

INTERPROFESSION CONCERNEE : Restauration (SNARR, SNRPO, SNRC, SNRTC, SYNHORCAT)

Mise à jour

19/09/11

Contact pour toutes questions et remarques :

info@gnr.asso.fr & alerte@snrpo.com & synhorcat@synhorcat.com

Copie à :

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.**

* **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 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	
Charcuteries							
Charcuterie crue à consommer en l'état	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2	En surface et à cœur		
		Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2			
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937			
Charcuterie cuite	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique.	
		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>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932			Uniquement pour les produits riches en amidon (supérieur à 5%). Limite à réévaluer selon historique.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579			Uniquement pour les produits à base de pied, de tête ou de tripes.

Marée

Coquillages vivants	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	cf. règlement (CE) n°2073/2005			Chair et liquide intervalvaire	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Critère applicable au stade de la consommation
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2		
		<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	EN ISO 7937		
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
Produits de la mer autres que coquillages vivants à consommer en l'état (exemples : tartare de poisson ou de coquille Saint-Jacques, sashimis, ...)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2	En surface et à cœur	Pour les produits décoquillés ou décortiqués. Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 si décoquillés ou décortiqués sur place.
		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	EN ISO 6579		
Poisson fumé et/ou salé et/ou mariné	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	
		<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		

Préparations composées assemblées à froid

Salade verte et végétaux crus non tranchés ou non râpés, non assaisonnés	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	50 000 000 ufc/g	EN ISO 4833	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants	Seuil de dénombrement recommandé = 10 ufc/g.
		<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		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		
Végétaux crus tranchés/râpés non assaisonnés (sauf salade verte)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Flore lactique (FL)	10 000 000 ufc/g	ISO 15214	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants	Seuil de dénombrement recommandé = 10 ufc/g. Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 si prédécoupés sur place.
		<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		
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	ISO 4833		Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la

Préparation composée avec crudités majoritaires	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤100	ISO 15214	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants	flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique. Pas d'analyse FT/FL si présence de fromage
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2		Seuil de dénombrement recommandé = 10 ufc/g.
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		Limite fixée à 500 ufc/g si présence de charcuterie crue
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place.
		<i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932		Si produits riches en amidon, féculents et/ou cuidités. Limite à réévaluer selon historique.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières et séparation des opérations.

Préparations composées assemblées à froid (suite)

Préparation composée avec crudités NON majoritaires (exemples : salade de pâtes) y compris sauces à froid (exemples : mayonnaise)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	ISO 4833	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants	Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique, - pas de recherche de la flore totale et de la flore lactique si présence de fromage dans la composition.
		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		Limite fixée à 500 ufc/g si présence de charcuterie crue
		<i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	EN ISO 7937		Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place.
		<i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932		Si produits riches en amidon, féculents et/ou cuidités. Limite à réévaluer selon historique.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières et séparation des opérations.

Sandwichs

Sandwich avec charcuterie crue	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	ISO 16649-2	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants (à l'exception du pain)	
		Staphylocoques à coagulase positive	500 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	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières et séparation des opérations.
Sandwich avec fromage au lait cru	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants (à l'exception du pain)	
		Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		Si supérieur 100 000 ufc/g, recherche des entérotoxines staphylococciques conformément aux dispositions du règlement (CE) n°2073/2005.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les fromages au lait cru.
Autre sandwich froid ou chaud (exemples : burger, kebab,...)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000	ISO 4833	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants (à l'exception du pain)	La flore totale est uniquement recherchée pour les sandwichs avec denrée animale Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤100	ISO 15214		Pas de recherche de la flore totale et de la flore lactique si présence de fromage dans la composition ou de crudité(s)
		<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		Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières et séparation des opérations.

Viandes crues						
Viande crue à consommer en l'état (exemples : tartare et carpaccio de bœuf,...)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique.
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤100	ISO 15214		
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	50 ufc/g	ISO 16649-2		
		Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		

Viandes hachées non cuites à cœur						
Steak haché non cuit à cœur	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Limite à réévaluer selon historique.
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	50 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	EN ISO 6579		

Plats cuisinés ou préparations ayant subi un traitement thermique						
Plat cuisiné, sauce (exemples : sauce émulsionnée type hollandaise) NB : si composant principal féculent et DAOA (ex : couscous, paëlla, hachis parmentier, pizza, quiche), dénombrer <i>Clostridium perfringens</i> et <i>Bacillus cereus</i> .	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	La flore totale n'est pas recherchée si le plat cuisiné contient du fromage
		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>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		
						Uniquement si composant principal DAOA ou sauce.
						Si composant principal riche en amidon : féculents (riz, pommes de terre, pâtes alimentaires, pâte Brisée ou feuilletée,...) ou végétaux cuits. Limite à réévaluer selon historique.
						Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières (ex : œufs en coquilles) et séparation des opérations. Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les denrées contenant des œufs crus.

Fromages						
Fromage au lait pasteurisé (frais ou affiné)	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2	En surface et à cœur	
		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	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières et séparation des opérations.
Fromage affiné au lait cru	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	ISO 16649-2	En surface et à cœur	
		Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		Si supérieur 100 000 ufc/g, recherche des entérotoxines staphylococciques conformément aux dispositions du règlement (CE) n°2073/2005.
Pâtisseries et desserts						
Pâtisserie non cuite (exemples : éclair, entremets avec biscuit, opéra) et dessert non cuit (exemples : fromages blancs, mousse au chocolat, panacotta, œuf à la neige), sans fruits crus NB : peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus et cuits	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique.
		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>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932		Critère à réserver aux pâtisseries. A réévaluer selon historique.
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier type de matières premières (œufs en coquilles) et séparation des opérations.

Pâtisseries et desserts (suite)

Pâtisserie non cuite avec fruits crus (exemple : tarte aux fruits frais) NB : Peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus et cuits	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Rapport flore totale/ flore lactique : - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale, - valeur ratio ≤100 à réévaluer selon historique.
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤100	ISO 15214		
		<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		
		<i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	EN ISO 7932		
		<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN ISO 6579		
Pâtisserie cuite (exemples : tarte aux pommes, flan) NB1 : Si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	La cuisson permet la pasteurisation et permet d'obtenir une stabilisation en surface Critère à réévaluer selon historique.
		<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>	500 ufc/g	EN ISO 7932		
Autre dessert cuit (exemples : crème brûlée, crème anglaise, riz au lait, gâteau de semoule, compote, salade de fruits cuits) NB : Si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Critère à réserver aux desserts avec composés riches en amidon (ex : riz au lait, semoule). A réévaluer selon historique.
		<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>	500 ufc/g	EN ISO 7932		
Fruits crus						
Salades de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits NB : Si chantilly ou fromage blanc, voir catégorie "dessert non cuit"	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Flore lactique (FL)	50 000 ufc/g	ISO 15214	Prise d'essai représentative de l'ensemble des constituants	Limite à réévaluer selon historique. Limite à réévaluer selon historique.
		<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	ISO 16649-2		
		Levures et moisissures	50 000 ufc/g	ISO 21527 NF V08-059		

Desserts glacés

Desserts glacés (exemples : crème glacée, sorbet, milk-shake, sundae), sauf produits foisonnés immédiatement avant consommation	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Selon les pratiques de chaque secteur professionnel
		Entérobactéries à 30°C	3 000 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		
Produits foisonnés immédiatement avant consommation type glace italienne	Fin de préparation et/ou remise au consommateur	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Rapport flore totale/ flore lactique : interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤100	ISO 15214		
		Entérobactéries à 30°C	3 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		Selon les pratiques de chaque secteur professionnel
		<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		