



**CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A PARTIR DE 2025 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 défini des critères d'hygiène des procédés adaptés à leurs activités (précisés 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 « Boulangerie » en GMS,
- Rayons « Fruits et légumes élaborés » en GMS,
- Rayons « Traiteurs » en GMS,
- Magasins de proximité.

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<sup>er</sup> 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. Depuis 2010, de nouvelles versions des critères sont donc publiées régulièrement, lorsque des modifications sont intégrées. Ces modifications se basent sur les historiques de résultats des distributeurs et sur l'évolution de la réglementation. La présente version intègre donc les modifications successives effectuées depuis 2010. Elle est publiée en septembre 2024 pour application au 1er janvier 2025.

## **3. Méthodes d'analyses microbiologiques et échantillonnages**

Les méthodes d'analyses microbiologiques pour les critères d'hygiène des procédés du présent document sont les méthodes NF EN ISO, les méthodes AFNOR routines en vigueur ou les méthodes validées selon la norme EN ISO 16140-2 ou toute méthode reconnue.

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

|   |   |
|---|---|
| Microorganismes aérobies 30°C                           | NF EN ISO 4833  |
| Flore lactique  | NF EN ISO 15214   |
| Pseudomonas   | NF EN ISO 13720   |
| Entérobactéries (présomptives)                          | NF V 08-054   |
| Coliformes 30°C   | NF V 08-050 ou NF EN ISO 4832   |
| Escherichia coli  | NF EN ISO 16649-2   |
| Escherichia coli  | NF EN ISO 16649-3   |
| Levures et moisissures                                  | NF V 08-059   |
| Staphylocoques à coagulase +<br>Clostridium perfringens | NF EN ISO 6888-2<br>NF EN ISO 7937 (possibilité d'utiliser<br>cette norme jusqu'au 31/12/2025) ou<br>NF EN ISO 152132 |
| ASR 46°C  | NF V 08-061   |
| 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   |

Les méthodes « internes une seule boîte » sont acceptées pour les microorganismes et les matrices spécifiques pour lesquels une étude aura été réalisée sauf pour les critères issus du règlement N° 2073/2005.

Dans le cas des entérobactéries, en général, on choisit l'incubation à 37 °C lorsque les entérobactéries sont recherchées en tant qu'indicateur d'hygiène. Alternativement, la température de 30 °C peut être choisie lorsque le dénombrement est entrepris dans le cadre d'un procédé technologique et comprend les entérobactéries psychrotrophes.

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

Sauf mention contraire, les prises d'essais sont réalisées en respectant la proportion des ingrédients, en surface et en profondeur des produits.

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 dans les tableaux joints) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé 2025 de la profession* ».

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

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.

**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.

#### **4. Interprétation des critères microorganismes aérobies et interprétation du ratio microorganisme aérobie 30°C/ flore lactique**

En cas de défaut organoleptique il conviendra d'interpréter les résultats au-delà des critères fixés et par exemple d'identifier le(s) microorganisme(s) à l'origine de l'altération (levures, Pseudomonas, flore lactique hétérofermentaire...).

L'interprétation du ratio microorganismes aérobies 30°C/ flore lactique peut prendre en compte les valeurs estimées pour le dénombrement de ces flores dans le cas de dénombrement supérieur à la valeur maximale de quantification ou de résultat inférieur à la limite de quantification pour peu que le produit ne présente pas de défaut organoleptique.

Exemple 1:

Résultat microorganisme aérobie 30°C > 300 000 000 UFC/g

Résultat flore lactique > 30 000 000 UFC/g

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé < 100

Conclusion: Résultat satisfaisant pour l'unité analysée, compte tenu de la flore lactique

Exemple 2:

Résultat microorganisme aérobie 30°C 25 000 000 UFC/g

Résultat Flore lactique <10 000 UFC/fg

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100

Conclusion : Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés

Exemple 3:

Résultat microorganisme aérobie 30°C > 30 000 000 UFC/g

Résultat flore lactique <10 000 UFC/g

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100

Conclusion : Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés

En cas de ratio microorganisme 30°C/ flore lactique supérieur à 100 et en l'absence de défaut organoleptique la conformité pourra être établie sur la base des historiques de résultats en démontrant que la flore lactique apportée par les matières premières est sous-estimée par la méthode de dénombrement standard des flores lactiques (en effet, le milieu MRS peut parfois sous-estimer certaines flores lactiques).

