Critères microbiologiques applicables à partir de 2026 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel

1 - Principes d'élaboration des critères FCD

- La démarche HACCP est fondamentale pour assurer l'acceptabilité des procédés et, de manière préventive, la sécurité des denrées alimentaires. Dans ce contexte, la détermination de critères microbiologiques pertinents applicables aux produits dans leur conditionnement initial est un des outils nécessaires pour vérifier l'efficacité des mesures prises dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire des produits proposés au client.

- Les résultats d'analyses microbiologiques réalisées par les enseignes membres de la Fédération sur quatre années dans le cadre de leurs autocontrôles ont été mutualisés en 2007. Cette base de données a permis de définir des valeurs et des critères. Dans certains cas, les historiques de résultats permettent de ne pas retenir certains microorganismes qui ont été considérés comme non pertinents. Par ailleurs, par manque de données historiques, d'autres critères ont été proposés à titre temporaire. Les distributeurs ont évalué selon les cas la pertinence du critère ou la valeur du critère au regard de leurs résultats d'autocontrôles après une période de test d'environ douze mois et ont fait évoluer l'outil en fonction des conclusions, et de la concertation avec les syndicats professionnels de la production ou de la transformation. Un premier tableau applicable en 2010 a résulté de cette révision. Depuis, les distributeurs et certains secteurs professionnels ont souhaité réviser certains critères. Depuis 2010, de nouvelles versions des critères sont donc publiés régulièrement, lorsque des modifications sont intégrées. Ces modifications se basent sur les historiques de résultats des distributeurs ou des industriels, sur les recommandations de certains syndicats et sur l'évolution de la réglementation. La présente version intègre donc les modifications successives effectuées depuis 2010. Elle est publiée en mars 2026 pour application en mars 2026.

- Le règlement (CE) n°2073/2005 définit au niveau européen des critères de sécurité des produits (**en rouge** dans les tableaux ci-dessous) et d'hygiène des procédés (**en bleu** dans les tableaux ci-dessous) applicables à certaines denrées alimentaires. Ces critères ne sont pas suffisants pour permettre un suivi des procédés utilisés par les fournisseurs. A ce titre certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation (au sens générique) ont proposé dans le cadre de leurs interprofessions des critères d'hygiène des procédés applicables soit au stade fabrication, soit au stade de la DLC/DDM.
  Ces propositions ont été largement reprises par le groupe de travail de la FCD pour l'élaboration des présents critères. Ces critères d'hygiène des procédés supplémentaires figurent dans les tableaux ci-dessous.

  La dernière étape de ce travail a consisté à un échange lors des réunions avec les syndicats professionnels concernés afin d'ajuster au mieux les critères et valeurs retenues définitivement.

2 - Stade d'application des critères

➔ Critère MP/MDD LS Réception :
Ces critères sont applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel et sont valables à partir de la sortie usine fabriquant tant que le profil microbien n'est pas susceptible d'avoir évolué significativement par rapport au profil en sortie usine. Par convention, ces critères sont applicables aux produits détenus dans la chambre froide départ industriel, à réception sur plateforme/entrepôt et à réception en magasin (ces prélèvements ne peuvent pas être effectués si le produit a séjourné en rayon). Une règle peut être retenue : ces critères sont valables durant 1/7 de la durée de vie commerciale résiduelle à partir du premier contact avec la logistique du distributeur.

➔ Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution :
Ces critères sont applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, pendant toute leur durée de vie et jusqu'à leur DLC/DDM. L'interprétation des résultats analytiques tient compte du cycle de vie des produits (notamment leur schéma logistique).

➔ Cas des surgelés :
Dans le cas où une famille de denrées n'est pas spécifiquement définie pour les surgelés, le critère applicable au produit frais au stade MP/MDD LS réception Distribution est applicable au produit équivalent surgelé. Dans ce dernier cas, le critère Listeria monocytogenes défini pour le produit frais n'est pas applicable au produit surgelé et doit être adapté en tenant compte de l'usage attendu du produit surgelé, en particulier après décongélation.

Les enseignes membres de la FCD ont élaboré ces propositions de critères d'hygiène des procédés adaptés aux produits dans leur conditionnement initial industriel qui peuvent s'appliquer :

- aux spécifications (cahiers des charges) des produits à marques de distributeurs (MDD) et marques premiers prix (PP) leur appartenant,
- aux matières premières (MP) utilisées dans les rayons "à la coupe" et les ateliers en magasins.

