



**CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A PARTIR DE 2022 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 octobre 2021 pour application au 1er janvier 2022.

## **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 +	NF EN ISO 6888-2
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937
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 (et soumise au COFRAC pour validation) 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 2021 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 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		Option possible pour certains distributeurs - en fonction des pratiques en magasin
		Salmonella/10g	Non détecté		
<b>A.2.Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes)</b>	<b>A.2.2. Préparations de viandes destinées à être consommées avec cuisson 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>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>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  Flore lactique  Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique  Staphylocoques coagulase +  <b>Escherichia coli</b>  <b>Salmonella/10g</b>   Listeria monocytogenes/25g	50 000 000  -  100  500  <b>500</b>  <b>Non détecté</b>   100*	A confirmer sous 12 mois  Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  <b>Critère règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b> <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>  * Critère applicable en particulier pour les fabrications sur place 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  Escherichia coli  Salmonella/10g	100 000 000  5 000  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 Escherichia coli Staphylocoques coagulase + <b>Salmonella/25g</b>	50 000 000 10 000 1 000 <b>Non détecté</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b> <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 Escherichia coli Staphylocoques coagulase + <b>Salmonella/25g</b>	50 000 000 10 000 1 000 <b>Non détecté</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b> <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>  <b>Peu d'activité en produits manipulés en magasins</b>	Pseudomonas Escherichia coli Staphylocoques coagulase + <b>Salmonella/25g</b>	50 000 000 10 000 1 000 <b>Non détecté</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>

	<b>B.1.4. Découpes de volaille sans peau crues</b>	Pseudomonas Escherichia coli Staphylocoques coagulase + <b>Salmonella/25g</b>	50 000 000 1000 1000 <b>Non détecté</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b> <b>critère de sécurité pour</b> <b>Salmonella Enteritidis et</b> <b>Salmonella Typhimurium pour les</b> <b>viandes de poule, poulet, dinde.</b> <b>Pour les autres serogroupes ou</b> <b>espèces (canard et autres),</b> <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 Escherichia coli Staphylocoques coagulase + <b>Salmonella/25g</b>	50 000 000 1000 1000 <b>Non détecté</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>
	<b>B.1.6. Abats de volaille crus</b>	Escherichia coli Salmonella/10g	10 000 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° Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Bacillus cereus Salmonella/25g  <b>Listeria monocytogenes</b>  <b>Histamine</b>	1 000 000 10 100 100 Non détecté  <b>100</b>  <b>200 mg/kg</b>	Critère applicable en particulier pour les produits contenant des féculents ou des légumes cuits  <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>  <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.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 Escherichia coli Staphylocoques coagulase +	1 000 000 10 100	
	<b>C.2.2.Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées</b>	Escherichia coli Staphylocoques coagulase +	10 100	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
		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>	Méthode NPP
		<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
		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
D.2.Charcuteries crues à consommer après cuisson (exemples : chipolatas, chair à saucisse)	D.2.1.Charcuteries crues à consommer après cuisson	Microorganismes aérobies à 30°C	50 000 000	A confirmer sous 12 mois
		Flore lactique	-	Ratio 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 du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</b>
		Staphylocoques coagulase +	500	<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>
		<b>Salmonella/10g</b>	<b>Non détecté</b>	
	Listeria monocytogenes/25g	100*	* Critère applicable en particulier pour les fabrications sur place En cas de dénombrement >10/g, envisager action produit selon analyse des risques	
D.3.Charcuteries cuites	D.3.1.Charcuteries cuites (charcuteries cuites a priori re-cuites par consommateur incluses)	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	
		Salmonella/25g	Non détecté	
	<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.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. Fin du procédé de fabrication  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> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>Non détecté</b> <b>100</b>		
	E.1.2.Salades (feuilles) non assaisonnées. Mise en vente  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	<b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>	
		Staphylocoques coagulase +	100		
		<b>Salmonella/25g</b> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>Non détecté</b> <b>100</b>		
	E.1.3.Légumes râpés ou émincés non assaisonnés. Fin du procédé de fabrication  Peu d'activité en produits manipulés en magasins	Flore lactique	100 000	<b>Critère procédé règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g</b>	
<b>Escherichia coli</b>		<b>10</b>			
Staphylocoques coagulase +		100	<b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>		
<b>Salmonella/25g</b> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>		<b>Non détecté</b> <b>100</b>			

# 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. Fin du procédé de fabrication  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> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>Non détecté</b> <b>100</b>		
	E.1.2.Salades (feuilles) non assaisonnées. Mise en vente  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		
		Staphylocoques coagulase +	100		
		<b>Salmonella/25g</b> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>Non détecté</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.1.3.Légumes râpés ou émincés non assaisonnés. Fin du procédé de fabrication  Peu d'activité en produits manipulés en magasins	Flore lactique	100 000		
		<b>Escherichia coli</b>	<b>10</b>	<b>Critère procédé règlement (CE) n°2073/2005 à 100/g</b>	
Staphylocoques coagulase +		100			
<b>Salmonella/25g</b> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>		<b>Non détecté</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.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. Mise en vente  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 Fin du procédé de fabrication  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. Mise en vente  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	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	Moisissures	1 000	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	Staphylocoques à coagulase positive	100	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	Microorganismes aérobies 30°C	5 000 000*	* Critères applicables aux olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure <b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	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>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)	

**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 Fin du procédé de fabrication  (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  <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. Fin du procédé de fabrication  (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  <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 Mise en vente	Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique	10 000 000 -	Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>
		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.3.Produits traiteurs vendus froids (catégorie sandwich)	E.3.1.Sandwich avec charcuterie crue	Escherichia coli	10	
		Staphylocoques à coagulase +	100	
		Clostridium perfringens	30	
		<b>Salmonella/25g</b>	<b>Non détecté</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>	
	E.3.3.Autre Sandwich froid	Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique	1 000 000 -	Ratio 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	
Escherichia coli		10		
Staphylocoques à coagulase +		100		
Clostridium perfringens		30		
<b>Salmonella/25g</b>		<b>Non détecté</b>		

Denrées	Catégorie de denrées	Microorganismes	m	Remarques
E.4 Autres Produits traiteurs vendus froids	E.4.1. Autres produits traiteurs vendus froids 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  <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 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 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  <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)**