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

#### **5. Remplacement du terme « Absence » par les termes « Non détecté »**

Le règlement (UE) 2019/229 remplace le terme « Absence » par les termes « Non détecté » dans le règlement (CE) n°2073/2005. Le remplacement du terme « Absence » par les termes « Non détecté » a

été effectué dans ce présent document à la fois pour les critères réglementaires soumis au règlement (CE) n° 2073/2005 et pour les critères non réglementaires. L'indication du terme « Absence » dans les résultats d'analyses est tolérée et est équivalente aux termes « Non détecté ». »

# A. BOUCHERIE

| Denrées  | Catégorie de denrées   | Microorganismes                                    | m                  | Remarques  |   |
|--|--|--|--------------------|--|---|
| <b>A.1.Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces</b>            | <b>A.1.1. Viandes piécées<br/>Porc, ovin, bœuf, veau, gibier</b>   | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 10 000 000         | A confirmer sous 12 mois   |   |
|  |  | Flore lactique                                     | -                  |  |   |
|  |  | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  |   |
|  |  | Escherichia coli                                   | 500                |  |   |
|  |  | Salmonella/10g                                     | Non détecté        | Option possible pour certains distributeurs - en fonction des pratiques en magasin   |   |
| <b>A.2.Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes)</b>                    | <b>A.2.2. Préparations de viandes destinées à être consommées avec cuisson<br/>Porc, ovin, bœuf, veau, gibier</b>                                    | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 10 000 000         | A confirmer sous 12 mois   |   |
|  |  | Flore lactique                                     | -                  | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  |   |
|  |  | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                |  |   |
|  |  | <b>Escherichia coli</b>                            | <b>500</b>         | <b>Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b>  |   |
|  |  | <b>Salmonella/10g</b>                              | <b>Non détecté</b> | <b>Critère de sécurité EU pour les préparations de viandes sauf pour produits 50% porc minimum et 15g/Kg salage minimum considérés comme produits à base de viande</b> |   |
| <b>A.3.Viandes hachées et autres viandes crues destinées à être consommées crues</b> | <b>A.3.1.Viandes hachées mises en vente moins de 24h00 après la fabrication, carpaccio et autres viandes crues destinées à être consommées crues</b> | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 5 000 000          | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  |   |
|  |  | Flore lactique                                     | -                  |  |   |
|  |  | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                |  |   |
|  |  | Staphylocoques coagulase +                         | 500                |  |   |
|  |  | <b>Escherichia coli</b>                            | <b>50</b>          |  | <b>Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b>   |
|  |  | <b>Salmonella/25g</b>                              | <b>Non détecté</b> |  | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
| <b>Listeria monocytogenes/25g</b>  | <b>100</b>   |  |                    |  |   |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <b>A.4.Produits hachés crus avec ingrédients (saucisserie, chair à saucisse, chipolata)</b> | <b>A.4.1.Produits hachés crus avec ingrédients destinés à la cuisson</b> | Microorganismes aérobies à 30°C<br><br>Flore lactique<br><br>Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique<br><br>Staphylocoques coagulase +<br><br><b>Escherichia coli</b><br><br><b>Salmonella/10g</b><br><br><br>Listeria monocytogenes/25g | 50 000 000<br><br>-<br><br>100<br><br>500<br><br><b>500</b><br><br><b>Non détecté</b><br><br><br>100* | A confirmer sous 12 mois<br><br>Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b><br><b>Critère de sécurité EU pour les préparations de viandes toutes espèces y compris volaille (Cf note DGAL 2016-353) sauf pour produits 50% porc minimum et 15g/Kg salage minimum considérés comme produits à base de viande</b><br><br>* Critère applicable en particulier pour les fabrications sur place<br>En cas de dénombrement >10/g, envisager action produit selon analyse des risques |
| <b>A.5.Abats de boucherie crus</b>  | <b>A.5.1.Abats de boucherie crus</b>                                     | Microorganismes aérobies à 30°C<br><br>Escherichia coli<br><br>Salmonella/10g   | 100 000 000<br><br>5 000<br><br>Non détecté   | 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**

## **B.VOLAILLES CRUES**

| <b>Denrées</b>   | <b>Catégorie de denrées</b>   | <b>Microorganismes</b>   | <b>m</b>  | <b>Remarques</b>  |
|--|---|--|---|---|
| <b>B.1.Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, abats de volaille</b> | <b>B.1.1.Volailles entières crues</b>   | Pseudomonas<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b> | 50 000 000<br>10 000<br>1 000<br><b>Non détecté</b> | <b>Sérotypage systématique en cas de présence</b><br><b>Critère de sécurité pour <i>Salmonella</i> Enteritidis et <i>Salmonella</i> Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés</b> |
|  | <b>B.1.2.Découpes de volaille avec peau crues</b>   | Pseudomonas<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b> | 50 000 000<br>10 000<br>1 000<br><b>Non détecté</b> | <b>Sérotypage systématique en cas de présence</b><br><b>Critère de sécurité pour <i>Salmonella</i> Enteritidis et <i>Salmonella</i> Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés</b> |
|  | <b>B.1.3.Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crues avec peau</b><br><br><b>Peu d'activité en produits manipulés en magasins</b> | Pseudomonas<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b> | 50 000 000<br>10 000<br>1 000<br><b>Non détecté</b> | <b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>   |