Les distributeurs peuvent adopter d'autres critères ou modifier les valeurs cibles en fonction des éléments fournis par les fournisseurs concernés.

➔ Application des critères chez le fournisseur :
De manière générale, les fournisseurs peuvent adopter les critères du présent document en complément de leurs propres critères d'hygiène des procédés.
Dans certains cas il est recommandé de concentrer les analyses au stade de la fabrication pour faciliter la gestion des résultats (exemple critère Escherichia coli STEC et O157:H7 denrée 10.8 et 10.9).

➔ Plan de contrôle
Le plan de contrôle doit tenir compte des facteurs de risque spécifiques et pourra varier en fonction de la nature du produit, de son procédé de fabrication et de l'historique des résultats. Il pourra également varier en fonction d'autres facteurs tels que la saisonnalité et la provenance géographique (exemple critère Norovirus GI, GII et Virus de l'hépatite A denrée 5.4, 6.6, 6.9, 8.1). Les germes associés dans les tableaux à une notion de **Monitoring** (Ex : Campylobacter et Norovirus GI, GII et Virus de l'hépatite A) devront faire l'objet d'une fréquence d'analyses adaptée et définie par l'utilisateur.

3 - Actions correctives (détail ci-dessous)

Les critères d'hygiène des procédés définis dans le présent document (en noir et en bleu dans les tableaux ci-dessous) sont des critères d'acceptabilité du procédé de production et ne s'appliquent pas à l'acceptabilité du produit. A ce titre, le seul dépassement des critères d'hygiène des procédés présentés dans le présent document n'entraîne pas, en soi, une notification aux autorités nationales compétentes ainsi qu'un retrait ou un rappel. Cette absence d'action sur le lot n'empêche naturellement pas la mise en place d'actions correctives là où cela est nécessaire.

Un ensemble d'actions correctives préétablies a été défini pour guider les professionnels dans les actions correctives qu'il convient de mettre en œuvre en cas de dépassement d'un des critères définis dans le présent document. **Ces actions correctives seront menées en étroite collaboration entre le fournisseur et le distributeur.**
Les critères présentés dans ce document comportent des valeurs n=1 qui correspondent à l'échantillonnage réalisé régulièrement dans le cadre des autocontrôles distributeurs. Le dépassement ponctuel pour un critère de procédé ne peut à lui seul caractériser un dérèglement du procédé. C'est pourquoi il est proposé dans le cadre des actions correctives d'étudier la récurrence de tels dépassements tant au niveau des résultats obtenus par le distributeur que ceux obtenus par le producteur afin d'évaluer la dérive éventuelle et d'adapter les actions correctives.

Les professionnels pourront privilégier des échantillonnages n=5, pour les expertises et les études menées dans le cadre de tests de vieillissement.

4 - Méthodes d'analyses microbiologiques

Les méthodes d'analyses microbiologiques pour les critères d'hygiène des procédés du présent document sont les méthodes NF EN ISO, les méthodes AFNOR routines en vigueur ou les méthodes validées selon la norme EN ISO 16140-2 ou toute méthode reconnue.
Les méthodes recommandées dans le cadre des autocontrôles sont donc les suivantes :

Microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833
Flore lactique	NF EN ISO 15214
Pseudomonas	NF EN ISO 13720
Entérobactéries (présomptives)	NF V 08-054
Cronobacter	NF EN ISO 22964
Coliformes 30°C	NF V 08-050 ou NF EN ISO 4832
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-3
Levures et moisissures	NF V 08-059
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (possibilité d'utiliser cette norme jusqu'au 31/12/2025) ou NF EN ISO 152132
ASR 46°C	NF V 08-061
Bacillus cereus	NF EN ISO 7932
Salmonella/25g	Méthode validée
Listeria monocytogenes/25g	Méthode validée
Listeria monocytogenes dénombrement	Méthode validée
Campylobacter	NF EN ISO 10272
Entérotoxine staphylococcique	Méthode validée
Histamine	Méthode validée
Norovirus GI GII	ISO/TS 15216
Virus Hépatite A	ISO/TS 15216
Préparation échantillon farine	NF EN ISO 6887-4 (Amendement A)
Vibrio	NF EN ISO 21872-1

Les méthodes « internes une seule boite » sont acceptées pour les microorganismes et les matrices spécifiques pour lesquels une étude aura été réalisée sauf pour les critères issus du règlement N° 2073/2005.

