

Critères microbiologiques applicables à partir de 2010 **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. C'est le tableau applicable en 2010 qui résulte de cette révision.
- 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 proposés dans le cadre de leurs interprofessions des critères d'hygiène des procédés applicables soit au stade fabrication, soit au stade de la DLC/DLUO.
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 qui 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/DLUO Distribution :

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

Cas des surgelés :

Dans le cas où une famille de denrée 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 :

- dans les 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.

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 au 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 (méthode simple boîte), les méthodes AFNOR routines en vigueur ou les méthodes validées selon la norme EN ISO 16140.

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 V 04-504
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
Levures et moisissures	NF EN ISO 7954
Staphylocoques à coagulase +	NF V 08-057-1 ou 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

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 10/UFC/g.

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.

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 alimentaires (version du 27 mai 2005), la mention suivante est ajoutée « *dépassement du seuil du Guide d'aide à la gestion des alertes du 27 mai 2005 révisé en Juillet 2009* ».

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* ».

Attention pour Histamine n=9 et c=2

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 mentionnées 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.

6 – Identification des familles de produits

Une numérotation permet d'identifier les critères applicables à un produit ou 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)

31.10.09

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, 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.

Indicateur de procédé mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles 1	
1.0 Cas général	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
1.1 Résultat non récurrent	Pas d'action complémentaire nécessaire
1.2 Résultat récurrent	Suivi renforcé du couple produit/fabricant Demande d'un plan d'actions au fabricant Validation du plan d'actions du fabricant

<p>Indicateur de procédé non mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles NB: Ou mesuré 2 exceptionnellement</p>	
<p>2.0 Cas général</p>	<p>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 du lot concerné (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche, etc.) Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche 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 non récurrence par le distributeur</p>
<p>2.1 Résultat non récurrent</p>	<p>Pas d'action complémentaire nécessaire</p>
<p>2.2 Résultat récurrent</p>	<p>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</p>
<p>3 Critère de sécurité, n=1, c=0</p>	
	<p>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</p>

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

31.10.09

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...)
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5%), pâté en croûte			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....)
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
3. Boudins noir, produits en gelée (pieds, pâtés de têtes, jambons persillés...), jambonneaux	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*		Absence/25g	Absence/25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
		Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3

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
4. Rillettes			FCD			
	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*		Absence/25g	Absence/25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
6. Saucisses et saucissons cuits, pâtés remanipulés, charcuterie de volaille cuite			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	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
7. Saucisson sec	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
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	100*	100*	100*	3	* Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw
8. Jambon sec et jambon cru et autres pièces Sèches, pancetta, coppa, jambon de Vendée...	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
	Salmonella	Absence / 25g	Absence / 25g	Absence / 25g	3	
	Listeria monocytogenes	100*	100*	100*	3	* Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw

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
9. Saucisse à cuire type Morteau ou Montbéliard			FCD			
	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	
	Escherichia coli*	500	500	500	2	* Critères EU pour préparation de viande (merguez)
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	2 ou 3	* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille
	Listeria monocytogenes		10	100	2	
10. Saucisse à cuire type chipolata ou merguez considérées comme à base de viande (Produits à base de viande : salage minimum à 15g/Kg), 50% porc)	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	
	Escherichia coli*	500	500	500	2	* Critères EU pour préparation de viande (merguez)
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	2 ou 3	* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille
	Listeria monocytogenes		Absence /25g*	100**	2	* 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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
11. Lardons, bacons crus à consommer après cuisson	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		Absence/10g	Absence/10g	2	
	Listeria monocytogenes		10	100	2	

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
			FCD			
12. Bacons crus A consommer en l'état, lardons sans indication de cuisson	Flore aérobique 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	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	100*	10	100*	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

2- EPICERIE

31.10.09

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. Farine T45 à T65			FCD			
	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	2	
	Moisissures		1 000	1 000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Bacillus cereus		100	100	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	2	
2. Farine T80 à T150			FCD			
	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	2	
	Moisissures		5 000	5 000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Bacillus cereus		100	100	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	2	

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
3. Chocolats fourrés et chocolat blanc, truffes			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100**	100**	3	* Critère à retenir pour produit contenant des ingrédients à risque ** Critère pour les produits bénéficiant des dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005
4. Chocolat avec ou sans inclusions			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		10	10	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
5. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées et fruits secs type chips papaye, bananes, pommes			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100	100	3	* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92