|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|   | <b>B.1.4. Découpes de volaille sans peau crues</b>  | Pseudomonas<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b> | 50 000 000<br>1000<br>1000<br><b>Non détecté</b> | <b>Sérotypage systématique en cas de présence</b><br><b>critère de sécurité pour</b><br><b>Salmonella Enteritidis et</b><br><b>Salmonella Typhimurium pour les</b><br><b>viandes de poule, poulet, dinde.</b><br><b>Pour les autres serogroupes ou</b><br><b>espèces (canard et autres),</b><br><b>critère d'hygiène des procédés</b> |
| <b>B.1. Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, abats de volaille</b> | <b>B.1.5. Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crues sans peau</b> | Pseudomonas<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b> | 50 000 000<br>1000<br>1000<br><b>Non détecté</b> | <b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>   |
|   | <b>B.1.6. Abats de volaille crus</b>  | Escherichia coli<br>Salmonella/10g   | 10 000<br>Non détecté                            |   |

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

# C.MAREE

| Denrées   | Catégorie de denrées   | Microorganismes                    | m                | Remarques   |
|---|--|------------------------------------|------------------|---|
| C.1. Filets et autres morceaux de poisson frais ou surgelés, céphalopodes | C.1.1. Filets de poisson crus frais ou surgelés  | Escherichia coli                   | 10               | <p>Critère retenu dans le cadre des matières premières</p> <p><b>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg</b></p> <p><b>*Critère applicable en particulier pour les produits destinés à être consommés crus (Carpaccio, Sushis, Tartare...)</b></p> <p><b>**Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 Listeria monocytogenes Non détecté /25g</b></p> |
|   |  | Staphylocoques coagulase +         | 100              |   |
|   |  | <b>Histamine</b>                   | <b>200 mg/kg</b> |   |
|   |  | <b>Listeria monocytogenes/25g*</b> | <b>100**</b>     |   |
|   | C.1.2. Céphalopodes crus frais ou surgelés éviscérés et pelés : entiers, blancs ou tranchés (anneaux, lamelles)... | Escherichia coli                   | 10               |   |
|   |  | Staphylocoques coagulase +         | 100              |   |
|   | C.1.3. Préparations à base de filets de poisson hachées crues destinées à cuisson                                  | Escherichia coli                   | 50               | <p><b>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg</b></p>   |
|   |  | Staphylocoques coagulase +         | 100              |   |
|   |  | <b>Histamine</b>                   | <b>200 mg/kg</b> |   |

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  | <b>C.1.4. Préparations contenant du poisson cru destinées à consommation en l'état (Carpaccio, Sushis, Tartare...)</b>        | Microorganismes aérobie 30°<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br>Bacillus cereus<br>Salmonella/25g<br><br><b>Listeria monocytogenes</b><br><br><b>Histamine</b> | 1 000 000<br>10<br>100<br>100<br>Non détecté<br><br><b>100</b><br><br><b>200 mg/kg</b> | Critère applicable en particulier pour les produits contenant des féculents ou des légumes cuits<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 Listeria monocytogenes Non détecté /25g</b><br><br><b>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg</b> |
|  | <b>C.1.5. Poissons marinés et autres produits à base de poisson fabriqués sur place (brochettes avec légumes par exemple)</b> | Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><br><b>Histamine</b>  | 50<br>100<br><br><b>200 mg/kg</b>  | <b>Recherche à effectuer en fonction des espèces de poisson et en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg</b>  |
| <b>C.2. Crustacés crus (langoustines, crevettes), coquilles Saint-Jacques crues décoquillées</b> | <b>C.2.1. Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)</b>   | Microorganismes aérobie à 30°C<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +  | 1 000 000<br>10<br>100   |   |
|  | <b>C.2.2. Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées</b>  | Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +  | 10<br>100  | Critère retenu dans le cadre des matières premières   |

| Denrées   | Catégorie de denrées  | Microorganismes                   | m                  | Remarques  |
|---|---|-----------------------------------|--------------------|--|
| C.3.Mollusques et crustacés cuits y compris crevettes | C.3.1.Mollusques et crustacés non décortiqués cuits sur place                 | Microorganismes aérobies à 30°C   | 1 000 000          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|   |   | Escherichia coli                  | 10                 |  |
|   |   | Clostridium perfringens           | 10                 |  |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b> |  |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>         |  |
|   | C.3.2.Mollusques et crustacés non décortiqués réceptionnés cuits              | Microorganismes aérobies à 30°C   | 2 000 000          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|   |   | Escherichia coli                  | 10                 |  |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b> |  |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>         |  |
|   | C.3.3.Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place (prêts à consommer) | Microorganismes aérobies à 30°C   | 5 000 000          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|   | Peu d'activité en produits manipulés en magasins                              | <b>Escherichia coli</b>           | <b>1</b>           |  |
|   |   | <b>Staphylocoques coagulase+</b>  | <b>100</b>         |  |
|   |   | Clostridium perfringens           | 10                 |  |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b> |  |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>         |  |
|   |   |                                   |                    |  |

