

MICROBIOLOGIE – EVOLUTION DES CRITERES DE LA FCD



Le **règlement (CE) n°2073/2005** définit des critères de sécurité et d'hygiène des procédés applicables à certaines denrées alimentaires.

➤ Règlement (CE) n°2073/2005

Ces critères n'étant pas suffisants pour permettre un suivi des procédés utilisés par les fournisseurs, certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation ont donc proposé dans le cadre de leurs interprofessions des critères d'hygiène des procédés applicables au stade de la fabrication et au stade de la DLC/DLUO.

Ces propositions ont été reprises par le groupe de travail de la **FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution)** pour l'élaboration des critères supplémentaires.

MICROBIOLOGIE – EVOLUTION DES CRITERES DE LA FCD



EVOLUTION DES CRITERES AU 01/01/2020 :

Critères microbiologiques applicables à partir de 2020 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel :

➤ Document de référence

- Ajout de la méthode d'analyse pour vibrio : **NF EN ISO 21872-1**
- Ajout du point 5.3 : Interprétation des **critères microorganismes aérobies** et interprétation du **ratio microorganisme aérobie 30°C/flore lactique**.
 - Si le ratio microorganisme à 30°C/ flore lactique < 100 : **résultat satisfaisant** compte tenu de la flore lactique.
 - Si le ratio microorganisme à 30°C/ flore lactique > 100 : **résultat insatisfaisant** pour un critère d'hygiène des procédés.
- Ajout point 5.4 : remplacement du terme « absence » par les termes « **non détecté** », à la suite de la publication du **règlement (UE) 2019/229** modifiant le règlement (CE) 2073/2005.

➤ Règlement (UE) 2019/229

- La FCD précise que l'indication du terme « Absence » dans les résultats d'analyses est tolérée et est équivalente aux termes « Non détecté ».
- Ajout dans la partie 2 Epicerie : Critères pour la **farine de seigle** et la **farine de sarrasin** : flore aérobie 30°, moisissures, *E.coli*, ASR 46°C, Staphylocoques coag +, *Bacillus cereus*, *Salmonella*.
- Ajout dans la partie 4 Produits laitiers et ultra frais : 2 nouveaux critères : **Salmonella** et **Bacillus cereus**.
- Ajout dans la partie 11 Volaille : Critère *Campylobacter* – Dénombrement, pour les catégories :
 1. Volaille entière
 2. Découpe avec peau
 3. Découpe sans peau
 4. Préparation à base de volaille avec peau
 5. Préparation à base de volaille sans peau

MICROBIOLOGIE – EVOLUTION DES CRITERES DE LA FCD

EVOLUTION DES CRITERES AU 01/01/2021 :

Critères microbiologiques applicables à partir de 2021 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel :

➤ Document de référence

- Ajout du critère **E.coli en routine** pour les **fromages au lait cru** (sauf pour les fromages à pâte pressée cuite). Fréquence à adapter en fonction du plan d'autocontrôles des industriels.
- Ajout de critères pour les **olives** n'étant pas soumises à un traitement thermique : levures, moisissures, E.coli, Staphylocoques coag +, Salmonella, microorganismes aérobies 30°C.
- Modification de l'intitulé de la catégorie 1.10 et du critère **Listeria** à réception qui était en non détecté/25g et qui passe à **10 UFC/g**.
- Ajout de la catégorie **saucés condimentaires 2.10**. mais pas de critères fixés pour le moment.
- Ajout d'un passage en introduction sur **l'interprétation des résultats** :

Les résultats doivent être interprétés « tels quels » au regard des valeurs fixées dans ces critères.

En effet, les critères d'hygiène des procédés de la FCD ont été fixés sur la base de données rétrospectives d'autocontrôles sur les produits concernés, l'incertitude de mesure étant intégrée dans la fixation des valeurs des critères d'hygiène des procédés du présent document tel que préconisé dans la saisine AFSSA 2008-SA-083 page 12/17.

- Ajout d'un passage concernant la **flore technologique** :

En cas de présence de flore technologique interférant avec les méthodes d'analyse, l'interprétation du résultat peut tenir compte de cette flore technologique.

