

Critères microbiologiques applicables à partir de 2008 **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. 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 sont proposés à titre temporaire. Les distributeurs évalueront 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 pourront, en fonction des conclusions, faire évoluer ces critères en concertation avec les syndicats professionnels de la production ou de la transformation. Ces éléments sont identifiés dans les tableaux comme « Valeurs à confirmer sous 12 mois », « Critères à confirmer sous 12 mois ». Certains critères se sont révélés comme pertinents mais, par manque de recul, les valeurs n'ont pu être associées. Ces cas sont repérables par une mention type « Valeur à déterminer sous 12 mois ».
- 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.

Cas des surgelés :

Les critères applicables aux produits surgelés sont par définition les critères définis au stade MP/MDD LS Réception Distribution car aucune évolution n'est attendue jusqu'à la DLUO des produits. Le critère *Listeria monocytogenes* applicable aux produits surgelés doit être adapté en tenant compte de l'usage attendu du produit 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 et supplémentaires 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 à titre transitoire les méthodes AFNOR de routine ou les méthodes validées selon la norme EN ISO 16140. Les méthodes AFNOR routine pourront être remplacées par les méthodes ISO sur la base de la simplification prévue dans la révision de la norme EN ISO 7218 (méthode simple boîte).

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

Microorganismes aérobies 30°C	NF V 08-051
Flore lactique	NF V 04-503
Pseudomonas	NF.V.04-504
Brochothrix thermosphacta	NF.V.04-505
Entérobactéries à 30°C (présomptives)	NF V 08-054
Coliformes 30°C	NF V 08-050
Escherichia coli	NF V 08-053
Levures et moisissures	NF V 08-059
Staphylocoques à coagulase +	NF V 08-057
Clostridium perfringens	NF V 08-056
ASR 46°C	NF V 08-061
Bacillus cereus	NF V 08-058
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.

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

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 2007 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* ».

En cas de dépassement du critère flore aérobie mais d'un ratio flore aérobie/flore lactique inférieur ou égal à la valeur indiquée (100), le commentaire suivant est recommandé : « *Résultat satisfaisant, compte tenu de la flore lactique* ».

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.

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

2007 06 18

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>

<p>Critère de sécurité, n=5, c=1 4 Analyse réalisée avec n=1</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 fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné Si possible, analyse sur échantillonnage complémentaire afin d'obtenir n=5 sur le lot concerné Si les résultats de l'échantillonnage complémentaire démontrent que le critère n=5, c=1 est respecté, la non conformité est levée Si les résultats de l'échantillonnage complémentaire ne permet pas de démontrer que le critère n=5, c=1 est respecté, la non conformité est confirmée - Poursuivre les étapes ultérieures 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 de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques Suivi renforcé du couple/fabricant Demande d'un plan d'actions fournisseur renforcé incluant le suivi du microorganisme concerné Validation du plan d'actions du fabricant</p>
<p>Critère de procédé avec dépassement du seuil défini dans le guide DGAI-DGCCRF-DGS des alertes en vigueur 5 alertes en vigueur</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>

CHARCUTERIE



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

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Jambon cuit (tranché ou remanipulé)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +*		100	100	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5%), pâté en croûte			FCD			
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +*		100	100	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)
	Clostridium perfringens*		30	30	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)
	Bacillus cereus		100 **	100 **	1	** Valeur à confirmer sous 12 mois
	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
Andouille, boudins noir, gelée, pied, rillettes, tripes y compris pâté de tête et jambon persillé	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
Jambonneaux	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires	
Saucisses et saucissons cuits pâtés remanipulés, charcuterie de volaille cuite, produits en gelée			FCD				
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Enterobacteries		50		1		
	Escherichia coli			10	2		
	Staphylocoques coag +		100	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	
Saucisson sec	aw		inférieur à 0,92	inférieur à 0,92	1		
	Escherichia coli**		10*	10*	2	** Intérêt en particulier pour produits tranchés * Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Staphylocoques coag +**		500*	500*	2	**Intérêt en particulier pour produits tranchés * Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Clostridium perfringens		50*	50*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes		100*	100*	100*	3	* Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw
Jambon sec et jambon cru et autres pièces sèches pancetta, coppa, jambon de Vendée...	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Saucisse à cuire type chipolata ou merguez ou Morteau et Montbéliard, considéré comme à base de viande (Produits à base de viande: salage minimum à 15g/Kg), 50%porc)			FCD			
	Pseudomonas (produits sous air)		A rechercher*	10000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher*	1 000 000	1	
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli**	500	500**	500**	2	* Critères EU pour préparation de viande (merguez) ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	* Valeur à confirmer sous 12 mois