<b>Denrées</b>	<b>Catégorie de denrées</b>	<b>Microorganismes</b>	<b>m</b>	<b>Remarques</b>
<b>F.1.Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante</b>	<b>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</b>  <b>Fin de cuisson en magasin</b>	Microorganismes aérobies à 30°C  Entérobactéries  Escherichia coli  Staphylocoques coagulase +  Bacillus cereus  Salmonella/25g  <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	300 000  1 000  10  100  100  Non détecté  <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.1.2.Produits traiteurs cuits avec composant principal (à base de) produit carné vendus chauds ou à température ambiante</b> <b>Fin de cuisson en magasin</b>	Microorganismes aérobies à 30°C  Entérobactéries  Escherichia coli  Staphylocoques coagulase +  Clostridium perfringens  Salmonella/25g  <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	300 000  1 000  10  100  30  Non détecté  <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> <b>Mise en vente</b>	Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Clostridium perfringens Salmonella/25g <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	3 000 000 - 100 10 100 30 Non détecté <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> <b>Mise en vente</b>	Microorganismes aérobies à 30°C Flore lactique Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique Escherichia coli Staphylocoques coagulase + Bacillus cereus Salmonella/25g <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	3 000 000 - 100 10 100 100 Non détecté <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	<p>Critère ajouté le 01/01/2021</p> <p>* Sauf les fromages à pâte pressée cuite</p> <p>* Selon définition critère guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire</p> <p>* Si dépassement du critère E Coli</p>
		Escherichia coli STEC*/25g	Non détecté*	
		<p><b>Enterotoxine Staphylococcique</b></p> <p><b>Salmonella/25g</b></p> <p><b>Listeria monocytogenes/25g</b></p>	<p><b>Non détecté</b></p> <p><b>Non détecté</b></p> <p><b>100</b></p>	
G.2.Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé	G.2.1.Fromages au lait pasteurisé affinés	Escherichia coli	100*	<p><b>* Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment croutes lavées ex : Livarot et Pont l'Evêque)</b></p> <p>Recherche enterotoxine staphylococcique a 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>
		Staphycocoques coagulase +	100	
		<p><b>Enterotoxine staphylococcique</b></p> <p><b>Listeria monocytogenes/25g</b></p>	<p><b>Non détecté</b></p> <p><b>100</b></p>	

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> <b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>Non détecté</b> <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  <b>Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus</b>  <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
<b>H1.Pâtisseries</b>	<b>H.1.3.Pâtisseries non cuites mises en vente</b>	Microorganismes aérobies à 30°C	3 000 000	* 100 pour les pâtisseries contenant des fruits crus  <b>Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits prêts à consommer contenant des œufs crus</b>  <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		
	Bacillus cereus	100		
	<b>Salmonella/25g</b>	<b>Non détecté</b>		
	<b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>100</b>		
	<b>H.1.4.Pâtisseries cuites mises en vente</b>	Microorganismes aérobies à 30°C	300 000	
		Escherichia coli	10	
		Staphylocoques coagulase +	100	
		Bacillus cereus	100	
		<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>

# **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 ou Coliformes 30°C	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 revivifiabiles 36°C	100/ml*	*Critère proposé à titre provisoire sous réserve de validation sous 12 mois
		Microorganismes revivifiabiles 22°C	1000/ml*	
		Bactéries coliformes à 36°C	Non détecté / 100 ml	
		Escherichia coli	Non détecté / 100 ml	
		Enterocoques	Non détecté / 100 ml	
		Spores anaérobies sulfite réducteurs	Non détecté / 100 ml	



## **Critères microbiologiques applicables à partir de 2022 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel**

### **1 - Principes d'élaboration des critères FCD**

- 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 applicables aux produits dans leur conditionnement initial est un des outils nécessaires pour vérifier l'efficacité des mesures prises dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire des produits proposés au client.
- Les résultats d'analyses microbiologiques réalisées par les enseignes membres de la Fédération sur quatre années dans le cadre de leurs autocontrôles ont été mutualisés en 2007. Cette base de données a permis de définir des valeurs et des critères. Dans certains cas, les historiques de résultats permettent de ne pas retenir certains microorganismes qui ont été considérés comme non pertinents. Par ailleurs, par manque de données historiques, d'autres critères ont été proposés à titre temporaire. Les distributeurs ont évalué selon les cas la pertinence du critère ou la valeur du critère au regard de leurs résultats d'autocontrôles après une période de test d'environ douze mois et ont fait évoluer l'outil en fonction des conclusions, et de la concertation avec les syndicats professionnels de la production ou de la transformation. Un premier tableau applicable en 2010 a résulté de cette révision. Depuis, les distributeurs et certains secteurs professionnels ont souhaité réviser certains critères. 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 ou des industriels, sur les recommandations de certains syndicats et sur l'évolution de la réglementation. La présente version intègre donc les modifications successives effectuées depuis 2010. Elle est publiée en octobre 2021 pour application au 1<sup>er</sup> janvier 2022.
- Le règlement (CE) n°2073/2005 définit au niveau européen des critères de sécurité des produits (**en rouge** dans les tableaux ci-dessous) et d'hygiène des procédés (**en bleu** dans les tableaux ci-dessous) applicables à certaines denrées alimentaires. Ces critères ne sont pas suffisants pour permettre un suivi des procédés utilisés par les fournisseurs. A ce titre certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation (au sens générique) ont proposé dans le cadre de leurs interprofessions des critères d'hygiène des procédés applicables soit au stade fabrication, soit au stade de la DLC/DDM. Ces propositions ont été largement reprises par le groupe de travail de la FCD pour l'élaboration des présents critères. Ces critères d'hygiène des procédés supplémentaires figurent dans les tableaux ci-dessous.

La dernière étape de ce travail a consisté à un échange lors des réunions avec les syndicats professionnels concernés afin d'ajuster au mieux les critères et valeurs retenues définitivement.