| Denrées   | Catégorie de denrées  | Microorganismes                   | m                  | Remarques   |
|---|---|-----------------------------------|--------------------|---|
| C.3.Mollusques et crustacés cuits y compris crevettes | C.3.4.Mollusques et crustacés réceptionnés décortiqués et cuits (prêts à consommer) | Microorganismes aérobies 30°C     | 5 000 000          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005<br>Méthode NPP   |
|   |   | Escherichia coli                  | 10                 |   |
|   |   | Staphylocoques coagulase +        | 100                |   |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b> |   |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>         |   |
| C.4.Coquillages vivants                               | C.4.1.Coquillages vivants   | <b>Escherichia coli /100ml</b>    | <b>230</b>         |   |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b> |   |
| C.5.Poissons fumés                                    | C.5.1.Poissons fumés tous types   | Microorganismes aérobies à 30°C   | 10 000 000         | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005<br>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg |
|   |   | Escherichia coli                  | 10                 |   |
|   |   | Staphylocoques coagulase +        | 100                |   |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>         |   |
|   |   | <b>Histamine</b>                  | <b>200 mg/kg</b>   |   |

| Denrées                       | Catégorie de denrées   | Microorganismes                                    | m  | Remarques  |
|-------------------------------|--|--|--|--|
| C.6.Charcuteries de poisson   | C.6.1.Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poissons, rillettes de poissons) | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 10 000 000   | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C                      |
|                               |  | Flore lactique                                     | -  |  |
|                               |  | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100  |  |
|                               |  | Escherichia coli                                   | 10   |  |
|                               |  | Staphylocoques coagulase +                         | 100  |  |
|                               |  | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>   |  |
|                               | <b>Histamine</b>   | <b>200 mg/kg</b>                                   | <b>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=200mg/kg</b> |  |
| C.7.Produits saumurés maturés | C.7.1.Produits saumurés maturés  | <b>Histamine</b>                                   | <b>400 mg/kg</b>   | <b>Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005, pour échantillonnage n=1, m=M=400mg/kg</b> |

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

# D.CHARCUTERIES

| Denrées   | Catégorie de denrées  | Microorganismes   | m   | Remarques  |
|---|---|---|---|--|
| <b>D.1.Charcuteries crues séchées salées à consommer en l'état (exemples : saucisson sec, jambon séché)</b> | <b>D.1.1.Charcuteries crues séchées salées à consommer en l'état</b>                                | Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b>  | 10<br>100<br><b>Non détecté</b><br><b>100</b>                                 | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
| <b>D.2.Charcuteries crues à consommer après cuisson (exemples : chipolatas, chair à saucisse)</b>           | <b>D.2.1.Charcuteries crues à consommer après cuisson</b>   | Microorganismes aérobies à 30°C<br>Flore lactique<br>Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique<br><b>Escherichia coli</b><br>Staphylocoques coagulase +<br><b>Salmonella/10g</b><br><br>Listeria monocytogenes/25g | 50 000 000<br>-<br>100<br><b>500</b><br>500<br><b>Non détecté</b><br><br>100* | A confirmer sous 12 mois<br><br>Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b><br><br><b>Critère de sécurité EU pour les préparations de viandes toutes espèces y compris volaille (Cf note DGAL 2016-353) sauf pour produits 50% porc minimum et 15g/Kg salage minimum considérés comme produits à base de viande</b><br><br>* Critère applicable en particulier pour les fabrications sur place<br>En cas de dénombrement >10/g, envisager action produit selon analyse des risques |
| <b>D.3.Charcuteries cuites</b>  | <b>D.3.1.Charcuteries cuites (charcuteries cuites a priori re-cuites par consommateur incluses)</b> | Microorganismes aérobies à 30°C<br>Flore lactique<br>Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique   | 10 000 000<br>-<br>100  | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  |

|  |  |                                   |             |   |
|--|--|-----------------------------------|-------------|---|
|  |  | Escherichia coli                  | 10          | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|  |  | Staphylocoques coagulase +        | 100         |   |
|  |  | Salmonella/25g                    | Non détecté |   |
|  |  | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>  |   |