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Lardons bacon crus à consommer après cuisson	Flore aérobic 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Pseudomonas (produit sous air)			10 000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli		500*	500*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2	
	Listeria monocytogenes		10*	100*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires	
			FCD				
Bacon crus A consommer en l'état Lardons sans indication de cuisson	Flore aérobique 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher*	1 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Flore lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Pseudomonas (produit sous air)			10 000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Enterobacteries		10 000		1		
	Escherichia coli		500*	500*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	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 ** Valeur à confirmer sous 12 mois



F C D

FEDERATION DES ENTREPRISES
DU COMMERCE
ET DE LA DISTRIBUTION

FROMAGE

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Fromages à pâte dure, fromages à pâte molle, fromages à pâte persillée, fromages non affinés et autres fromages au lait cru	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	** VTEC : en l'attente d'avis EFSA et de méthode de référence entendre, VTEC comme VTEC pathogène selon définition AFSSA * Si dépassement du critère E coli
	Staphylocoques coag +	10 000	10 000	10 000	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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
Fromages à pâte dure, fromages à pâte molle, fromages à pâte persillée, fromages non affinés et autres fromages au lait thermisé	Escherichia coli	100	100	1 000	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	1000*	1	* Valeur à confirmer après 12 mois
	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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Fromages à pâte dure au lait pasteurisé			FCD			
	Moisissures *		1000	1000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	100*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois en particulier pour les procédés type cheddarisation
	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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais			FCD			
	Levures Moisissures		100*	100*	2	* Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment pour faisselle "traditionnelle" fabriquée à l'air libre)
	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**	100*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur à confirmer sous 12 mois en fonction des données professionnelles concernant la croissance, sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

LAIT PLF

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Lait pasteurisé			FCD			
	Germes à 30°C		1 000	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Entérobactéries	1	1	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Coliformes 30°C			100*	1	* Critère à confirmer sous 12 mois en attente valeur enterobacterie
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
Produit laitiers stérilisés et UHT	Germes à 30°C		10/0.1 ml	10/0.1 ml	1	
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
Beurre cru	Levures		100	100*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli	10	10	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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
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
Crème crue	Escherichia coli	10	10	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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
Crème pasteurisée	Coliformes 30°C		10	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

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Produits liquides à base de lait pasteurisé non fermentés			FCD			
	Germes à 30°C		50 000	A rechercher*	2	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Entérobactéries	1	1	25	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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
Yaourt (yaourts, kéfirs) et laits fermentés	Entérobactéries		10	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Préparations en poudre pour nourrissons ou à des fins médicales			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	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	

FRUITS LEGUMES HERBES SURGELES

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Légumes et champignons blanchis ou cuits surgelés			FCD			
	Flore aérobie 30°C		500 000		2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Escherichia coli		10		1	
	Bacillus cereus		100*		2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Champignons non blanchis surgelés	Flore aérobie 30°C		10 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	100	10*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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 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.
Légumes surgelés non blanchis	Flore aérobie 30°C		1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	100	10*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Fruits surgelés	Levures et moisissures		10 000*		2	* Valeur à valider sous 12 mois
	Flore lactique		1 000		2	
	Escherichia coli	100	10*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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.
Herbes aromatiques surgelées	Flore aérobie 30°C	100	1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli		10*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Salmonella		Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	100**		3***

MAREE

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires	
			FCD				
Filets de poissons crus, frais ou surgelés	ABVT		A rechercher*	A rechercher*	2	* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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 ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100		
	Escherichia coli		50*	50*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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 mg/kg	100	100	100	3	Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005	
Céphalopodes crus frais ou surgelés	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Crustacés crus entiers frais ou surgelés (crevettes crues, langoustines crues...)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Clostridium perfringens		20	20	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	
Crustacés crus décortiqués frais ou surgelés (crevettes crues décortiquées..)	Flore aérobie 30°C		200 000	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		20	20	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	
Queues de crustacés crus, frais ou surgelés	Flore aérobie 30°C		100 000	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		20	20	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées			FCD			
	Escherichia coli		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
Mollusques et crustacés entiers cuits ou précuits	Flore aérobie 30°C		10 000	500 000*	1	* Critère langouste à DLC : 1 000 000
	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
Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (queues de crevettes décortiquées)	Flore aérobie 30°C		50 000	1 000 000	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
Coquillages vivants	Escherichia coli*	230/100g	1	1	2	* Méthode boîte
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Poissons fumés tous type			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100*		* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	4	* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
Anchois, au sel ou à l'huile (12%sel minimum)	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		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
	Histamine*	200	200	200	4	* 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Crème d'anchois et anchoïade (10% sel minimum)	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	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
	Histamine*	200	200	200	4	* Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
Produits marinés acides, anchois, Rollmops, acide : inférieur à 4,4	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	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	4	* 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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*	Absence / 25g*	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
	Histamine	100	100	100	3	Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
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	5 000 000	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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