## **2 - Stade d'application des critères**

### **→ Critère MP/MDD LS Réception :**

Ces critères sont applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel et sont valables à partir de la sortie usine fabriquant tant que le profil microbien n'est pas susceptible d'avoir évolué significativement par rapport au profil en sortie usine. Par convention, ces critères sont applicables aux produits détenus dans la chambre froide départ industriel, à réception sur plateforme/entrepôt et à réception en magasin (ces prélèvements ne peuvent pas être effectués si le produit a séjourné en rayon). Une règle peut être retenue : ces critères sont valables durant 1/7 de la durée de vie commerciale résiduelle à partir du premier contact avec la logistique du distributeur.

### **→ Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution :**

Ces critères sont applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, pendant toute leur durée de vie et jusqu'à leur DLC/DDM. L'interprétation des résultats analytiques tient compte du cycle de vie des produits (notamment leur schéma logistique).

### **→ Cas des surgelés :**

Dans le cas où une famille de denrées n'est pas spécifiquement définie pour les surgelés, le critère applicable au produit frais au stade MP/MDD LS réception Distribution est applicable au produit équivalent surgelé. Dans ce dernier cas, le critère *Listeria monocytogenes* défini pour le produit frais n'est pas applicable au produit surgelé et doit être adapté en tenant compte de l'usage attendu du produit surgelé, en particulier après décongélation.

Les enseignes membres de la FCD ont élaboré ces propositions de critères d'hygiène des procédés adaptés aux produits dans leur conditionnement initial industriel qui peuvent s'appliquer :

- aux spécifications (cahiers des charges) des produits à marques de distributeurs (MDD) et marques premiers prix (PP) leur appartenant,
- aux matières premières (MP) utilisées dans les rayons "à la coupe" et les ateliers en magasins.

**Les distributeurs peuvent adopter d'autres critères ou modifier les valeurs cibles en fonction des éléments fournis par les fournisseurs concernés.**

### **→ Application des critères chez le fournisseur :**

De manière générale, les fournisseurs peuvent adopter les critères du présent document en complément de leurs propres critères d'hygiène des procédés.

Dans certains cas il est recommandé de concentrer les analyses au stade de la fabrication pour faciliter la gestion des résultats (exemple critère *Escherichia coli* STEC et O157:H7 denrée 10.8 et 10.9).

### **→ Plan de contrôle**

Le plan de contrôle doit tenir compte des facteurs de risque spécifiques et pourra varier en fonction de la nature du produit, de son procédé de fabrication et de l'historique des résultats. Il pourra également varier en fonction d'autres facteurs tels que la saisonnalité et la provenance géographique (exemple critère Norovirus GI, GII et Virus de l'hépatite A denrée 5.4, 6.6, 6.9, 8.1). Les germes associés dans les

tableaux à une notion de **Monitoring** (Ex: Campylobacter et Norovirus GI, GII et Virus de l'hépatite A) devront faire l'objet d'une fréquence d'analyses adaptée et définie par l'utilisateur.

### **3 - Actions correctives (détail ci-dessous)**

Les critères d'hygiène des procédés définis dans le présent document (en noir et en bleu dans les tableaux ci-dessous) sont des critères d'acceptabilité du procédé de production et ne s'appliquent pas à l'acceptabilité du produit. A ce titre, le seul dépassement des critères d'hygiène des procédés présentés dans le présent document 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.

Un ensemble d'actions correctives préétablies a été défini pour guider les professionnels dans les actions correctives qu'il convient de mettre en œuvre en cas de dépassement d'un des critères défini dans le présent document. **Ces actions correctives seront menées en étroite collaboration entre le fournisseur et le distributeur.**

Les critères présentés dans ce document comportent des valeurs  $n=1$  qui correspondent à l'échantillonnage réalisé régulièrement dans le cadre des autocontrôles distributeurs. Le dépassement ponctuel pour un critère de procédé ne peut à lui seul caractériser un dérèglement du procédé. C'est pourquoi il est proposé dans le cadre des actions correctives d'étudier la récurrence de tels dépassements tant au niveau des résultats obtenus par le distributeur que ceux obtenus par le producteur afin d'évaluer la dérive éventuelle et d'adapter les actions correctives.

Les professionnels pourront privilégier des échantillonnages  $n=5$ , pour les expertises et les études menées dans le cadre de tests de vieillissement.

### **4 - Méthodes d'analyses microbiologiques**

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
Cronobacter	NF EN ISO 22964
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 +	NF EN ISO 6888-2
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937
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
Campylobacter	NF EN ISO 10272
Entérotoxine staphylococcique	Méthode validée
Histamine	Méthode validée
Norovirus GI GII	ISO/TS 15216
Virus Hépatite A	ISO/TS 15216
Préparation échantillon farine	NF EN ISO 6887-4 (Amendement A)
Vibrio	NF EN ISO 21872-1

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

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.

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.

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

Les valeurs limites m présentées dans le présent document sont, sauf éléments spécifiés dans le tableau, exprimées en Unité Formant Colonie par gramme (ufc/g) pour les méthodes par dénombrement.

## **5 - Interprétation des résultats**

L'interprétation des critères microbiologiques du présent document n'est valable que dans le cas de produits ne présentant aucun défaut organoleptique. En cas de défaut organoleptiques 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...).

**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.

Les résultats doivent être interprétés de la façon suivante :

### **5.1 - 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 types suivants sont recommandés en cas de résultat insatisfaisant :

- dans le cas d'un critère microbiologique dit de sécurité du Règlement (CE) n° 2073/2005 (en rouge dans les tableaux ci-dessous) : « *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) n°2073/2005 (en bleu dans les tableaux ci-dessous) : « *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 ci-dessous) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé 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/flore lactique inférieur ou égal à la valeur indiquée (10, 100, 1000), le commentaire suivant est recommandé : « *Résultat satisfaisant, compte tenu de la flore lactique* ».

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

Attention pour l'Histamine, les critères présentés dans le présent document sont valables dans le cas d'un échantillonnage n=1. Dans ce cas la valeur m égale M. En cas d'échantillonnage n=9 se référer à l'interprétation du Règlement (CE) n° 2073/2005.

### **5.2 - 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 :

- Exception mentionnée dans les tableaux ci-joints,
- Systématiquement dans le cas de *Listeria monocytogenes* m=100/g pour laquelle 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.

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

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 le fournisseur pourra justifier de la conformité sur la base des historiques de résultats en démontrant que la flore lactique est sous-estimée par la méthode de dénombrement standard des flores lactiques (en effet, le milieu MRS peut parfois sous-estimer certaines flores lactiques).