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



# E.TRAITEUR (FROID)

| Denrées  | Catégorie de denrées   | Microorganismes  | m                                | Remarques  |
|--|--|--|----------------------------------|--|
| E.1.IV <sup>ème</sup> gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais | E.1.1.Salades (feuilles) non assaisonnées.<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins      | Microorganismes aérobies à 30°C                            | 500 000                          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|  |  | Escherichia coli   | 10                               |  |
|  |  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>Non détecté</b><br><b>100</b> |  |
|  | E.1.2.Salades (feuilles) non assaisonnées.<br>Mise en vente<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins                      | Microorganismes aérobies à 30°C                            | 50 000 000                       | Dans le cas de n = 5 m = M   |
|  |  | Escherichia coli   | 100                              | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|  |  | Staphylocoques coagulase +                                 | 100                              |  |
|  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>Non détecté</b><br><b>100</b>                           |                                  |  |
|  | E.1.3.Légumes râpés ou émincés non assaisonnés.<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique   | 100 000                          | Critère procédé règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g   |
|  |  | <b>Escherichia coli</b>                                    | <b>10</b>                        |  |
| Staphylocoques coagulase +   |  | 100  |                                  |  |
|  |  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>Non détecté</b><br><b>100</b> | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |

# E.TRAITEUR (FROID)

| Denrées  | Catégorie de denrées   | Microorganismes  | m                                | Remarques  |
|--|--|--|----------------------------------|--|
| E.1.IV <sup>ème</sup> gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais, olives | E.1.1.Salades (feuilles) non assaisonnées.<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins      | Microorganismes aérobies à 30°C                            | 500 000                          | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|  |  | Escherichia coli   | 10                               |  |
|  |  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>Non détecté</b><br><b>100</b> |  |
|  | E.1.2.Salades (feuilles) non assaisonnées.<br>Mise en vente<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins                      | Microorganismes aérobies à 30°C                            | 50 000 000                       | Dans le cas de n = 5 m = M   |
|  |  | Escherichia coli   | 100                              | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |
|  |  | Staphylocoques coagulase +                                 | 100                              |  |
|  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>Non détecté</b><br><b>100</b>                           |                                  |  |
|  | E.1.3.Légumes râpés ou émincés non assaisonnés.<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique   | 100 000                          | Critère procédé règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g   |
|  |  | <b>Escherichia coli</b>                                    | <b>10</b>                        |  |
| Staphylocoques coagulase +   |  | 100  |                                  |  |
|  |  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>Non détecté</b><br><b>100</b> | 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  |  |
|--|---|-----------------------------------|---|--|--|
| E.1.IV <sup>ème</sup> gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais, olives                                 | E.1.4.Légumes râpés ou émincés non assaisonnés.<br>Mise en vente<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins                                      | Flore lactique                    | 1 000 000   | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |  |
|  |   | Escherichia coli                  | 100   |  |  |
|  |   | Staphylocoques coagulase +        | 100   |  |  |
|  |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b>  |  |  |
|  |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>  |  |  |
|  | E.1.5.Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique                    | 1 000 000*  |  | * Sous réserve d'un organoleptique correct                   |
|  |   | Levures et moisissures            | 1 000 000*  |  | * Sous réserve d'un organoleptique correct                   |
|  |   | <b>Escherichia coli</b>           | <b>100</b>  |  | <b>Critère procédé du règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g</b> |
|  |   | <b>Salmonella/25g</b>             | <b>Non détecté</b>  |  |  |
|  | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>100</b>                        | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |  |  |
| E.1.6.Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés.<br>Mise en vente<br><br>Peu d'activité en produits manipulés en magasins | Flore lactique  | 1 000 000*                        | * Sous réserve d'un organoleptique correct  |  |  |
|  | Levures et moisissures  | 1 000 000*                        | * Sous réserve d'un organoleptique correct  |  |  |
|  | Escherichia coli  | 100                               |   |  |  |
|  | <b>Salmonella/25g</b>   | <b>Non détecté</b>                |   |  |  |
|  | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>100</b>                        | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |  |  |

|                     |                                     |                         |  |
|---------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| <b>E.1.7 Olives</b> | Levures                             | 1 000 000               |  |
|                     | Moisissures                         | 1 000                   |  |
|                     | <b>Escherichia coli</b>             | <b>100</b>              |  |
|                     | Staphylocoques à coagulase positive | 100                     |  |
|                     | <b>Salmonella</b>                   | <b>Non détecté /25g</b> |  |
|                     | Microorganismes aérobies 30°C       | 5 000 000*              | * Critères applicables aux olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure   |
|                     |                                     | 1 000 000**             | ** Critère applicable aux olives noires à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale   |
|                     | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>100*</b>             | <b>Critère à appliquer pour les olives prêtes à être consommées, non traitées thermiquement et fourrées avec des produits d'origine animale</b><br><br><b>*Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 Listeria monocytogenes (Non détecté /25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005)</b> |

