

## Références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés

Interprofession concernée : **Distribution (FCD)**

Contact pour toutes questions et remarques : [bocquet@fecd.eu](mailto:bocquet@fecd.eu)  
ou [cotrel@fecd.eu](mailto:cotrel@fecd.eu)

Copie à : [bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)

### IMPORTANT

\* Ces critères sont **issus des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles**, sur la base des données historiques d'autocontrôles disponibles et des travaux menés pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Ils restent d'**application volontaire** et n'ont aucune valeur réglementaire. Ils seront revus périodiquement et révisés aussi souvent que nécessaires.

\* **Les critères du règlement (CE) n°2073/2005 restent applicables dans tous les cas aux catégories de denrées alimentaires visées dans ce règlement.** Pour des raisons de lisibilité, de façon non exhaustive, certains critères d'hygiène des procédés réglementaires ont été indiqués dans ces tableaux. Il convient de se reporter au règlement pour les modalités précises de leur application.

\* Les critères d'hygiène des procédés sont des **indicateurs de l'acceptabilité du fonctionnement hygiénique du procédé de production ou de distribution**. Le **non-respect d'un critère microbiologique d'hygiène de procédé entraîne des actions correctives** destinées à maintenir l'hygiène du procédé (révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou meilleure sélection des matières premières), **mais ne permet pas de conclure que l'aliment est impropre à la consommation humaine**.

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Boucherie - Viandes piécées ou unités de vente consommateur</b>						
Viandes piécées ou unités de vente consommateur : porc, ovin	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	10 000 000 ufc/g	NF V04-504	Surface et profondeur	Critère à confirmer sous 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	ISO 6579		Option possible pour certains distributeurs, en fonction des pratiques en magasin
Viandes piécées ou unités de vente consommateur : bœuf, veau, gibier	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère à confirmer sous 12 mois
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	ISO 6579		Option possible pour certains distributeurs, en fonction des pratiques en magasin
<b>Boucherie - Préparations de viande (viandes marinées, brochettes)</b>						
Préparations de viande destinées à être consommées cuites : porc, ovin	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	10 000 000 ufc/g	NF V04-504	Surface et profondeur	Critère à confirmer sous 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Boucherie - Préparations de viande (viandes marinées, brochettes) (suite)</b>						
Préparations de viande destinées à être consommées cuites : bœuf, veau, gibier	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère à confirmer sous 12 mois
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place
<b>Boucherie - Viandes hachées et autres viandes crues destinées à être consommées crues</b>						
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après fabrication, carpaccio et autres viandes crues destinées à être consommées crues	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère confirmé le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	50 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place
		Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g  (ou critère de sécurité réglementaire*)	ISO 6579		* Critères de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées : - crues (absence dans 25g) - cuites (absence dans 10g, à compter du 01/01/2010 absence dans 25g pour les viandes de volailles)
<b>Boucherie - Produits hachés crus avec ingrédients (saucisserie, chair à saucisse, chipolata)</b>						
Produits hachés crus avec ingrédients destinés à être consommés cuits	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	NF V04-504	Surface et profondeur	Valeur déterminée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place
		Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Boucherie - Abats crus</b>						
<b>Abats crus de boucherie</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	100 000 000 ufc/g	<b>EN ISO 4833</b>	Surface et profondeur	Valeur revue le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	5 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		Option possible pour certains distributeurs, en fonction des pratiques en magasin
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Volailles - Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, préparations et produits à base de viande, abats de volaille</b>						
<b>Volailles entières crues</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	<b>NF V04-504</b>	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1</b> <b>NF V08-057-1</b> <b>EN ISO 6888-2</b>		Valeur revue le 10 décembre 2008
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Découpes de volaille crues avec peau</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	<b>NF V04-504</b>	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1</b> <b>NF V08-057-1</b> <b>EN ISO 6888-2</b>		Valeur revue le 10 décembre 2008
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crues avec peau</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	<b>NF V04-504</b>	Surface et profondeur	Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1</b> <b>NF V08-057-1</b> <b>EN ISO 6888-2</b>		Valeur revue le 10 décembre 2008

