

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

Interprofession concernée : Industries des charcuteries et salaisons (FICT)

Contact pour toutes questions et remarques : t.gregori@fict.fr
ou etienne.pierron@ifip.asso.fr

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 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**.

* **Pour l'interprofession concernée, les critères proposés sont issus du GBPH en cours**, qui définit, pour la vérification du fonctionnement du process, des **modalités d'interprétation basées sur les résultats de 5 analyses consécutives**. Il est conclu à une non-conformité (générant la mise en place d'actions correctives sur le process), lorsque plus de 2 résultats sur 5 sont compris entre m et 10 m, ou lorsqu'un seul est supérieur à 10 m.

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
Produits cuits						
Andouilles et andouillettes	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Boudins noirs	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Pieds	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Rillettes	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		

(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)

Produits cuits (suite)						
Tripes	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Saucisses et saucissons cuits	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique Entérobactéries : uniquement pour les produits contenant des abats La valeur du <u>ratio FT/FL</u> sera précisée en fonction de l'historique des résultats
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833		
		Flore lactique (FL)				
Gelée	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
Produits en gelée	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique Entérobactéries : uniquement pour les produits contenant des abats La valeur du <u>ratio FT/FL</u> sera précisée en fonction de l'historique des résultats
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833		
		Flore lactique (FL)				
Pièces cuites de volaille	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique La valeur du <u>ratio FT/FL</u> sera précisée en fonction de l'historique des résultats
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833		
		Flore lactique (FL)				
Pâtés cuits dans leur emballage de commercialisation	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)		EN ISO 4833	Analyse effectuée après incubation de l'échantillon 48h à température ambiante	La limite du critère sera définie en fonction de l'historique des résultats

(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)

Produits cuits (suite)						
Pâtés remanipulés après cuisson	Fin de fabrication	Entérobactéries	50 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Méthodes internes d'estimation de l' a_w (ex. perte en eau, taux de sel...) Entérobactéries : uniquement pour les produits contenant des abats La valeur du <u>ratio FT/FL</u> sera précisée en fonction de l'historique des résultats
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (ASR)	30 ufc/g	ISO 15213 (37°C) XP V08-061 (46°C)		
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833		
		Flore lactique (FL)		ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
Pièces cuites remanipulées	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833	En surface et à cœur	La valeur du ratio sera précisée en fonction de l'historique des résultats Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique
		Flore lactique (FL)		ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
Pièces cuites non remanipulées	Fin de fabrication	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)		EN ISO 4833	Analyse effectuée après incubation de l'échantillon 48h à température ambiante	La limite du critère sera définie en fonction de l'historique des résultats Moyen alternatif de surveillance : efficacité du traitement thermique ($V_p > 40$)
Produits crus						
Lardons	Fin de fabrication	Entérobactéries	10 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Méthodes internes d'estimation de l' a_w (ex. perte en eau, taux de sel...) La valeur du <u>ratio FT/FL</u> sera précisée en fonction de l'historique des résultats
		Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	Ratio FT/FL <100	EN ISO 4833		
		Flore lactique (FL)		ISO 15214 (30°C) NF V04-503 (25°C)		
Saucisses crues à cuire (produits à base de viande)	Fin de fabrication	Entérobactéries	10 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	En surface et à cœur	Pour les préparations de viandes, <i>E. coli</i> est suivi à la place des entérobactéries
Saucisses crues à cuire (préparations de viande)	Fin de fabrication	<i>E. coli</i> β glucuronidase positive	500 ufc/g	EN ISO 16649-2	En surface et à cœur	
Saucissons secs	Fin de fabrication	Entérobactéries	1 000 ufc/g	ISO 21528-2 NF V08-054	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)