### **5.4 - 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 ».

## **6 – Identification des familles de produits**

Une numérotation permet d'identifier les critères applicables à un produit ou une famille de produits donnée. Le premier élément, un numéro, correspond à la catégorie, le deuxième, un numéro, à la famille, le troisième, une lettre, correspond au stade (réception ou distribution). Par exemple le code 1.1.D correspond à la catégorie charcuterie, au jambon cuit tranché, au stade distribution.



## **ACTIONS CORRECTIVES PRODUITS NON ENCORE MANIPULES EN MAGASIN AU MOMENT DU PRELEVEMENT (DANS LEUR CONDITIONNEMENT INITIAL INDUSTRIEL)**

En cas de résultat insatisfaisant sur un produit pris dans son conditionnement initial industriel (non encore manipulé), les actions définies ci-après sont réalisées en étroite collaboration entre l'industriel et le distributeur. Le distributeur vérifie d'abord les conditions de conservation du produit prélevé et les historiques de résultats. Ensuite, l'industriel vérifie, lorsque nécessaire, l'historique de ses résultats et effectue, le cas échéant, une analyse des causes et met en place les actions correctives adaptées précisées dans un plan d'action validé par le distributeur. Les actions correctives types sont précisées dans le tableau sous l'onglet "Actions correctives" et le numéro de l'action corrective type est repris dans chaque tableau de critères.

**Lorsque l'action corrective n'est pas définie dans le présent document et en particulier lorsque la mention « Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis » apparaît, il convient alors d'appliquer les actions correctives adaptées à l'analyse de risque spécifique en s'appuyant pour cela en particulier sur les résultats quantitatifs.**

<b>1 Indicateur de procédé mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles</b>	
<b>1.0 Cas général</b>	<b>Vérification des conditions de conservation du produit prélevé Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant Information du fabricant Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques Transmission par le fabricant des justificatifs de conformité du lot et de la non récurrence par analyse historique des résultats d'analyses Validation de la récurrence ou de la non récurrence par le distributeur</b>
<b>1.1 Résultat non récurrent</b>	<b>Pas d'action complémentaire nécessaire</b>
<b>1.2 Résultat récurrent</b>	<b>Suivi renforcé du couple produit/fabricant Demande d'un plan d'actions au fabricant Validation du plan d'actions du fabricant</b>



## 2 Indicateur de procédé non mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles

**NB: Ou mesuré exceptionnellement**

2.0 Cas général	<p>Vérification des conditions de conservation du produit prélevé</p> <p>Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant</p> <p>Information du fabricant</p> <p>Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles du lot concerné (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche, etc.)</p> <p>Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche</p> <p>Transmission par le fabricant des justificatifs de conformité du lot et de la non récurrence par analyse historique des résultats d'analyses</p> <p>Validation de la récurrence ou non récurrence par le distributeur</p>
2.1 Résultat non récurrent	Pas d'action complémentaire nécessaire
2.2 Résultat récurrent	<p>Suivi renforcé du couple produit/fabricant</p> <p>Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné</p> <p>Validation du plan d'actions du fabricant</p>
<b>3 Critère de sécurité, n=1, c=0</b>	
	<p>Déclenchement de la procédure interne des alertes</p> <p>Comprenant l'information du fabricant concerné</p> <p>Vérification des conditions de conservation du produit prélevé</p> <p>Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant</p> <p>Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné</p> <p>Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques</p> <p>Suivi renforcé du couple produit/fabricant</p> <p>Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné</p> <p>Validation du plan d'actions du fabricant</p>

## **5 Critère de procédé avec dépassement du seuil défini dans le guide DGAI-DGCCRF-DGS des alertes en vigueur**

**Déclenchement de la procédure interne des alertes**

**Comprenant l'information du fabricant concerné**

**Vérification des conditions de conservation du produit prélevé**

**Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant**

**Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné**

**Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques**

**Suivi renforcé du couple produit/fabricant**

**Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné**

**Validation du plan d'actions du fabricant**

# 1- CHARCUTERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Jambon cuit (tranché ou remanipulé)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens*		30	30	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>2. Charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5%), pâte en croûte</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens*		30	30	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>	
<b>3. Boudins noir, produits en gelée (pieds, pâtés de têtes, jambons persillés...), jambonneaux</b>	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Rillettes			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			10		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
5. Andouille, andouillette, tripes	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			1000		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>6. Saucisses et saucissons cuits, pâtés remanipulés, charcuterie de volaille cuite</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>	
<b>7. Saucisson sec</b>	aw et ph		A rechercher	A rechercher	1	
	Entérobactéries		1 000		1	
	Escherichia coli*			10	2	*Intérêt en particulier pour produits tranchés
	Staphylocoques coag +*		500	500	2	*Intérêt en particulier pour produits tranchés
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>3</b>	<b>* Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw</b>
<b>8. Jambon sec et jambon cru et autres pièces Sèches, pancetta, coppa, jambon de Vendée...</b>	aw et ph		A rechercher	A rechercher	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +*		500	500	2	* Intérêt en particulier pour les produits désossés avant séchage
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>3</b>	<b>* Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>9. Saucisse à cuire type Morteau ou Montbéliard</b>			<b>FCD</b>			
	Pseudomonas (produits sous air film)		10 000	100 000	2	
	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	10		
	Enterobacteries		10 000		1	
	<b>Escherichia coli*</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>2</b>	<b>* Critères EU pour préparation de viande (merguez)</b>
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	<b>Salmonella*</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>2 ou 3</b>	<b>* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille</b>
Listeria monocytogenes		10	100	2		
<b>10. Produits hachés crus avec ingrédients (Produits à base de viande : taux de sel &gt; 15g/Kg et &gt; 50% porc et Préparations de viande : taux de sel &lt; 15 g/kg et &gt; 50% de porc ou &lt; 50% de porc quel que soit le taux de sel) Exemples : saucisserie, chair à saucisse, merguez, chipolata, paupiette de veau...</b>	Pseudomonas (produits sous air film)		10 000	100 000	2	
	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Enterobacteries *		10 000		1	*Critère applicable aux produits à base de viande et facultatif pour les préparations de viande
	<b>Escherichia coli*</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>2</b>	<b>* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et critères également applicables aux produits à base de viande</b>
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	<b>Salmonella*</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>2 ou 3</b>	<b>* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille</b>
Listeria monocytogenes		10	100	2*	* En cas de dénombrement >10/g, envisager action produit selon analyse des risques	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			<b>FCD</b>			
<b>11. Lardons, bacons crus à consommer après cuisson</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	10		
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	
	Listeria monocytogenes		10	100	2	
<b>12. Bacons crus A consommer en l'état, lardons sans indication de cuisson</b>	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		10	10		
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>100*</b>	<b>10</b>	<b>100*</b>	<b>3</b>	<b>* Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

