



**CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A PARTIR DE 2022 AUX ACTIVITES DE FABRICATION, PREPARATION, DECOUPE OU SIMPLE MANIPULATION DE DENREES NUES EN RAYON "A LA COUPE" ET EN ATELIER EN MAGASIN**

**1. Cadre : règlement communautaire (CE) n°2073/2005 et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) FCD**

Les enseignes membres de la FCD ont défini des critères d'hygiène des procédés adaptés à leurs activités (précisés dans les tableaux récapitulatifs ci-joints en noir et en vert) en se fondant sur les principes suivants :

- La démarche HACCP est fondamentale pour assurer l'acceptabilité des procédés et, de manière préventive, la sécurité des denrées alimentaires. Dans ce contexte, la détermination de critères microbiologiques pertinents est un des outils nécessaires pour vérifier l'efficacité des mesures prises dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire ;

- Le **règlement communautaire (CE) n°2073/2005** définit des **critères microbiologiques de sécurité des produits (en rouge dans les tableaux récapitulatifs ci-joints)**, ainsi que des **critères indicateurs d'hygiène des procédés applicables en cas d'activités de fabrication ou de préparation de denrées en atelier ou en rayon en magasin (en bleu dans les tableaux récapitulatifs ci-joints)**. Ces critères ne sont pas suffisants pour permettre le suivi des procédés utilisés par les membres de la FCD

Les **critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés supplémentaires définis dans les tableaux joints (en noir et en vert)** ne peuvent être dissociés de l'application des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Les GBPH FCD déjà publiés ou en cours de validation concernent les :

- Rayons « Viande » en grandes et moyennes surfaces (GMS),
- Rayons « Marée » en GMS,
- Rayons « Fromage à la coupe » en GMS,
- Rayons « Charcuterie à la coupe » en GMS,
- Rayons « Pâtisserie-Viennoiserie » en GMS,
- Rayons « Boulangerie » en GMS,
- Rayons « Fruits et légumes élaborés » en GMS,
- Rayons « Traiteurs » en GMS,
- Magasins de proximité.

Ces critères sont des critères d'acceptabilité du procédé et ne s'appliquent pas au produit. A ce titre, le seul dépassement des critères indicateurs d'hygiène des procédés précisés dans les tableaux joints n'entraîne pas en soi une notification aux autorités nationales compétentes, ainsi qu'un retrait ou un rappel. Cette absence d'action sur le lot n'empêche naturellement pas la mise en place d'actions correctives là où cela est nécessaire.

## **2. Détermination des critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés**

Les critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés ci-joints sont cohérents :

- avec les données disponibles dans la bibliographie et, en particulier, dans les recommandations du CNERNA (version 2, 1996),
- avec les propositions de critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés établies par certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation (au sens générique).

Les résultats d'analyses microbiologiques réalisées par les enseignes membres de la Fédération entre le 1<sup>er</sup> janvier 2002 et le 31 décembre 2005 dans le cadre de leurs autocontrôles ont été mutualisés dans une base de données commune.

Cette base de données a permis de définir des valeurs de critères fondées sur l'expérience acquise quotidiennement par les professionnels. Dans certains cas, les historiques de résultats permettent de ne pas retenir certains microorganismes qui ont été considérés comme non pertinents. Dans d'autres cas, par manque de données historiques, des critères sont proposés à titre temporaire. Les professionnels évalueront dans ce cas la pertinence du critère au regard de leurs résultats d'autocontrôles après une période de test. Depuis 2010, de nouvelles versions des critères sont donc publiées régulièrement, lorsque des modifications sont intégrées. Ces modifications se basent sur les historiques de résultats des distributeurs et sur l'évolution de la réglementation. La présente version intègre donc les modifications successives effectuées depuis 2010. Elle est publiée en octobre 2021 pour application au 1er janvier 2022.

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

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

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

Microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833
Flore lactique	NF EN ISO 15214
Pseudomonas	NF EN ISO 13720
Entérobactéries (présomptives)	NF V 08-054
Coliformes 30°C	NF V 08-050 ou NF EN ISO 4832
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-3
Levures et moisissures	NF V 08-059
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937
ASR 46°C	NF V 08-061
Bacillus cereus	NF EN ISO 7932
Salmonella/25g	Méthode validée
Listeria monocytogenes/25g	Méthode validée
Listeria monocytogenes dénombrement	Méthode validée
Enterotoxine staphylococcique	Méthode validée
Histamine	Méthode validée

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

Dans le cas des entérobactéries, en général, on choisit l'incubation à 37 °C lorsque les entérobactéries sont recherchées en tant qu'indicateur d'hygiène. Alternativement, la température de 30 °C peut être

choisie lorsque le dénombrement est entrepris dans le cadre d'un procédé technologique et comprend les entérobactéries psychrotrophes.

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

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

Les critères microbiologiques indicateurs d'hygiène des procédés précisés dans les tableaux ci-joints comportent des valeurs  $n=1$  qui correspondent à l'échantillonnage réalisé régulièrement par les professionnels dans le cadre de leurs autocontrôles. Les professionnels pourront privilégier des échantillonnages  $n=5$ , pour les expertises et les études menées dans le cadre de tests de vieillissement.

Les valeurs limites  $m$  présentées dans le présent document sont exprimées en Unité Formant Colonie par gramme (ufc/g) pour les méthodes par dénombrement. Les résultats doivent être interprétés de la façon suivante :

#### **Cas d'un échantillonnage avec $n=1$ :**

- résultat satisfaisant lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à  $m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à  $m$ .