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Volailles - Volailles crues entières et découpes avec et sans peau, préparations et produits à base de viande, abats de volaille (suite)</b>						
<b>Découpes de volaille crues sans peau</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	<b>NF V04-504</b>	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2</b>		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Préparations de viandes de volaille crues et produits à base de viandes de volaille crus sans peau</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	<b>NF V04-504</b>	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>		
		Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2</b>		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Abats crus de volaille</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>	Surface et profondeur	
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 10 g	<b>ISO 6579</b>		
<b>Marée - Filets et autres morceaux de poisson frais ou surgelés, céphalopodes</b>						
<b>Filets de poissons crus frais ou surgelés</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>	Surface et profondeur	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2</b>		Critère retenu dans le cadre des matières premières
<b>Céphalopodes crus frais ou surgelés</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>	Surface et profondeur	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2</b>		
<b>Préparations à base de filets de poisson hachées crues</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	50 ufc/g	<b>ISO 16649-2</b>	Surface et profondeur	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	<b>EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2</b>		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires	
<b>Marée - Coquillages vivants</b>							
Coquillages vivants	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	cf. règlement (CE) n°2073/2005			Chair et liquide intervalvaire		
<b>Marée - Crustacés (langoustines, crevettes) et coquilles Saint-Jacques crus</b>							
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur déterminée le 10 décembre 2008	
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2			
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2			
Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2	Surface et profondeur	Critère retenu dans le cadre des matières premières	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2			
<b>Marée - Mollusques et crustacés cuits, y compris crevettes</b>							
Mollusques et crustacés non décortiqués cuits sur place	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008	
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2			
		<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	EN ISO 7937			
Mollusques et crustacés non décortiqués réceptionnés cuits	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008	
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2			

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Marée - Mollusques et crustacés cuits, y compris crevettes (suite)</b>						
<b>Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place (prêts à consommer)</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 ufc/g	ISO TS 16649-3		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	EN ISO 7937		
<b>Mollusques et crustacés réceptionnés décortiqués et cuits (prêts à consommer)</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
<b>Marée - Poissons fumés</b>						
<b>Poissons fumés tous types</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur revue le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
<b>Marée - Charcuteries de poisson</b>						
<b>Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poisson, rillettes de poisson)</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Charcuteries - Charcuteries crues et cuites</b>						
Charcuteries crues séchées salées à consommer en l'état (exemples : saucisson sec, jambon séché)	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2	Surface et profondeur	Valeur modifiée le 10 décembre 2008
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
Charcuteries crues à consommer après cuisson (exemples : chipolatas, chair à saucisses)	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>Pseudomonas</i>	50 000 000 ufc/g	NF V04-504	Surface et profondeur	Valeur déterminée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place
		Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
Charcuteries cuites (y compris celles a priori re-cuites par le consommateur)	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (froid) - IVème gamme, crudités non assaisonnées, salades de fruits frais et jus de fruits frais</b>						
<b>Salades (feuilles) non assaisonnées</b>	Fin du procédé de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore	500 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 = 100 ufc/g (valeur trop élevée au regard de l'historique des résultats)
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore	50 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		Critère ajouté le 10 décembre 2008
	<b>Légumes râpés ou émincés non assaisonnés</b>	Fin du procédé de fabrication	Flore lactique (FL)	100 000 ufc/g	ISO 15214	Surface et profondeur
<i>E. coli</i> β glucuronidase positive			10 ufc/g	ISO 16649-2	Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 = 100 ufc/g (valeur trop élevée au regard de l'historique des résultats)	
Staphylocoques à coagulase positive			100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2	Critère ajouté le 10 décembre 2008	
Mise en vente		Flore lactique (FL)	1 000 000 ufc/g	ISO 15214	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		Critère ajouté le 10 décembre 2008
<b>Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés</b>	Fin du procédé de fabrication	Flore lactique (FL)	1 000 ufc/g	ISO 15214	Surface et profondeur	Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		Levures et moisissures	1 000 ufc/g	NF V08-059		Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 = 100 ufc/g (valeur trop élevée au regard de l'historique des résultats)
	Mise en vente	Flore lactique (FL)	10 000 ufc/g	ISO 15214	Surface et profondeur	Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		Levures et moisissures	10 000 ufc/g	NF V08-059		Critère proposé à titre transitoire sous réserve de validation dans 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (froid) - Produits traiteurs vendus froids</b>						
<b>Produits traiteurs composant principal féculent ou légumes cuits (à l'exclusion du pain) vendus froids</b>	Fin du procédé de fabrication (y compris produits cuits et refroidis sur place)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (froid) - Produits traiteurs vendus froids (suite)</b>						
<b>Autres produits traiteurs vendus froids</b>	Fin du procédé de fabrication (y compris produits cuits et refroidis sur place)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		Critère ajouté le 10 décembre 2008
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
<b>Sandwichs avec charcuterie crue</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les produits à base de viande destinés à être consommés crus