PÂTISSERIE

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		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 durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
Pâtisseries cuites Tartes aux pommes	Flore aérobie 30°C		10 000	100 000	1	
	Levures Moisissures		A rechercher*	A rechercher*		* Valeur à déterminer sous 12 mois
Gâteaux chocolat	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
Flan	Salmonella*		absence/25g	absence/25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
Crêpes fraiche	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Pâtes crues (pâte à tarte, croissants crus)			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Moisissures		1000*	1000*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Bacillus cereus		1000*	1000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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
Pâtisseries industrielles cuites hors froid	Flore aérobie 30°C		1 000	10 000	1	
	Levures Moisissures		100	500	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
Pain industriel	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

IV GAMME

18.04.2008

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Salades non assaisonnées	Flore aérobie 30°C		100 000*	10 000 000	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli	100	10	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
Herbes aromatiques	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
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique		100 000*	1 000 000*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli	100	10	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	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
Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique		10 000	100 000*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Levures et moisissures		10 000	100 000*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli	100	10	100	1	
	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

TRAITEUR

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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		A rechercher*	1 000 000	1	* Va leur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Clostridium perfringens**		30*	30*	1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois. ** 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. * Valeur à confirmer sous 12 mois
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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
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		1 000	1 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer**	100*		* Valeur à confirmer sous 12 mois ** Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries		100		1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens**		30*	30*	1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois. ** 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. * Valeur à confirmer sous 12 mois.
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Produits crus totalement ou partiellement Salades préparées, sandwiches, 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
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries 37°C *		1 000		1	* Critère non retenu pour produit contenant des végétaux crus, ou du fromage
	Escherichia coli**		10*	10*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois ** Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens**		30*	30*	1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois ** Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus**		1000*	1000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois ** 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***	* 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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Foies gras faiblement pasteurisés			FCD			
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	10 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		10*	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		100*	100*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3
Foies gras pasteurisés dans son emballage final	Flore aérobie 30°C		1000*	1000*	1	* Valeur uniquement pour pasteurisés dans l'emballage
	Clostridium perfringens		1	3	2	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires	
Foies gras reconditionnés			FCD				
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois	
	Escherichia coli		10*	10*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Staphylocoques coag +		100	100*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	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
Magrets séchés/fumés	Escherichia coli		100	100	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Staphylocoques coag +		500*	500*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois	
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
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 rilette de poisson	Flore aérobie 30°C		A rechercher*		1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique					
	Rapport Flore/Lactique					
	Clostridium perfringens**		30*		1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois. ** 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. * Valeur à confirmer sous 12 mois
	Histamine	100	100		4	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Produits surgelés Produits traiteurs cuits par traitement thermique surgelés	Flore aérobie 30°C		100 000*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer**			* Valeur à confirmer sous 12 mois ** Valeur à déterminer sous 12 mois
Quenelles, pâtes fraiches	Escherichia coli		10		2	
	Staphylocoques coag +		100		1	
Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids	Clostridium perfringens**		30*		1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois. ** 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. * Valeur à confirmer sous 12 mois.
Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson	Salmonella		Absence/25g		5	
	Histamine	100	100		4	Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
Plats cuisinés cuits autres que cuits dans leur emballage	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement	Flore aérobie 30°C		1 000 000*		1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain. * Valeur à confirmer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*			* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		10*		2	* Valeur à confirmer sous 12 mois * Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Clostridium perfringens**		30*		1 ou 2	* Valeur à confirmer sous 12 mois ** Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus**		1000*		1	* Valeur à confirmer sous 12 mois ** 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***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2 005 ** 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.