## 2- EPICERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>1. Farine T45 à T65</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		200 000	200 000	1	
	Moisissures		10 000	10 000	1	
	Escherichia coli		100	10	1	
	ASR 46°C		10	10	1	
	Bacillus cereus*		100	100	2	* critère à maintenir en fonction de l'analyse des risques en particulier pour le suivi des farines matière première utilisées pour la production de pâtisserie industrielle
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
<b>2. Farine T80 à T150</b>	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	1	
	Moisissures		50 000	50 000	1	
	Escherichia coli		100	10	1	
	ASR 46°C		10	10	1	
	Bacillus cereus*		100	100	2	* critère à maintenir en fonction de l'analyse des risques en particulier pour le suivi des farines matière première utilisées pour la production de pâtisserie industrielle
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			<b>FCD</b>			
<b>3. Farine de seigle</b>	Flore aérobie 30 °		1 000 000	1 000 000		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Moisissures		50 000	50 000		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Escherichia coli		500	500		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	ASR 46°C		500	500		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Staphylocoques coag +		100	100		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Bacillus cereus		100	100		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
<b>4. Farine de sarrasin</b>	Flore aérobie 30 °		10 000 000	10 000 000		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Moisissures		50 000	50 000		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Escherichia coli		500	500		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	ASR 46°C		500	500		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Staphylocoques coag +		100	100		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Bacillus cereus		200	200		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g		<b>Critère ajouté le 01/01/2020</b> , à valider sous 24 mois (01/01/2022)
<b>5. Chocolats fourrés et chocolat blanc, truffes</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	

<b>6. Chocolat avec ou sans inclusions</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		10	10	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
<b>7. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées et fruits secs type chips papaye, bananes, pommes</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		100	100	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes*</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw&gt;0,92</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>8. Fruits secs moelleux</b> Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		30 000	30 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		100	100	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes*</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>3</b>	<b>* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw&gt;0,92</b>
<b>9. Préparations en poudre pour nourrissons</b>	<b>Enterobactéries</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>1</b>	
	<b>Cronobacter</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>Non détecté /10g</b>	<b>3</b>	
	<b>Staphylocoques coag +</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	
	<b>Enterotoxines Staphylocoques</b>	<b>Non détecté</b>	<b>Non détecté</b>	<b>Non détecté</b>	<b>3</b>	
	<b>Bacillus cereus</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
<b>10. Sauces condimentaires*</b>	* Des critères pourront être intégrés pour ces produits d'ici la fin de l'année 2021 pour application à partir de Janvier 2022.					

### 3- FROMAGE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Fromages au lait cru			FCD			
	Escherichia coli		10 000*	10 000*	1	* Possibilité de valeur à 100 000 selon famille (notamment croutes lavées)
	Escherichia coli STEC*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	Critère applicable en particulier à un stade antérieur à la mise sur le marché (stade pertinent selon évaluation du risque) * Sauf les fromages à pâte pressée cuite * Selon définition critère guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire * Si dépassement du critère E coli et en routine (fréquence à adapter en fonction du plan d'autocontrôles des industriels)
	Staphylocoques coag +	10 000	100 000*	10 000	1	*uniquement pour un contrôle à réception
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
2. Fromages au lait thermisé/micro-filtré	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	1000	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Fromages à pâte dure au lait pasteurisé			FCD			
	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
4. Fromages à pâte molle au lait pasteurisé y compris pâte persillée	Escherichia coli	100	100	100*	1	* Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment croutes lavées ex : Livarot et Pont l'Evêque)
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais y compris fromage blanc...			FCD			
	Levures Moisissures***		100*	100**	2	*5 000 pour les fromages type mozzarella et fromages traditionnels ** 50 000 pour les fromages type mozzarella et fromages traditionnels *** ce critère ne doit pas être retenu pour les fromagesensemencés en levures.
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
6. Autres fromages au lait pasteurisé	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Fromages de lactosérum frais pasteurisé			FCD			
	Levures Moisissures		100	100	2	
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
8. Fromages de lactosérum secs	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

## 4- PRODUITS LAITIERS ET ULTRA FRAIS

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Lait pasteurisé/micro-filtré			<b>FCD</b>			
	Germe à 30°C		1 000	100 000	1	
	Entérobactéries	1	1	10	1	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
2. Produit laitiers stérilisés et UHT	Germe à 30°C		10/0.1 ml	10/0.1 ml	1	
3. Poudre de lait	Entérobactéries	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	Recherche si staph >10 <sup>5</sup>	3	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
4. Beurre cru	Levures		100	100	2	
	Escherichia coli	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Beurre pasteurisé			FCD			
	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		100	100	1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	3	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
6. Beurre concentré	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		10		1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	3	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
7. Crème crue	<b>Escherichia coli</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	3	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	3	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
8. Crème pasteurisée	Coliformes 30°C		10	10	1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	3	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Produits liquides à base de lait pasteurisé non fermentés			FCD			
	Germe à 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries	1	1	25	1	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
10. Crèmes glacées à base de lait, produits glacés à base de lait, desserts lactés congelés et sorbets	Germe à 30°C*		100 000	100 000	2	* Sauf glaces au yaourt ou au lait fermenté
	Entérobactéries	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +		10	10	2	
	Salmonella*	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* Uniquement pour les glaces à base de lait
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 (100/g pour tout produit consommé sans décongélation)
11. Yaourt (yaourts, kéfirs) et laits fermentés	Entérobactéries		10	10	2	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
12. Desserts frais (desserts lactés, fondant au chocolat, mousse au chocolat avec œuf, riz au lait, tartelette ...)	Levures moisissures		100	100	2	
	Entérobactéries		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		10*	10*	2	* Critère à retenir pour produits élaborés à risques spécifiques (exemple: manipulation...)
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Salmonella		Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	5	*Critère à retenir uniquement pour produits à base d'œufs n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à la pasteurisation à cœur
	Bacillus cereus		100*	100*	2	* Critère à retenir uniquement pour produits à base de céréales (exemple : riz au lait)

