

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

**Interprofession concernée : Charcuterie-traiteur artisanal, organisateur de réception**

Contact pour toutes questions et remarques : [pit@ceproc.com](mailto:pit@ceproc.com)

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 de(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
Charcuterie crue hachée à consommer cuite à cœur, classée en <u>produit à base de viande</u> : contenant plus de 50% de porc, avec un taux de sel >15 g/kg (chipolata, chair,...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	<b>EN ISO 4833</b>	En surface et à cœur	Les produits sont fabriqués puis directement mis en vente.  Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale</b> .
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	<b>ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)</b>		
		Entérobactéries à 37°C	10 000 ufc/g	<b>ISO 21528-2 NF V08-054</b>		
Charcuterie crue hachée à consommer cuite à cœur, classée en <u>préparation de viande</u> : contenant plus de 50% de porc avec un taux de sel <15 g/kg, ou contenant moins de 50% de porc (merguez, rôti farci,...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	<b>ISO 16649-1 ou 2</b>	En surface et à cœur	<b>Critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 en cas de fabrication sur place</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
Charcuterie crue fumée ou non à consommer cuite ou non cuite (lardon, poitrine, échine,...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Les produits sont fabriqués puis directement mis en vente.  Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
		Entérobactéries à 37°C	10 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
Charcuterie cuite prête à être consommée (jambon, pâté, galantine,...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	EN ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Charcuterie pâtissière prête à être consommée (friand, pizza, quiche, pâté en croûte, saucisse briochée...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		
Charcuterie sèche prête à être consommée	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	cf. règlement (CE) n°2073/2005			En surface et à cœur	

(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
Terrine de poisson	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	EN ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Représentatif d'une exposition trop longue du produit entre 63°C et 10°C (chaîne du froid non maîtrisée).
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	EN ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit conditionné sous-vide ou sous atmosphère	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	EN ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Plat cuisiné à base de produits amylacés (bouchée à la reine, gratin de pâtes, purée...)	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Représentatif d'une exposition trop longue du produit entre 63°C et 10°C (chaîne du froid non maîtrisée).
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	EN ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
		<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g	EN ISO 7932		

(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
Hors-d'œuvre à base de viande, poisson, légumes	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Risque de contamination par les staphylocoques lors de la manipulation  Recherche de <i>Bacillus cereus</i> dans les produits amylicés seulement
		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		
Gelée fabrication "maison"	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	
Saumon fumé	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	ISO 4833	En surface et à cœur	Recherche du <u>rapport flore totale/ flore lactique</u> : - pour les produits conditionnés sous-vide ou sous atmosphère dont la durée de vie est supérieure à 7 jours, - interprétation du résultat <b>en cas de dépassement de la limite m pour la flore mésophile totale.</b>
		Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL <10	ISO 15214		
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		
Poisson mariné	Fin de fabrication ou moment de la mise en vente	Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	
		Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	EN ISO 6888-1 NF V08-057-1 EN ISO 6888-2		
Mayonnaise	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	EN ISO 4833	En surface et à cœur	
		Entérobactéries à 37°C	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054		

(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)