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
6. Fruits secs moelleux Abricots, pruneaux, figes, dattes, raisins secs			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100*	100*	3	* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92
7. Préparations en poudre pour nourrissons			FCD			
	Enterobactéries/10g	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	1	
	Enterobacter sakazakii	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	3	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	2	
	Enterotoxines Staphylocoques	Absence	Absence	Absence	3	
	Bacillus cereus	50	50	50	1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	

3- FROMAGE

31.10.09

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. 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 VTEC**		absence/25g*	absence/25g*	5	** Selon définition critère guide des alertes publié DGAL/DGCCRF * Si dépassement du critère E coli
	Staphylocoques coag +	10 000	100 000*	10 000	1	*uniquement pour un contrôle à réception
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence /25g	Absence /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	1 000	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
		Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/25g**	3

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
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 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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/DLUO 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 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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/DLUO 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 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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

31.10.09

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. Lait pasteurisé			FCD			
	Germes à 30°C		1 000	100 000	1	
	Entérobactéries	1	1	10	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
2. Produit laitiers stérilisés et UHT	Germes 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 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Beurre pasteurisé			FCD			
	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		100	100	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
6. Beurre concentré	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		10		1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
7. Crème crue	Escherichia coli	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
8. Crème pasteurisée	Coliformes 30°C		10	10	1	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Produits liquides à base de lait pasteurisé non fermentés			FCD			
	Germes à 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries	1	1	25	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	Germes 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*	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	5	* Uniquement pour les glaces à base de lait
11. Yaourt (yaourts, kéfirs) et laits fermentés	Entérobactéries		10	10	2	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
12. Desserts lactés frais	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	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
13. Matière grasse à tartiner Toute Margarine sauf 100 % végétale			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g	100	100	3	
14. Margarine 100 % végétale			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
15. Desserts de fruits cuits non stérilisés (exemple : compotes fraîches)			FCD			
	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	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100	100	3	* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction du pH>4.4

5- FRUITS LEGUMES HERBES SURGELES

31.10.09

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. Légumes et champignons blanchis ou cuits surgelés sans denrées d'origine animale mais éventuellement avec sauce			FCD			
	Flore aérobie 30°C		500 000		2	
	Escherichia coli		10		1	
	Bacillus cereus		100		2	
	Salmonella		Absence/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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Champignons non blanchis surgelés			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	<i>Escherichia coli</i>	100	10		1	
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
<i>Listeria monocytogenes</i>	absence / 25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.	
3. Légumes surgelés non blanchis	Flore aérobie 30°C		1 000 000		1	
	<i>Escherichia coli</i>	100	10		1	
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	<i>Listeria monocytogenes</i>		100*		3**	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
4. Fruits surgelés	Levures et moisissures		5 000		2	
	Flore lactique		100 000		2	
	Escherichia coli	100	10		1	
	Salmonella	Absence / 25g	Absence/ 25g		3	
	Listeria monocytogenes	absence / 25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.
5. Herbes aromatiques surgelées	Flore aérobie 30°C		1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	100	10		1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après decongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

6- MAREE

31.10.09

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. 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		Absence/25g	Absence/25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Vibrio pathogènes*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255 28/2004
	Listeria monocytogenes	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Histamine*	100	100	100	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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Préparations à base de filets de poisson, hachées crues			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Vibrio pathogènes*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255 28/2004
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	100**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Histamine*	100	100	100	3	*Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
3. Céphalopodes crus frais ou surgelés	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Crustacés crus entiers frais ou surgelés (crevettes crues, langoustines crues...)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Vibrio pathogènes*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255/28/2004
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	
5. Crustacés crus décortiqués ou queue frais ou surgelés (crevettes crues décortiquées..)	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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255/28/2004
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	

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
6. Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées			FCD			
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
7. Mollusques et crustacés entiers cuits ou précuits	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		1	1	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	100*/g	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
8. Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (dont queues de crevettes)	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Escherichia coli	1	1	1	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	absence / 25g	absence / 25g	100*/g	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
9. Coquillages vivants	Escherichia coli/100ml*	230/100g	230	230	3	* Méthode NPP
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	