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

## E.TRAITEUR (FROID)

| Denrées                              | Catégorie de denrées  | Microorganismes                                    | m           | Remarques  |
|--------------------------------------|---|--|-------------|--|
| E.2.Produits traiteurs vendus froids | E.2.1.Produits traiteurs avec composant principal (à base de) féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>(y compris produits cuits et refroidis sur place) | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 1 000 000   | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|                                      |   | Flore lactique                                     | -           |  |
|                                      |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100         |  |
|                                      |   | Escherichia coli                                   | 10          |  |
|                                      |   | Staphylocoques à coagulase +                       | 100         |  |
|                                      |   | Bacillus cereus                                    | 100         |  |
|                                      |   | Salmonella/25g                                     | Non détecté |  |
|                                      |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>  |  |
| E.2.Produits traiteurs vendus froids | E.2.2.Autres produits traiteurs vendus froids.<br>Fin du procédé de fabrication<br><br>(y compris produits cuits et refroidis sur place)  | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 1 000 000   | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|                                      |   | Flore lactique                                     | -           |  |
|                                      |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100         |  |
|                                      |   | Escherichia coli                                   | 10          |  |
|                                      |   | Staphylocoques à coagulase +                       | 100         |  |
|                                      |   | Clostridium perfringens                            | 30          |  |
|                                      |   | Salmonella/25g                                     | Non détecté |  |
|                                      |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>  |  |

| Denrées   | Catégorie de denrées  | Microorganismes                                    | m                  | Remarques  |
|---|---|--|--------------------|--|
| E.2.Produits traiteurs vendus froids                      | E.2.3.Produits traiteurs avec composant principal (à base de) féculents ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids<br>Mise en vente | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 10 000 000         | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|   |   | Flore lactique                                     | -                  |  |
|   |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                |  |
|   |   | Escherichia coli                                   | 10                 |  |
|   |   | Staphylocoques à coagulase +                       | 100                |  |
|   |   | Bacillus cereus                                    | 500                |  |
|   |   | Salmonella/25g                                     | Non détecté        |  |
| <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                         | <b>100</b>  |  |                    |  |
| E.3.Produits traiteurs vendus froids (catégorie sandwich) | E.3.1.Sandwich avec charcuterie crue  | Escherichia coli                                   | 10                 | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
|   |   | Staphylocoques à coagulase +                       | 100                |  |
|   |   | Clostridium perfringens                            | 30                 |  |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>                              | <b>Non détecté</b> |  |
|   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>100</b>   |                    |  |
|   | E.3.2.Sandwich avec fromage au lait cru   | Escherichia coli                                   | 10 000             |  |
| Staphylocoques à coagulase +                              |   | 10 000   |                    |  |
|   |   | <b>Salmonella/25g</b>                              | <b>Non détecté</b> | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>         |  |

|                                   |  |                    |   |
|-----------------------------------|--|--------------------|---|
| <b>E.3.3.Autre Sandwich froid</b> | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 1 000 000          | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C |
|                                   | Flore lactique                                     | -                  |   |
|                                   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                |   |
|                                   | Escherichia coli                                   | 10                 |   |
|                                   | Staphylocoques à coagulase +                       | 100                |   |
|                                   | Clostridium perfringens                            | 30                 |   |
|                                   | <b>Salmonella/25g</b>                              | <b>Non détecté</b> |   |
|                                   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>         |   |
|                                   |  |                    | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>     |

| Denrées                                     | Catégorie de denrées  | Microorganismes                   | m           | Remarques  |
|---|---|-----------------------------------|-------------|--|
| E.4 Autres Produits traiteurs vendus froids | E.4.1. Autres produits traiteurs vendus froids<br>Mise en vente   | Microorganismes aérobies à 30°C   | 10 000 000  | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|   |   | Flore lactique                    | -           |  |
|   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique  | 100                               |             |  |
|   | Escherichia coli  | 10                                |             |  |
|   | Staphylocoques à coagulase +  | 100                               |             |  |
|   | Salmonella/25g  | Non détecté                       |             |  |
|   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>   | <b>100</b>                        |             |  |
|   | E.4.2. Produits traiteurs avec composant principal (à base de) féculents ou de légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids avec fromage au lait cru non cuit<br>Mise en vente | Escherichia coli                  | 10 000      | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
|   |   | Staphylocoques à coagulase +      | 10 000      |  |
|   |   | Bacillus cereus                   | 100         |  |
|   |   | Salmonella/25g                    | Non détecté |  |
|   |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>100</b>  |  |



| Denrées                                      | Catégorie de denrées  | Microorganismes                                    | m                | Remarques  |
|--|---|--|------------------|--|
| E.4. Autres produits traiteurs vendus froids | E.4.3. Autres produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit<br>Mise en vente | Escherichia coli                                   | 10 000           | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
|  |   | Staphylocoques à coagulase +                       | 10 000           |  |
|  |   | Salmonella/25g                                     | Non détecté      |  |
|  |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>       |  |
|  | E.4.4. Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poissons, rillettes de poissons)           | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 10 000 000       | Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C<br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|  |   | Flore lactique                                     | -                |  |
|  |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100              |  |
|  |   | Escherichia coli                                   | 10               |  |
|  |   | Staphylocoques coagulase +                         | 100              |  |
|  |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>       |  |
|  |   | <b>Histamine</b>                                   | <b>200 mg/kg</b> |  |