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>13. Matière grasse à tartiner</b> <b>Toute Margarine sauf 100 % végétale</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		5 000	5 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		10	10	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	
<b>14. Margarine 100 % végétale</b>	Flore aérobie 30°C		5 000	5 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		10	10	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
<b>15. Desserts de fruits cuits non stérilisés (exemple : compotes fraîches)</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		100	100	1 ou 2	
	Bacillus cereus		100	100	1 ou 2	
	<b>Listeria monocytogenes*</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction du pH&gt;4.4</b>
<b>Produits végétaux transformés (boissons végétales, préparations culinaires végétales, desserts végétaux...)</b>	* Des critères pourront être intégrés pour ces produits d'ici la fin de l'année 2021 pour application à partir de Janvier 2022.					



## 5- FRUITS LEGUMES HERBES SURGELES

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>1. Légumes et champignons blanchis ou cuits surgelés sans denrées d'origine animale mais éventuellement avec sauce</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30° C		500 000		2	
	Escherichia coli		10		1	
	Bacillus cereus		100		2	
	Salmonella		Non détecté /25g		5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes		100*		3**	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Champignons non blanchis surgelés			FCD			
	Flore aérobie 30° C		10 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>		<b>3*</b>	<b>* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit</b>
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>non détecté / 25g*</b>	<b>100**</b>		<b>3***</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.</b>
3. Légumes surgelés non blanchis	Flore aérobie 30° C		1 000 000		1	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>		<b>3*</b>	<b>* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit</b>
	Listeria monocytogenes		100*		3**	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 **Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			<b>FCD</b>			
<b>4. Fruits surgelés</b>	Levures et moisissures		5 000		2	
	Flore lactique		100 000		2	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>		<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté / 25g*</b>	<b>100**</b>		<b>3***</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.</b>
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf.page6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis
<b>5. Herbes aromatiques surgelées</b>	Flore aérobie 30° C		1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>		<b>3*</b>	<b>* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit</b>
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>		<b>3***</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.</b>

## 6- MAREE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Filets de poissons crus, frais ou surgelés			FCD			
	ABVT		A rechercher	A rechercher	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGA1 2019-486
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	100**	100**	3***	* Critère applicable aux produits susceptibles d'être consommés crus ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Histamine*	200	200	200	3	*Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>2. Préparations à base de filets de poisson, hachées crues, carpaccio</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C*		100 000*	1 000 000*	1	* Critère applicable aux produits frais destinés à la consommation en l'état
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 2019-486
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>*Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005</b>
<b>3. Céphalopodes crus frais ou surgelés éviscérés et pelés : entiers, blancs ou tranchés (anneaux, lamelles)...</b>	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes		100*	100*	5	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>4. Crustacés crus entiers frais ou surgelés (crevettes crues, langoustines crues...)</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 2019-486
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
<b>5. Crustacés crus décortiqués ou queue frais ou surgelés (crevettes crues décortiquées..)</b>	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 2019-486
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
<b>6. Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées</b>	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf.page6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seul et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>7. Mollusques et crustacés entiers cuits ou précuits</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		1	1	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>100*/g</b>	<b>3</b>	<b>* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
<b>8. Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (dont queues de crevettes)</b>	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	<b>Staphylocoques coag +</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>100*/g</b>	<b>3</b>	<b>* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
<b>9. Coquillages vivants</b>	<b>Escherichia coli/100g*</b>	<b>230/100g</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>3</b>	<b>* Méthode NPP</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf.page6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
10. Poissons fumés tous type			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			10		
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté / 25g*</b>	<b>Inférieur strictement à 10**</b>	<b>100***</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sous réserve de justification technologique ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon inférieur strictement à 10/g</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005</b>
11. Anchois, au sel ou à l'huile (12% sel minimum)	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100***</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
12. Crème d'anchois (+ de 60% d'anchois salés) et anchoïade (au moins 35% d'anchois salés) : 7% sel minimum)			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100***</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>
13. Produits marinés acides, anchois, rollmops, acide: inférieur à 4,4	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>100*</b>	<b>3</b>	<b>* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer pH 4,4 à 5,2			<b>FCD</b>			
	Flore lactique		1 000	1 000	2	
	Levures*		100	100	2	* Critère en particulier pour les produits sous couverture d'huile
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté / 25g*</b>	<b>100***</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur 100 pour les produits disposant d'un pH inférieur à 5,0 et un aw inférieur à 0,94 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>
15. Produits saumurés peu acides pH sup à 5,2 et œufs de poissons pour certaines salades de fruits de mer (cf. traiteur)	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté / 25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005</b>
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
16. Surimi ou produit à base de surimi			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	100 000	1	
	Escherichia coli *		10	10	2	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Staphylocoques coag +*		100	100	1	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	<b>Listeria monocytogenes***</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>

## 7- PATISSERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat, entremets, bavaois...)			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		100 000	300 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100		
	Bacillus cereus		100	100	2	
	Escherichia coli		10*	10*	2	* 100 pour les produits avec fruits crus
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
2. Pâtisseries cuites  Tartes aux pommes  Gâteaux chocolat  Flan  Crêpes fraiches	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Bacillus cereus		100	100	2	
	Levures Moisissures		1 000	10 000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella*		Non détecté /25g	non détecté /25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
		<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>3. Pâtes crues (pâte à tarte, croissants crus)</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C*		100 000	1 000 000	1	*critère exclu pour les produits comportant une flore technologique (pâtes levées...)
	Flore lactique *			A rechercher		*critère exclu pour les produits comportant une flore technologique (pâtes levées...)
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Moisissures		1000	1000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
Listeria monocytogenes		Non détecté /25g*	100**	1	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005	
<b>4. Pain industriel, dont pains précuits</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Moisissures		500	500	1	
	Levures		500	500	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
<b>5. Pâtisseries industrielles cuites hors froid (Cakes, viennoiserie industrielle)</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Moisissures		500	500		
	Levures		500	500	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque (chocolat, crème pâtissière...)
<b>Stables à température ambiante</b>	<b>Listeria monocytogenes***</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque</b>