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
10. Poissons fumés tous type			FCD			
	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	
	Listeria monocytogenes	Absence / 25g*	Inférieur strictement à 10**	100***	3	* 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
	Histamine*	100	100	100	5	* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
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	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100***	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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.
	Histamine*	200	200	200	5	* 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
12. Crème d'anchois (+ de 60% d'anchois salés) et anchoïade (au moins 35% d'anchois salés) : 7% sel minimum)	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100***	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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.
	Histamine*	200	200	200	5	* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
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	
	Listeria monocytogenes	100*	100*	100*	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Histamine*	100	100	100	5	* 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer pH 4,4 à 5,2			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence / 25g*	100***	100**	3	* 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.
	Histamine*	100	100	100	3	* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
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		Absence / 25g	Absence / 25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence / 25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Histamine*	100	100	100	3	* Recherche à effectuer 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/DLUO 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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Listeria monocytogenes***	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	*** Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final * 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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

7- PATISSERIE

31.10.09

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. Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat, entremets, bavaoais...)			FCD			
	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 + Salmonella		100 Absence/25g	100 Absence/25g	1 5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
2. Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraîches	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*		absence/25g	absence/25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Pâtes crues (pâte à tarte, croissants crus)			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	1	
	Listeria monocytogenes		Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005
4. Pain industriel	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Moisissures		500	500	1	
	Levures		500	500	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Bacillus cereus		100	100	1	
5. Pâtisseries industrielles cuites hors froid	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Moisissures		500	500		
	Levures		500	500	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
Stables à température ambiante	Salmonella*		Absence/25g	Absence/25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
	Listeria monocytogenes***	Absence/25g*	100**	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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque

8- IV GAMME

31.10.2009

Denrées	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. Salades non assaisonnées	Flore aérobie 30°C		500 000	50 000 000	1	
	<i>Escherichia coli</i>	100	10*	10*	1	* 100 pour les jeunes pousses, roquettes et mâches
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
Herbes aromatiques	Flore lactique		500 000	5 000 000	2	
	<i>Escherichia coli</i>	100	10	10	1	
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
2. Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	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
	<i>Escherichia coli</i>	100	10	10	1	
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g*	Absence/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 absence 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
	<i>Escherichia coli</i>	100	10	10	1	
	<i>Salmonella</i>	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g*	Absence/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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

9- TRAITEUR



F C D
FEDERATION DES ENTREPRISES
DU COMMERCE
ET DE LA DISTRIBUTION

31.10.09

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. Plats cuisinés sous vide Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur 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			FCD			
	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.
	Histamine*		100	100	5	* Recherche à effectuer 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Produits traiteurs cuits par traitement thermique autres que cuits dans leur emballage Quenelles, pâtes fraîches Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et poissons panés			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Histamine*		100	100	5	* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère de sécurité Européen pour les produits destinés à être consommés en l'état, par défaut considéré en catégorie 1.2

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
3. Produits crus totalement ou partiellement Salades préparées, sandwichs, pizzas ultra-fraîches, Tarama			FCD			
	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 37°C *		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		Absence/25g	Absence/25g	5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3***

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
4. Foies gras faiblement pasteurisés (cuits avec non atteinte d'une température à cœur de 65°C) dans leur emballage final			FCD			
	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		Absence/25g	Absence/25g	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
6. Foies gras pasteurisés puis conditionnés			FCD				
	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		Absence/25g	Absence/25g	1		
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005	
7. Magrets séchés/ fumés	Escherichia coli		100	100	1		
	Staphylocoques coag +		1000	1000	1		
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	Campylobacter		Absence/25g	Absence/25g	5		
		Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	5	
		Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
8. Plats cuisinés sous vide Surgelés Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70°C 2min à cœur 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 rillettes de poisson	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.
	Histamine*	100	100		5	* Recherche à effectuer 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
			FCD				
9. Produits surgelés Produits traiteurs cuits par traitement thermique surgelés Quenelles, pâtes fraîches Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson Plats cuisinés cuits autres que cuits dans leur emballage	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		Absence/25g		5		
	Histamine*		100	100		5	* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
10. Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement et légumes pré-cuits assemblés avec des denrées animales	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		Absence/25g		5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état.
	Pizzas, entrées (ex: verrines), Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100**		3***

