinés (fromages frais) | Escherichia coli | 100 | Valeur modifiée le 10 décembre 2008 Recherche de staphylocoque coagulase +, m = 10 000/g Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | | Staphycocoques coagulase + | 100 | |
| | | Enterotoxine de staphylococcique | Absence | |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | |

Critères sécurité règlement (CE) n°2073/2005

PÂTISSERIES

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|-------------|---|--|----------------|--|
| Pâtisseries | Pâtisseries non cuites fin de fabrication | Microorganismes aérobies à 30°C | 300 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Valeur à confirmer sous 12 mois |
| | | Escherichia coli | 10 ou 100* | * 100 pour les pâtisseries contenant des fruits crus Valeur à confirmer sous 12 mois |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Salmonella/25g | Absence | Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | Pâtisseries cuites fin de fabrication | Microorganismes aérobies à 30°C | 30 000 | |
| | | Escherichia coli | 10 | Valeur modifiée le 10 décembre 2008 |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

| Denrées | Catégorie de denrées | Microorganismes | m | Remarques |
|-------------|---------------------------------------|--|---|--|
| Pâtisseries | Pâtisseries non cuites mises en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 3 000 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Flore lactique | - | |
| | | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100 | Valeur à confirmer sous 12 mois |
| | | Escherichia coli | 10 ou 100* | * 100 pour les pâtisseries contenant des fruits crus |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | Valeur à confirmer sous 12 mois Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Salmonella/25g | Absence | |
| | | Salmonella/25g | Absence | Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus |
| | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/200 | |
| | Pâtisseries cuites mises en vente | Microorganismes aérobies à 30°C | 300 000 | Valeur confirmée le 10 décembre 2008 |
| | | Escherichia coli | 10 | |
| | | Staphylocoques coagulase + | 100 | |
| | | Bacillus cereus | 100 | Valeur à confirmer sous 12 mois Critère ajouté le 10 décembre 2008 |
| | | Listeria monocytogenes/25g | 100 | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
| | | | | |