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

## F. TRAITEUR (CHAUD)

| Denrées  | Catégorie de denrées   | Microorganismes  | m   | Remarques   |
|--|--|--|---|---|
| F.1.Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante | F.1.1.Produits traiteurs cuits avec composant principal (à base de) féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus chauds ou à température ambiante<br><br>Fin de cuisson en magasin | Microorganismes aérobies à 30°C<br><br>Entérobactéries<br><br>Escherichia coli<br><br>Staphylocoques coagulase +<br><br>Bacillus cereus<br><br>Salmonella/25g<br><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b>         | 300 000<br><br>1 000<br><br>10<br><br>100<br><br>100<br><br>Non détecté<br><br><b>100</b> | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement CE n°2073/2005</b>   |
|  | F.1.2.Produits traiteurs cuits avec composant principal (à base de) produit carné vendus chauds ou à température ambiante<br>Fin de cuisson en magasin                                       | Microorganismes aérobies à 30°C<br><br>Entérobactéries<br><br>Escherichia coli<br><br>Staphylocoques coagulase +<br><br>Clostridium perfringens<br><br>Salmonella/25g<br><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | 300 000<br><br>1 000<br><br>10<br><br>100<br><br>30<br><br>Non détecté<br><br><b>100</b>  | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |

| Denrées   | Catégorie de denrées   | Microorganismes   | m  | Remarques   |
|---|--|---|--|---|
| <b>F.1.Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante</b> | <b>F.1.3.Produits traiteurs avec composant principal (à base de) produit carné vendus chauds ou à température ambiante</b><br><b>Mise en vente</b>   | Microorganismes aérobies à 30°C<br>Flore lactique<br>Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br>Clostridium perfringens<br>Salmonella/25g<br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | 3 000 000<br>-<br>100<br>10<br>100<br>30<br>Non détecté<br><b>100</b>  | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
| <b>F.1.Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante</b> | <b>F.1.4.Produits traiteurs cuits avec composant principal (à base de) féculent ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus chauds ou à température ambiante</b><br><b>Mise en vente</b> | Microorganismes aérobies à 30°C<br>Flore lactique<br>Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique<br>Escherichia coli<br>Staphylocoques coagulase +<br>Bacillus cereus<br>Salmonella/25g<br><b>Listeria monocytogenes/25g</b>         | 3 000 000<br>-<br>100<br>10<br>100<br>100<br>Non détecté<br><b>100</b> | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |

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

# G.FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

| Denrées  | Catégorie de denrées                      | Microorganismes                      | m                  | Remarques   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------|---|
| G.1.Fromages au lait cru                             | G.1.1.Fromages au lait cru                | Escherichia coli                     | 10 000             | * Sauf les fromages à pâte pressée cuite<br>* Selon définition critère guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire<br>* Si dépassement du critère E Coli<br><br><b>Recherche de staphylocoque coagulase +, m = 10 000/g</b><br>(Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g)<br><br><b>Non détecté</b><br><br><b>Non détecté</b><br><br><b>100</b><br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|  |   | Escherichia coli STEC*/25g           | Non détecté*       |   |
|  |   | <b>Enterotoxine Staphylococcique</b> | <b>Non détecté</b> |   |
|  |   | <b>Salmonella/25g</b>                | <b>Non détecté</b> |   |
|  |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>    | <b>100</b>         |   |
| G.2.Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé | G.2.1.Fromages au lait pasteurisé affinés | Escherichia coli                     | 100*               | * Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment croutes lavées ex : Livarot et Pont l'Evêque)<br><br><b>Non détecté</b><br><br><b>100</b><br><br><b>100</b><br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>  |
|  |   | Staphycocoques coagulase +           | 100                |   |
|  |   | <b>Enterotoxine staphylococcique</b> | <b>Non détecté</b> |   |
|  |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>    | <b>100</b>         |   |

