

Références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés

Interprofession concernée : **Fédération des Industries Avicoles (FIA)**

Viandes de volaille, de lapin et de gibier crues (fraîches et congelées)

Contact pour toutes questions et remarques : f.i.a@orange.fr

Copie à : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

IMPORTANT

* Ces critères sont **issus des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles**, sur la base des données historiques d'autocontrôles disponibles et des travaux menés pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Ils restent d'**application volontaire** et n'ont aucune valeur réglementaire. Ils seront revus périodiquement et révisés aussi souvent que nécessaires.

* **Les critères du règlement (CE) n°2073/2005 restent applicables dans tous les cas aux catégories de denrées alimentaires visées dans ce règlement.**

* Les critères d'hygiène des procédés sont des **indicateurs de l'acceptabilité du fonctionnement hygiénique du procédé de production ou distribution**. Le **non-respect d'un critère microbiologique d'hygiène de procédé entraîne des actions correctives** destinées à maintenir l'hygiène du procédé (révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou meilleure sélection des matières premières), **mais ne permet pas de conclure que l'aliment est impropre à la consommation humaine**.

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
Pièces entières (volailles et lapins)	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2	10% peau / 90% muscle (ex. pour une PE = 10 g : 1g avec peau + 9g sans peau)	E. coli pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et/ou entérobactéries peuvent être recherchés en parallèle.
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN/ISO 6888-2	Cas où la peau est majoritaire	Pour les pièces entières de volailles avec peau , la limite m pour les staphylocoques est fixée à 5 000 ufc/g si lors du prélèvement la peau est majoritaire (ex. peau de cou)
			5 000 ufc/g			
Découpes de volailles crues avec peau	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2	10% peau / 90% muscle (ex. pour une PE = 10 g : 1g avec peau + 9g sans peau)	Pour les pièces de découpe de volailles avec peau , la limite m pour les staphylocoques est fixée à 5 000 ufc/g si lors du prélèvement la peau est majoritaire (ex. ailes de poulet)
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN/ISO 6888-2	Cas où la peau est majoritaire	
			5 000 ufc/g			
Découpes de volailles crues sans peau	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 000 ufc/g	EN/ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
Découpes de lapins crus sans peau	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 000 ufc/g	EN/ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	<i>E. coli</i> pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et/ou entérobactéries peuvent être recherchés en parallèle.
		Staphylocoques à coagulase positive	5 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN/ISO 6888-2		
Abats de volailles et lapins crus	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	EN/ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	<i>E. coli</i> pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et/ou entérobactéries peuvent être recherchées en parallèle
VSM (Teneur en Ca > 1 000 ppm)	Fin fabrication dans l'atelier	<i>Salmonella</i>	Absence dans 1 g	EN/ISO 6579	Prélèvements sur produit fini, surface et profondeur	
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	EN/ISO 4833		
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	EN/ISO 16649-2		
Petit gibier sauvage : pièces entières et découpes avec peau	Fin fabrication dans l'atelier	<i>Salmonella</i>	Absence dans 1 g	EN/ISO 6579	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	
Petit gibier d'élevage : pièces entières et découpes avec peau des gibiers à plumes et découpes avec peau des gibiers à poils	Fin fabrication dans l'atelier	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	EN/ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	
		Staphylocoques coagulase +	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN/ISO 6888-2		
Produits à base de viandes cuits	Fin fabrication dans l'atelier	Coliformes à 30°C (ou coliformes totaux)	1 000 ufc/g	ISO 4832 NF V08-050	Prélèvements en surface et en profondeur représentatifs des proportions anatomiques	
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN/ISO 4833		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)