VIANDE

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Muscle sous vide destiné à la découpe (si destiné à être consommé cru voir critère préparation destiné à être consommé crue) Viandes bovine réfrigérées sauf Porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	10 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli		100	500	2	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2	
Pièces de découpe réfrigérées porcines Exemple : longe de porc	Pseudomonas		A rechercher*	1 000 000/cm ² **	1	Prélèvement 25 cm ² destructif, coté couenne si non découenné de la longe de porc * Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Enterobacteries		A rechercher*	100 000/cm ² **	1	Prélèvement 25 cm ² destructif, face interne de la longe de porc * Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Coupe demi gros, carcasses réfrigérées viande bovine agneau, autres espèces sauf porc réfrigéré Exemples : demi-agneau	Flore aérobie 30°C	3,5 log/cm2	<i>A rechercher*</i>	<i>A rechercher*</i>	1	Prélèvement 25 cm ² destructif * Valeur à déterminer sous 12 mois
	Enterobacteries	1,5 log/cm2	<i>A rechercher*</i>	<i>A rechercher*</i>	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Salmonella	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	1	Prélèvement 25 cm ² destructif
Viandes piécées, de porc tout conditionnement	Pseudomonas		100 000	1 000 000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Enterobacteries*		100 000*	1 000 000	1	* Critère à confirmer sous 12 mois (Entérobactéries ou Escherichia coli)
	Escherichia coli		100	500*	2	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
Viandes piécées, sous vide, produits réfrigéré destinés à la cuisson sauf porc	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100	1	
	Escherichia coli		100	500	1 ou 2	
	Salmonella		Absence /10g	Absence/10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
Viandes piécées, sous film perméable, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas		10 000*	1 000 000*	1	* Critère à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli		100	1 000	2	
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Viandes piécées sous atmosphère avec O2, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas		10 000*	1 000 000*	1	* Critère à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli		100	1 000	1 ou 2	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
Carpaccio, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000	5 000 000*	1	* Valeur pour le carpaccio à confirmer sous 12 mois
	Escherichia coli	50	50	50*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois en particulier pour le carpaccio
	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	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Carpaccio, et, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000	500 000	1	
	Escherichia coli	50	50	50	1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Escherichia coli O157:H7		Absence /25g	Absence /25g	5	
Produit surgelé	Listeria monocytogenes	100*	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
Préparations de viandes : viandes marinées et brochettes	Flore aérobie 30°C sauf porc		A rechercher*	A rechercher*	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Pseudomonas		A rechercher*	A rechercher*	2	* Valeur à déterminer sous 12 mois
	Flore lactique, sauf porc		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique, sauf porc		A déterminer*	100		* Valeur à déterminer sous 12 mois
Produit réfrigéré	Escherichia coli	500	500	1000*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Salmonella	Absence /10g	Absence / 10g	Absence /10g	3	
Abats rouges* (sauf queue et joues/tête) sous vide sauf porc	Flore aérobie 30°C		500 000	10 000 000	1	* Le prélèvement sera réalisé en surface plus profondeur sans cautérisation préalable
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		A déterminer*	100		*Valeur à déterminer sous 12 mois
	Escherichia coli		100	5 000	1 ou 2	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2	
Réfrigéré						

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Abats rouges* (sauf queue et joues/tête) sous film ou sous atmosphère avec oxygène Réfrigéré			FCD			
	Pseudomonas		500 000	5 000 000	1	* Le prélèvement sera réalisé en surface plus profonde sans cautérisation préalable
	Enterobacteries pour le porc		10 000*	100 000*	1	* Pour le porc seulement
	Escherichia coli	-	100	5 000	1	
	Salmonella	-	Absence /10g	Absence /10g	2	

VOLAILLE

18.04.2008

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Volaille entière			FCD			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4°C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000		* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4°C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Staphylocoques coag +		500	5 000	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/10g	Absence/10g	1
Découpe avec peau	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	*Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4°C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Staphylocoques coag +		500	5 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella			Absence / 10g	Absence / 10g	2

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
Découpe sans peau	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4°C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli		1 000	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Absence / 10g	Absence / 10g	2	
Préparation à base de volaille avec peau	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4°C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
Aileron non cuit de poulet mariné	Escherichia coli	500	500	500*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		500	5 000	2	
Brochettes	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	4*	* Statut dérogation Salmonella n=5, c=1 sous réserve de validation

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Préparation à base de volaille sans peau Brochettes			FCD			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4° C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli	500	500	500	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	4*	* Statut dérogation Salmonella n=5, c=1 sous réserve de validation
Abats de volaille	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2	
Saucisses de volaille Paupiettes	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4° C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli	500	500	500*	1	* Valeur à confirmer sous 12 mois
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	4*	* Statut dérogation Salmonella n=5, c=1 sous réserve de validation

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution	Actions correctives	Commentaires
Lapin (découpe sans peau)			FCD			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		A rechercher*	10 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Attention protocole DLC Pseudomonas à 4° C, valeur susceptible d'être modifiée selon avis AFSSA GBPH
	Escherichia coli		500	1 000	1	
	Staphylocoques coag +		500	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/10g	2	
Produits cuits à base de volaille à consommer en l'état Manchons cuits	Flore aérobie 30°C		A rechercher*	1 000 000**	1	* Valeur à déterminer sous 12 mois ** Valeur à confirmer sous 12 mois
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3
Commentaire général : les prises d'essais sont systématiquement réalisées en surface et profondeur en respectant les proportions anatomiques.						