## 8- IV GAMME

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>FCD</b>						
1. Salades non assaisonnées sans autre ingrédient en contact	Escherichia coli	100	10*	10*	1	* 100 pour les jeunes pousses, roquettes et mâches
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Herbes aromatiques Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf.page6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis
2. Légumes prêts à l'emploi entiers, coupés, râpés ou émincés non assaisonnés (exemples : carottes râpées, fleurettes de chou-fleur, radis entiers, tomates cerises...)	Flore lactique		500 000	5 000 000	2	
	Escherichia coli	100	10	10	1	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
3. Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique		50 000*	1 000 000*	2	* Sous réserve d'un organoleptique correct
	Levures et moisissures		10 000*	1 000 000*	2	* Sous réserve d'un organoleptique correct
	Escherichia coli	100	10	10	1	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Graines germées crues	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005
	Escherichia coli STEC + 0104	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g	3	
5. Olives n'étant pas soumises à un traitement thermique	Levures		1 000 000	1 000 000	1	Critère ajouté le 01/01/2021, à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	Moisissures		1 000	1 000	1	Critère ajouté le 01/01/2021, à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	Escherichia coli	100	100	100	1	Critère ajouté le 01/01/2021
	Staphylocoques à coagulase positive		100	100	1	Critère ajouté le 01/01/2021
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	Critère ajouté le 01/01/2021
	Microorganismes aérobies 30°C			5 000 000*	5 000 000*	1
			1 000 000*	1 000 000*	1	* Critère applicable aux olives noires à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale Critère ajouté le 01/01/2021, à valider sous 12 mois (01/01/2022)

## 9- TRAITEUR

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>1. Plats cuisinés sous vide</b>  <b>Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur</b>  <b>Ne pas placer dans cette catégorie des produits remanipulés après cuisson ou même conditionnés à chaud. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et rilette de poisson</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Clostridium perfringens*		10	10	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		100	100	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	<b>Histamine*</b>			<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
			<b>FCD</b>				
<b>2. Produits traiteurs cuits par traitement thermique autres que cuits dans leur emballage</b>  <b>Quenelles, pâtes fraîches</b>  <b>Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids</b>  <b>Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et poissons panés</b>	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1		
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		100	100			
	Enterobacteries		100		1		
	Escherichia coli			10	2		
	Staphylocoques coag +		100	100	1		
	Clostridium perfringens*			30	30	1 ou 2	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés
	Bacillus cereus*			100	100	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Salmonella			Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Histamine*</b>			<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3***</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b> <b>** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b> <b>*** Critère de sécurité Européen pour les produits destinés à être consommés en l'état, par défaut considéré en catégorie 1.2</b>	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			<b>FCD</b>			
<b>3. Produits crus totalement ou partiellement</b>  <b>Salades préparées ensaucées, sandwichs, pizzas ultra-fraîches, Tarama</b>	Flore aérobie 30°C*		10 000	1 000 000	1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain non cuit
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Enterobacteries *		1 000		1	* Critère non retenu pour produit contenant des végétaux crus, ou du fromage
	Escherichia coli			10*	2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*	100*	1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30	30	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500	500	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état
	<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3***</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Foies gras faiblement pasteurisés (cuits avec non atteinte d'une température à cœur de 65°C) dans leur emballage final			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		10 000	100 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport flore/ lactique		10	100		
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>
5. Foies gras pasteurisés dans leur emballage final	Flore aérobie 30°C		1 000*	10 000*	1	* Valeur uniquement pour pasteurisés dans l'emballage
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport flore/ lactique			10		
	Clostridium perfringens		1	3	2	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
<b>6. Foies gras pasteurisés puis conditionnés</b>			<b>FCD</b>				
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	2		
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher			
	Rapport flore / lactique		10	100			
	Escherichia coli		10	10	1		
	Staphylocoques coag +		100	100	1		
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1		
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>	
<b>7. Magrets séchés/ fumés</b>	Escherichia coli		100	100	1		
	Staphylocoques coag +		1000	1000	1		
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	Campylobacter		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5		
		<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>5</b>	
		<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>	<b>* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>8. Plats cuisinés sous vide Surgelés</b>			<b>FCD</b>			
<b>Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur</b>  <b>Ne pas placer dans cette catégorie des produits remanipulés après cuisson ou même conditionnés à chaud.</b>  <b>Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et rillettes de poisson</b>	Flore aérobie 30°C		10 000		1	
	Clostridium perfringens*		10		1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		100		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	<b>Histamine*</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
			<b>FCD</b>				
<b>9. Produits surgelés</b> <b>Produits traiteurs cuits par traitement thermique surgelés</b>  <b>Quenelles, pâtes fraîches</b>  <b>Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids</b>  <b>Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson</b>  <b>Plats cuisinés cuits autres que cuits dans leur emballage</b>	Flore aérobie 30°C		100 000		1 ou 2		
	Flore lactique		A rechercher				
	Rapport Flore/Lactique		10				
	Escherichia coli		10		2		
	Staphylocoques coag +		100		1		
	Clostridium perfringens*		30		1 ou 2	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés	
	Bacillus cereus*		100		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.	
	Salmonella		Non détecté /25g		5		
	<b>Histamine*</b>		<b>200</b>	<b>200</b>		<b>5</b>	<b>* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005</b>
	<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>		<b>3***</b>	<b>* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
<b>10. Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement et légumes pré-cuits assemblés avec des denrées animales</b>	Flore aérobie 30°C*		1 000 000		1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain non cuit.
	Flore lactique		A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		100			
	Escherichia coli		10*		2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*		1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30		1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Salmonella		Non détecté /25g		5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état.
	<b>Pizzas, entrées (ex: verrines), Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>		<b>3***</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>11. Produits crus totalement ou partiellement</b>  <b>Salades non assaisonnée avec végétaux feuillus en quantité significative et ingrédients en contact</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Escherichia coli			10*	2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*	100*	1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30	30	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500	500	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3***</b>