| Denrées   | Catégorie de denrées                                     | Microorganismes  | m                                | Remarques   |
|---|--|--|----------------------------------|---|
| G.2. Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé | G.2.2. Fromages au lait thermisé / micro-filtré affinés  | Escherichia coli   | 1 000                            | <p>Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g</p> <p><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b></p> |
|   |  | Staphylocoques coagulase +                                 | 100                              |   |
|   |  | <b>Enterotoxine de staphylococcique</b>                    | <b>Non détecté</b>               |   |
|   |  | <b>Salmonella/25g</b><br><b>Listeria monocytogenes/25g</b> | <b>Non détecté</b><br><b>100</b> |   |
|   | G.2.3. Fromages pasteurisés non affinés (fromages frais) | Escherichia coli   | 100                              | <p>Recherche enterotoxine staphylococcique à partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g</p> <p><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b></p> |
|   |  | Staphylocoques coagulase +                                 | 100                              |   |
|   |  | <b>Enterotoxine de staphylococcique</b>                    | <b>Non détecté</b>               |   |
|   |  | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                          | <b>100</b>                       |   |
| G.3. Autres produits laitiers                         | G.3.1. Crème pasteurisée en vrac                         | Coliformes 30°C*   | 1000*                            | <p>*critère à confirmer sous 12 mois</p> <p><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b></p>   |
|   |  | Escherichia coli   | 10                               |   |
|   |  | Staphylocoques coagulase +                                 | 100                              |   |
|   |  | <b>Salmonella/25g</b>                                      | <b>Non détecté</b>               |   |
|   |  | <b>Listeria monocytogenes</b>                              | <b>100</b>                       |   |

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

## H. PATISSERIES

| Denrées                           | Catégorie de denrées                            | Microorganismes                                    | m          | Remarques   |   |
|-----------------------------------|---|--|------------|---|---|
| H.1.Pâtisseries                   | H.1.1.Pâtisseries non cuites fin de fabrication | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 300 000    | * 100 pour les pâtisseries contenant des fruits crus<br><br><b>Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus</b><br><br><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |   |
|                                   |   | Flore lactique                                     | -          |   |   |
|                                   |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100        |   |   |
|                                   |   | Escherichia coli                                   | 10 ou 100* |   |   |
|                                   |   | Staphylocoques coagulase +                         | 100        |   |   |
|                                   | <b>Salmonella/25g</b>                           | <b>Non détecté</b>                                 |            |   |   |
|                                   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>               | <b>100</b>   |            |   |   |
|                                   | H.1.2.Pâtisseries cuites fin de fabrication     | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 30 000     |   | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|                                   |   | Escherichia coli                                   | 10         |   |   |
|                                   |   | Staphylocoques coagulase +                         | 100        |   |   |
| Bacillus cereus                   |   | 100  |            |   |   |
| <b>Listeria monocytogenes/25g</b> |   | <b>100</b>   |            |   |   |

| Denrées        | Catégorie de denrées                        | Microorganismes                                    | m                  | Remarques  |   |
|----------------|---|--|--------------------|--|---|
| H1.Pâtisseries | H.1.3.Pâtisseries non cuites mises en vente | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 3 000 000          | * 100 pour les pâtisseries contenant des fruits crus   |   |
|                |   | Flore lactique                                     | -                  |  |   |
|                |   | Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique | 100                |  |   |
|                |   | Escherichia coli                                   | 10 ou 100*         |  |   |
|                |   | Staphylocoques coagulase +                         | 100                |  |   |
|                |   | Bacillus cereus                                    | 100                |  |   |
|                |   | <b>Salmonella/25g</b>                              | <b>Non détecté</b> |  | <b>Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus</b>        |
|                |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>         |  | <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b> |
|                | H.1.4.Pâtisseries cuites mises en vente     | Microorganismes aérobies à 30°C                    | 300 000            | Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005 |   |
|                |   | Escherichia coli                                   | 10                 |  |   |
|                |   | Staphylocoques coagulase +                         | 100                |  |   |
|                |   | Bacillus cereus                                    | 100                |  |   |
|                |   | <b>Listeria monocytogenes/25g</b>                  | <b>100</b>         |  |   |
|                |   |  |                    |  |   |

# **I.ENVIRONNEMENT DE DISTRIBUTION, DIVERS**

| <b>Critère</b>     | <b>Catégorie critère</b>  | <b>Microorganismes</b>                             | <b>m</b>                | <b>Remarques</b>  |
|--------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>I.1.Surface</b> | <b>I.1.1.Surface sèche après nettoyage</b>  | Microorganismes aerobies 30°C                      | 2/cm2                   | M= 4/cm2  |
|                    |   | Enterobacteries présomptives<br>ou Coliformes 30°C | Non détecté             | Non détecté /surface  |
|                    |   | <i>Listeria monocytogenes</i>                      | Non détecté             | Non détecté /surface  |
| <b>I.2.Eau</b>     | <b>I.2.1.Glace hydrique destinée à usage alimentaire ou glaçage rayon produits frais (vente sur lit de glace)</b> | Microorganismes revivifiables 36°C                 | 100/ml*                 | *Critère proposé à titre provisoire sous réserve de validation sous 12 mois |
|                    |   | Microorganismes revivifiables 22°C                 | 1000/ml*                |   |
|                    |   | Bactéries coliformes à 36°C                        | Non détecté /<br>100 ml |   |
|                    |   | Escherichia coli                                   | Non détecté /<br>100 ml |   |
|                    |   | Enterocoques                                       | Non détecté /<br>100 ml |   |
|                    |   | Spores anaérobies sulfite réducteurs               | Non détecté /<br>100 ml |   |