

FICHE INDICATIVE DES CRITERES CONSEILLÉS

Les valeurs données ci-dessous correspondent aux niveaux de contamination microbienne maximaux qu'il est habituel d'attendre de produits fabriqués, transportés et distribués dans des conditions de bonnes pratiques professionnelles en matière d'hygiène et de mise en place de procédure HACCP.

Valeurs données par gramme d'échantillon – en rouge les critères de sécurité – en vert les critères d'hygiène des procédés – en noir les critères labo.
NDtct = Non détecté ou Non détection

Viandes de Boucherie **VianBou**

| Viandes pièces | |
|----------------|-------------|
| FAM | 500 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 500 |
| Salmonella | NDtct / 10g |

| Préparations de viandes (marinées, brochettes) dont porc | |
|--|-------------|
| FAM | 500 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 500 |
| Staph. coagulase + | 500 |
| Salmonella | NDtct / 10g |

| Prép. viandes et hachés de bœuf ou veau | |
|---|-------------|
| FAM | 500 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 50 |
| Staph. coagulase + | 500 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Viandes hachées à consommer crues MeV moins de 24h après | |
|--|-------------|
| FAM | 5 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 50 |
| Staph. coagulase + | 500 |
| E. coli O157 :H7 | NDtct / 25g |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Abats crus | |
|----------------|-------------|
| FAM | 5 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 5 000 |
| Salmonella | NDtct / 10g |

| Découpe ou prép. de viandes volaille ou lapin avec peau | |
|---|-------------|
| Pseudomonas | 50 000 000 |
| E. coli | 10 000 |
| Staph. coagulase + | 1 000 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Découpe ou prép. de viande volaille ou lapin sans peau | |
|--|-------------|
| Pseudomonas | 50 000 000 |
| E. coli | 1 000 |
| Staph. coagulase + | 1 000 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Abats crus de volaille ou lapin | |
|---------------------------------|-------------|
| E. coli | 10 000 |
| BSR | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Produits de la Pêche **ProdPec**

| Poissons et mollusques crus (Filets, chair hâchée, morceaux,...) | |
|--|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Coliformes 44°C | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Coquillages vivants | |
|---------------------|-------------|
| E. coli | 230 |
| Salmonella | NPP/100g |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Crustacés crus entiers | |
|------------------------|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| E. coli | 10 |
| BSR | 10 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Crustacés crus décortiqués ou queues | |
|--------------------------------------|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Coliformes 44°C | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 10 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Crustacés cuits entiers | |
|-------------------------|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Coliformes 44°C | 10 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Crustacés et mollusques cuits décortiqués | |
|---|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| E. coli | 1 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 10 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés | |
|--|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Coliformes 44°C | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| Charcuteries de poisson cuites (Terrines, rillettes,...) | |
|--|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Coliformes 44°C | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Charcuteries crues **CharCru**

| A consommer en l'état (salaison, ...) | |
|---------------------------------------|-------------|
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| A consommer cuite Lardons, saucisson, saucisse, chair | |
|---|-------------|
| FAM | 1 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| Entérobactéries | 10 000 |
| E. coli | 500 |
| Salmonella | NDtct / 10g |

Charcuteries cuites**CharCui****Pâtisseries et desserts****PatiDes**

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Produits de charcuterie cuits | |
| FAM | 300 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Pâtisseries et autres desserts | |
| FAM | 300 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 100 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Si chantilly et/ou végétaux crus | |
| FAM | 300 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 100 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Levures/moisissures | 10 000 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Végétaux crus**VegeCru**

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Ni émincés, ni râpés, non assaisonnés | |
| FAM | 50 000 000 |
| E. coli | 100 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Emincés et/ou râpés, non assaisonnés | |
| Flore lactique | 1 000 000 |
| E. coli | 100 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--------------------------|-------------|
| Mélanges de fruits frais | |
| Flore lactique | 10 000 |
| E. coli | 100 |
| Levures/moisissures | 10 000 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Entrées froides**EntrFro**

| | |
|----------------------|-------------|
| Avec produits carnés | |
| FAM | 1 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|----------------------|-------------|
| Sans produits carnés | |
| FAM | 1 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--------------------|-------------|
| Salades composées | |
| FAM | 10 000 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Plats cuisinés**PlatCui**

| | |
|--|-------------|
| Vendus chauds ou cuits sur place Non sous-vide et sans fromage | |
| FAM | 300 000 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--|-------------|
| Vendus chauds ou cuits sur place Sous-vide ou avec fromage | |
| FAM | 300 000 |
| Flore lactique | FAM/FL<10 |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|--------------------|-------------|
| Sandwiches | |
| E. coli | 10 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| BSR | 30 |
| Bacillus cereus | 100 |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Produits laitiers**ProdLai**

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Produits laitiers au lait cru | |
| E. coli | 10 000 |
| Staph. coagulase + | 10 000 |
| Listeria | NDtct / 25g |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|---|-------------|
| Fromages affinés au lait pasteurisé ou thermisé | |
| E. coli | 100 |
| Staph. coagulase + | 100 |
| Listeria | NDtct / 25g |
| Salmonella | NDtct / 25g |

| | |
|---|-------------|
| Lait, yaourt, fromages non affinés au lait pasteurisé | |
| E. coli | 100 |
| Staph. coagulase + | 10 |
| Listeria | NDtct / 25g |
| Salmonella | NDtct / 25g |

Flore lactique : A rechercher sur les produits sous-vide ou contenant du fromage cru (en association avec le dénombrement de la flore totale).
 Bacillus cereus : A rechercher sur les produits contenant des féculents (riz, pâtes, semoules) ou des amidons (critère à 100 UFC / g).
 Levures/moisissures : A rechercher sur les produits contenant des végétaux crus (limite à 10 000 UFC / g).
 Listeria : Produits permettant son développement : Limite de 100 UFC / g à DLC – si absence d'étude de vieillissement, le critère est « Non détecté » dans 25g.
 Produits ne permettant pas son développement (pH ou Aw faible, denrées ayant reçu un traitement assainissant, produits à DLC < 5 jours, fruits et légumes frais non transformés sauf graines germées, boissons alcoolisées, produits sucrés, chocolats) : Limite à 100 UFC / g pendant la durée de conservation.