

# FICHE INDICATIVE DES CRITERES CONSEILLES

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.

## Viandes de Boucherie

## VianBou

01	
Viandes pièces	
FAM	500 000
E. coli	500
Salmonella	Abs / 10g

02	
Préparations de viandes <b>autres que volailles</b> à consommer cuites	
FAM	500 000
E. coli	500
Salmonella	Abs / 10g

03	
Prép. viandes et hachés à consommer crues ou cuites	
E. coli	50
Staph. coagulase +	500
Salmonella	Abs / 25g

04	
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	Abs / 25g
Salmonella	Abs / 25g

05	
Abats crus	
FAM	5 000 000
E. coli	5 000
Salmonella	Abs / 10g

06	
Découpe ou prép. de viandes volaille ou lapin <b>avec peau</b>	
Pseudomonas	50 000 000
E. coli	10 000
Staph. coagulase +	1 000
Salmonella	Abs / 25g

07	
Découpe ou prép. de viande volaille ou lapin <b>sans peau</b>	
Pseudomonas	50 000 000
E. coli	1 000
Staph. coagulase +	1 000
Salmonella	Abs / 25g

08	
Abats crus de volaille ou lapin	
E. coli	10 000
Salmonella	Abs / 25g

## Produits de la Pêche

## ProdPec

01	
Poissons et mollusques crus (Filets, chair hachée, morceaux,...)	
FAM	1 000 000
Coliformes 44°C	10
Staph. coagulase +	100
Salmonella	Abs / 25g

02	
Coquillages vivants	
E. coli	230 NPP/100g
Salmonella	Abs / 25g

03	
Crustacés crus entiers	
FAM	1 000 000
E. coli	10
ASR	10
Salmonella	Abs / 25g

04	
Crustacés crus décortiqués ou queues	
FAM	1 000 000
Coliformes 44°C	10
Staph. coagulase +	100
ASR	10
Salmonella	Abs / 25g

05	
Crustacés cuits entiers	
FAM	1 000 000
Coliformes 44°C	10
Salmonella	Abs / 25g

06	
Crustacés et mollusques cuits décortiqués	
FAM	1 000 000
E coli	1
Staph. coagulase +	100
ASR	10
Salmonella	Abs / 25g

07	
Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés	
FAM	1 000 000
Coliformes 44°C	10
Staph. coagulase +	100
Salmonella	Abs / 25g

08	
Charcuteries de poisson cuites (Terrines, rillettes,...)	
FAM	1 000 000
Coliformes 44°C	10
Staph. coagulase +	100
Salmonella	Abs / 25g

## Charcuteries crues

## CharCru

01	
A consommer en l'état (salaison, ...)	
E. coli	10
Staph. coagulase +	100
ASR	30
Salmonella	Abs / 25g

02	
A consommer cuite Lardons, saucisson, saucisse, chair	
FAM	1 000 000
Flore lactique	FAM/FL<10
Entérobactéries	10 000
E. coli	500
Salmonella	Abs / 10g

## Charcuteries cuites

## CharCui

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

## Pâtisseries et desserts

Pâtisseries et autres desserts	
FAM	300 000
Flore lactique	FAM/FL<10
E. coli	10
Staph. coagulase +	100
ASR	100
Salmonella	Abs / 25g

## PatiDes

Si chantilly et/ou végétaux crus	
FAM	300 000
Flore lactique	FAM/FL<10
E. coli	10
Staph. coagulase +	100
ASR	100
Levures/moisissures	10 000
Salmonella	Abs / 25g

## Végétaux crus

## VegeCru

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

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

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

## Entrées froides

## EntrFro

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

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

Salades composées	
FAM	10 000 000
Flore lactique	FAM/FL<10
E. coli	10
Staph. coagulase +	100
Bacillus cereus	100
Salmonella	Abs / 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
ASR	30
Bacillus cereus	100
Salmonella	Abs / 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
ASR	30
Bacillus cereus	100
Salmonella	Abs / 25g

Sandwiches	
E. coli	10
Staph. coagulase +	100
ASR	30
Salmonella	Abs / 25g

## Produits laitiers

## ProdLai

Fromages au lait cru	
E. coli	10 000
Staph. coagulase +	10 000
Listeria	Abs / 25g
Salmonella	Abs / 25g

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

Fromages non affinés au lait pasteurisé	
E. coli	100
Staph. coagulase +	10
Listeria	Abs / 25g
Salmonella	Abs / 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 « Absence » 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.