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (froid) - Produits traiteurs vendus froids (suite)</b>						
<b>Sandwichs avec fromage au lait cru</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
<b>Autres sandwichs froids</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	EN ISO 4833		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les fromages au lait cru
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
<b>Produits traiteurs composant principal féculent ou légumes cuits (à l'exclusion du pain) et avec fromage au lait cru non cuit vendus froids</b>	Mise en vente	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les fromages au lait cru
		Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (froid) - Produits traiteurs vendus froids (suite)</b>						
Autres produits traiteurs avec fromage au lait cru, non cuits, vendus froids	Mise en vente	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
Charcuteries de poisson (exemples : terrines de poisson, rillettes de poisson)	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (chaud) - Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante</b>						
<b>Produits traiteurs composant principal féculent ou légumes cuits (à l'exclusion du pain) vendus chauds ou à température ambiante</b>	Fin de cuisson en magasin	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur à confirmer sous 12 mois
		Entérobactéries 30°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Traiteur (chaud) - Produits traiteurs vendus chauds ou à température ambiante (suite)</b>						
<b>Produits traiteurs cuits composant principal produit carné vendus chauds ou à température ambiante</b>	Fin de cuisson en magasin	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	
		Entérobactéries 30°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Fromages</b>						
<b>Fromages au lait cru</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
<b>Fromages affinés au lait thermisé</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	1 000 ufc/g	ISO 16649-2	Surface et profondeur	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
<b>Fromages au lait pasteurisé, affinés ou non affinés (fromages frais)</b>	Produits présentés en en magasins après avoir été manipulés (découpés, préparés, cuits...)	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2	Surface et profondeur	Valeur modifiée le 10 décembre 2008 pour les fromages non affinés
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Pâtisseries</b>						
<b>Pâtisseries non cuites</b>	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C Valeur à confirmer sous 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ou 100* ufc/g	ISO 16649-2		* 100 ufc/g pour les pâtisseries contenant des fruits crus. Valeur à confirmer sous 12 mois
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 produits prêts à consommer contenant des œufs crus
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <100	ISO 15214		En cas de dépassement du critère micro-organismes aérobies à 30°C Valeur à confirmer sous 12 mois
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ou 100* ufc/g	ISO 16649-2		* 100 ufc/g pour les pâtisseries contenant des fruits crus. Valeur à confirmer sous 12 mois
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		Valeur à confirmer sous 12 mois Critère ajouté le 10 décembre 2008
	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	ISO 6579		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 produits prêts à consommer contenant des œufs crus	

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
<b>Pâtisseries (suite)</b>						
<b>Pâtisseries cuites</b>	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	30 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		Valeur modifiée le 10 décembre 2008
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		Critère ajouté le 10 décembre 2008
	Mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	Surface et profondeur	Valeur confirmée le 10 décembre 2008
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		Valeur à confirmer sous 12 mois Critère ajouté le 10 décembre 2008

(PE) - Nature de la prise d'essai pour analyse : surface et/ou profondeur, proportion surface/intérieur (ex. peau et/ou viande des volailles, croûte/coeur des fromages)