10- VIANDE

31.10.09

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. Muscle sous vide destiné à la découpe (si destiné à être consommé cru voir critère préparation destinée à être consommée crue) Viandes bovines réfrigérées sauf Porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
	Entérobacteries		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2	
2. Pièces de découpe réfrigérées porcines Exemple : longe de porc	Pseudomonas*		100 000	1 000 000/cm ²	1	* Prélèvement 25 cm ² destructif, coté couenne si non découenné de la longe de porc
	Enterobacteries *		10 000	100 000	1	* Prélèvement 25 cm ² destructif, face interne de la longe de porc
	Salmonella*		Absence/ surface prélevée	Absence/surface prélevée	2	* Prélèvement 25 cm ² destructif

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
3. Coupe demi gros, carcasses réfrigérées viande bovine agneau*, autres espèces sauf porc réfrigéré *Attention manque de recul sur les valeurs			FCD			
	Flore aérobie 30°C **	3,5 log/cm2	100 000	1 000 000	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
	Enterobacteries **	1,5 log/cm2	1 000	10 000	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
	Salmonella**	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
4. Viandes piécées, de porc tout conditionnement	Pseudomonas		100 000	1 000 000	1	
	Enterobacteries*		10 000	100 000		
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
5. Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson sauf porc	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		Absence /10g	Absence/10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
6. Viandes piécées, sous film perméable, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc	Pseudomonas		500 000	5 000 000	1	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Viandes piécées sous atmosphère avec O2, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /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	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000	5 000 000	1	
	Escherichia coli	50	50	50	1	
	Salmonella	Absence /25g	Absence /25g	Absence /25g	3	
	Escherichia coli O157:H7*		Absence /25g	Absence /25g	5	* Critère applicable sur les produits finis ou dans le cadre d'un suivi des matières premières
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence /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 absence dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005
Réfrigérés						

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
9. Carpaccio, et, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000		1	
	Escherichia coli	50	50		1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g		3	
	Escherichia coli O157:H7		Absence /25g		5	
Produit surgelé	Listeria monocytogenes	100*	100*		3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence 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		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique, sauf porc			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique, sauf porc			100		
	Escherichia coli	500	500	500	1	
	Salmonella	Absence /10g	Absence / 10g	Absence /10g	3	
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 profondeur 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		Absence /10g	Absence /10g	2	

11- VOLAILLE

31.10.2009

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. Volaille entière			FCD			
	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	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/10g	Absence/10g	1	
2. Découpe avec peau	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		100 000	1 000 000	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	
	Salmonella		Absence / 10g	Absence / 10g	2	

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
			FCD			
3. Découpe sans peau	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	
	Salmonella		Absence / 10g	Absence / 10g	2	
4. Préparation à base de volaille avec peau	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
Aileron non cuit de poulet mariné	Escherichia coli	500	500	500	1	
	Staphylocoques coag +		500	1 000*	2	*5 000 pour les ailerons
Brochettes	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella	Absence/ 25g	Absence/ 25g	Absence/25g	5	

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	
5. Préparation à base de volaille sans peau y compris produits panés crus ou marinés			FCD				
	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	
	Brochettes	Escherichia coli	500	500	500	1	
		Clostridium perfringens		100	100	2	
		Salmonella	Absence/ 25g	Absence/ 25g	Absence/25g	5	
6. Abats de volaille	Escherichia coli		10 000	10 000	1		
	Clostridium perfringens		100	100	2		
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2		
7. Saucisses de volaille	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	
	Paupiettes	Escherichia coli	500	500	5 000	1	
		Staphylocoques coag +		500*	500*	2	*sauf volaille entière/découpe farcie avec peau.
		Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	5	

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
			FCD			
8. Lapin découpe	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		Absence/10g	Absence/10g	2	
9. Produits cuits à base de volaille à consommer en l'état ou à réchauffer Manchons cuits Panés Cuits	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*		Absence/25g	Absence/25g	5	*à garder pour les process à risques
	Campylobacter		Absence/25g	Absence/25g	5	
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005	
Commentaire général : les prises d'essais sont systématiquement réalisées en surface et profondeur en respectant les proportions anatomiques.						