## 10- VIANDE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>1. Muscle sous vide destiné à la découpe (si destiné à être consommé cru voir critère préparation destinée à être consommée crue) Viandes bovines réfrigérées</b>  <b>sauf Porc</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
	Entérobacteries		1 000	100 000	1	Critère à valider sous 12 mois
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	
<b>2. Pièces de découpe réfrigérées porcines</b> <b>Exemple : longe de porc</b>	Pseudomonas*		100 000	1 000 000/cm <sup>2</sup>	1	* Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif, coté couenne si non découenné de la longe de porc
	Enterobacteries *		10 000	100 000	1	* Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif, face interne de la longe de porc
	Salmonella*		Non détecté / surface prélevée	Non détecté /surface prélevée	2	* Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>3. Coupe demi gros, carcasses réfrigérées viande bovine agneau*, autres espèces sauf porc réfrigéré</b>  <b>*Attention manque de recul sur les valeurs</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C **	3,5 log/cm2	100 000	1 000 000	1	** Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif
	Enterobacteries **	1,5 log/cm2	1 000	10 000	1	** Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif
	Salmonella**	Non détecté / surface prélevée	Non détecté / surface prélevée	Non détecté / surface prélevée	1	** Prélèvement 25 cm <sup>2</sup> destructif
<b>4. Viandes piécées, de porc tout conditionnement</b>	Pseudomonas		100 000	1 000 000	1	
	Enterobacteries*		10 000	100 000		
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
<b>5. Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson y compris hampe et onglet sauf porc</b>	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
<b>6. Viandes piécées, sous film perméable, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc</b>	Pseudomonas		500 000	5 000 000	1	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Viandes piécées sous atmosphère avec O2, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
8. Carpaccio, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc	<b>Flore aérobie 30°C</b>	<b>500 000</b>	<b>500 000</b>	<b>5 000 000</b>	<b>1</b>	
	<b>Escherichia coli</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>3</b>	
	Escherichia coli O157:H7*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5**	* critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) ** Selon stade d'application du critère
	<b>Réfrigérés</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Carpaccio, et, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000		1	
	Escherichia coli	50	50		1	
	Salmonella	Non détecté *	Non détecté /25g**		3	*Pour les produits destinés à être consommés crus: n=5 non détecté /25g" Pour les produits destinés à être consommés cuits: n=5 non détecté /10g" ** n=1, non détecté /25g
	Escherichia coli O157:H7* Escherichia coli STEC*		Non détecté /25g		5**	critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) * Tout ou partie des analyses doivent être réalisées en recherche de Escherichia coli STEC conformément aux prescriptions réglementaires ** Selon stade d'application du critère
Produit surgelé	Listeria monocytogenes	100*	100*		3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon non détecté dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
10. Préparations de viandes : viandes marinées et brochettes	Flore aérobie 30°C sauf porc et brochettes contenant des légumes frais		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique, sauf porc et brochettes contenant des légumes frais			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique, sauf porc et brochettes contenant des légumes frais			100		
	Escherichia coli	500	500	500	1	
	Salmonella	Non détecté /10g*	Non détecté /10g*	Non détecté /10g*	3	*Critère de sécurité EU pour les préparations de viandes sauf pour produits 50% porc minimum et 15g/Kg salage minimum destinés à être consommés cuits considérés comme produits à base de viande
11. Abats rouges* (sauf queue, joues et tête)	Flore aérobie 30°C		1 000 000	10 000 000	1	* Le prélèvement sera réalisé en surface plus profonde sans cautérisation préalable
	Flore lactique**			A rechercher		** Uniquement sur le sous vide
	Rapport Flore/Lactique**			100		** Uniquement sur le sous vide

	Entérobactéries		50 000	500 000	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	

# 11- VOLAILLE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Volaille entière			<b>FCD</b>			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		100 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	*10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		5 000	5 000	2	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Staphylocoques coag +		500	1 000	1	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>1</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence Critère de sécurité pour Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés</b>
	<b>Campylobacter – Dénombrement</b>	<b>1000*</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>	<b>*Le critère réglementaire en vigueur ne concerne que les carcasses de poulets de chair et est applicable au stade « Carcasses après ressuage » (abattoir).</b>
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Découpe avec peau			FCD			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		500 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		5 000	5 000	2	
	Staphylocoques coag +		500	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	<b>Salmonella</b>		<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>1</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b> <b>critère de sécurité pour Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés</b>
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			<b>FCD</b>			
<b>3. Découpe sans peau</b>	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		50 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		1 000	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	<b>Salmonella</b>		<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>1</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence critère de sécurité pour Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés</b>
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>4. Préparation à base de volaille avec peau</b>  <b>Aileron non cuit de poulet mariné</b> <b>Brochettes</b>			<b>FCD</b>			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	2	
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	<b>Escherichia coli</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>1</b>	
	Staphylocoques coag +		500	1 000*	2	*5 000 pour les ailerons
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>5</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis	
<b>5. Préparation à base de volaille sans peau y compris produits panés crus ou marinés</b>  <b>Brochettes</b>	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	<b>Escherichia coli</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>1</b>	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté / 25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>5</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>6. Abats de volaille</b>			<b>FCD</b>			
	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	Sérotypage systématique en cas de présence
<b>7. Saucisses de volaille</b>  <b>Paupiettes</b>	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	<b>Escherichia coli</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>5 000</b>	<b>1</b>	
	Staphylocoques coag +		500*	500*	2	*sauf volaille entière/découpe farcie avec peau.
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>5</b>	<b>Sérotypage systématique en cas de présence</b>
<b>8. Lapin découpe</b>	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		50 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		500	500	1	
	Staphylocoques coag +		500	500	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	2	Sérotypage systématique en cas de présence

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<b>9. Produits cuits à base de volaille à consommer en l'état ou à réchauffer</b>  <b>Manchons cuits</b>  <b>Panés Cuits</b>			<b>FCD</b>			
	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	2	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*à garder pour les process à risques Sérotypage systématique en cas de présence
	Campylobacter		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>Non détecté /25g*</b>	<b>Non détecté /25g*</b>	<b>100**</b>	<b>3</b>
<b>Commentaire général :</b> les prises d'essais sont systématiquement réalisées en surface et profondeur en respectant les proportions anatomiques.						