Les commentaires suivants sont recommandés en cas de résultat insatisfaisant :

- dans le cas d'un critère microbiologique dit de sécurité du Règlement (CE) 2073/2005 (**en rouge dans les tableaux joints**) : « *Qualité insatisfaisante selon critère sécurité du Règlement (CE) n° 2073/2005* »,
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé du Règlement (CE) 2073/2005 (**en bleu dans les tableaux joints**) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé du Règlement (CE) n° 2073/2005* »,
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé déterminé par les membres de la FCD (**en noir dans les tableaux joints**) : « *Qualité insatisfaisante selon critère procédé 2021 de la profession* ».

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

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

#### **Cas d'un échantillonnage avec $n=5$ :**

Dans ce cas, les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée. Les valeurs  $M$  sont égales par convention à  $10m$  et  $c=2$ , sauf :

- exceptions mentionnées dans les tableaux ci-joints,
- systématiquement, dans les cas de *Listeria monocytogenes*  $m=100/g$  pour lesquels  $m=M$  et  $c=0$ ,
- systématiquement, dans les cas *Salmonella/10g* ou *Salmonella/25g* pour lesquels  $m=M$  et  $c=0$ .

L'interprétation doit être réalisée de la façon suivante :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M et que les autres valeurs observées sont inférieures ou égales à m,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

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

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

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

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

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

Exemple 1:

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

Résultat flore lactique > 30 000 000 UFC/g

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé < 100

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

Exemple 2:

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

Résultat Flore lactique <10 000 UFC/fg

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100

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

Exemple 3:

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

Résultat flore lactique <10 000 UFC/g

Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100

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

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

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

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

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

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

# A. BOUCHERIE

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

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

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

## **B.VOLAILLES CRUES**

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



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

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

# C.MAREE

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

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

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

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

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

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

# D.CHARCUTERIES

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





# E.TRAITEUR (FROID)

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

# E.TRAITEUR (FROID)

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

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

<b>E.1.7 Olives</b>	Levures	1 000 000	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	Moisissures	1 000	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	<b>Escherichia coli</b>	<b>100</b>	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	Staphylocoques à coagulase positive	100	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>Non détecté /25g</b>	<b>Critère ajouté le 01/01/2021</b>
	Microorganismes aérobies 30°C	5 000 000*	* Critères applicables aux olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure <b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)
	1 000 000**	** Critère applicable aux olives noires à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale <b>Critère ajouté le 01/01/2021</b> , à valider sous 12 mois (01/01/2022)	

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

## E.TRAITEUR (FROID)

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

Denrées	Catégorie de denrées	Microorganismes	m	Remarques	
<b>E.2.Produits traiteurs vendus froids</b>	<b>E.2.3.Produits traiteurs avec composant principal (à base de) féculents ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids</b> <b>Mise en vente</b>	Microorganismes aérobies à 30°C	10 000 000	Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C  <b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b>	
		Flore lactique	-		
		Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique	100		
		Escherichia coli	10		
		Staphylocoques à coagulase +	100		
		Bacillus cereus	100		
		Salmonella/25g	Non détecté		
<b>Listeria monocytogenes/25g</b>	<b>100</b>				
<b>E.3.Produits traiteurs vendus froids (catégorie sandwich)</b>	<b>E.3.1.Sandwich avec charcuterie crue</b>	Escherichia coli	10		
		Staphylocoques à coagulase +	100		
		Clostridium perfringens	30		
		<b>Salmonella/25g</b>	<b>Non détecté</b>		
	<b>E.3.2.Sandwich avec fromage au lait cru</b>	Escherichia coli	10 000		<b>Non détecté</b>
		Staphylocoques à coagulase +	10 000		
		<b>Salmonella/25g</b>	<b>Non détecté</b>		
	<b>E.3.3.Autre Sandwich froid</b>	Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000		Ratio microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies à 30°C
		Flore lactique	-		
Microorganismes aérobies à 30°C sur flore lactique		100			
Escherichia coli		10			
Staphylocoques à coagulase +		100			
Clostridium perfringens		30			
<b>Salmonella/25g</b>	<b>Non détecté</b>				

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

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

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



## F. TRAITEUR (CHAUD)

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

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

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

# G.FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Denrées	Catégorie de denrées	Microorganismes	m	Remarques
G.1.Fromages au lait cru	G.1.1.Fromages au lait cru	Escherichia coli	10 000	<p>Critère ajouté le 01/01/2021</p> <p>* Sauf les fromages à pâte pressée cuite</p> <p>* Selon définition critère guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire</p> <p>* Si dépassement du critère E Coli</p>
		Escherichia coli STEC*/25g	Non détecté*	
		<p><b>Enterotoxine Staphylococcique</b></p> <p><b>Salmonella/25g</b></p> <p><b>Listeria monocytogenes/25g</b></p>	<p><b>Non détecté</b></p> <p><b>Non détecté</b></p> <p><b>100</b></p>	
G.2.Autres fromages dont fromages au lait pasteurisé	G.2.1.Fromages au lait pasteurisé affinés	Escherichia coli	100*	<p><b>* Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment croutes lavées ex : Livarot et Pont l'Evêque)</b></p> <p>Recherche enterotoxine staphylococcique a partir de 100 000 staphylocoques coagulase + /g</p> <p><b>Critère valable pour les produits de moins de 5 jours sinon interprétation selon le règlement (CE) n°2073/2005</b></p>
		Staphycocoques coagulase +	100	
		<p><b>Enterotoxine staphylococcique</b></p> <p><b>Listeria monocytogenes/25g</b></p>	<p><b>Non détecté</b></p> <p><b>100</b></p>	

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

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

## H. PATISSERIES

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

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

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

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