Dans le cas du critère Listeria monocytogenes 100/g ou 10/g, il est recommandé d'effectuer une recherche de Listeria monocytogenes dans 25g ainsi qu'un dénombrement de Listeria monocytogenes au seuil de 10ufc/g.

Dans le cas des entérobactéries, en général, on choisit l'incubation à 37 °C lorsque les entérobactéries sont recherchées en tant qu'indicateur d'hygiène. Alternativement, la température de 30 °C peut être choisie lorsque le dénombrement est entrepris dans le cadre d'un procédé technologique et comprend les entérobactéries psychrotrophes.

Sauf mention contraire, les prises d'essais sont réalisées en respectant la proportion des ingrédients, en surface et en profondeur des produits.
Les valeurs limites m présentées dans le présent document sont, sauf éléments spécifiés dans le tableau, exprimées en Unité Formant Colonie par gramme (ufc/g) pour les méthodes par dénombrement.

5 - Interprétation des résultats

L'interprétation des critères microbiologiques du présent document n'est valable que dans le cas de produits ne présentant aucun défaut organoleptique. En cas de défaut organoleptiques il conviendra

d'interpréter les résultats au-delà des critères fixés et par exemple d'identifier le(s) microorganisme(s) à l'origine de l'altération (levures, *Pseudomonas*, flore lactique hétérofermentaire...).

Les résultats doivent être interprétés « tels quels » au regard des valeurs fixées dans ces critères. En effet, les critères d'hygiène des procédés de la FCD ont été fixés sur la base de données rétrospectives d'autocontrôles sur les produits concernés, l'incertitude de mesure étant intégrée dans la fixation des valeurs des critères d'hygiène des procédés du présent document tel que préconisé dans la saisine AFSSA 2008-SA-083 page 12/17.

Les résultats doivent être interprétés de la façon suivante :

5.1 - Cas d'un échantillonnage avec n=1 :

- résultat satisfaisant lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à m,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à m.

Les commentaires types suivants sont recommandés en cas de résultat insatisfaisant :

- dans le cas d'un critère microbiologique dit de sécurité du Règlement (CE) n° 2073/2005 (en rouge dans les tableaux ci-dessous) : « *Qualité insatisfaisante selon critère sécurité du Règlement (CE) N° 2073/2005 »*
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé du Règlement (CE) n°2073/2005 (en bleu dans les tableaux ci-dessous) : *« Qualité insatisfaisante selon critère procédé du Règlement (CE) n° 2073/2005 »*,
- dans le cas d'un critère microbiologique indicateur d'hygiène du procédé déterminé par les membres de la FCD (en noir dans les tableaux ci-dessous) : *« Qualité insatisfaisante selon critère procédé de la profession ».*

En cas de dépassement d'un critère mentionné dans le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, la mention suivante est ajoutée *« dépassement du seuil du Guide d'aide à la gestion des alertes».*

En cas de dépassement du critère flore aérobie mais d'un ratio flore aérobie/flore lactique inférieur ou égal à la valeur indiquée (10, 100, 1000), le commentaire suivant est recommandé : *« Résultat satisfaisant, compte tenu de la flore lactique ».*

En cas de présence de flore technologique interférant avec les méthodes d'analyse, l'interprétation du résultat peut tenir compte de cette flore technologique.

Attention pour l'Histamine, les critères présentés dans le présent document sont valables dans le cas d'un échantillonnage n=1. Dans ce cas la valeur m égale M. En cas d'échantillonnage n=9 se référer à l'interprétation du Règlement (CE) n° 2073/2005.

5.2 - Cas d'un échantillonnage avec n=5 :

Dans ce cas, les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée. Les valeurs M sont égales par convention à 10m et c =2 sauf :

- Exception mentionnée dans les tableaux ci-joints,
- Systématiquement dans le cas de *Listeria monocytogenes* m=100/g pour laquelle m=M et c=0
- Systématiquement dans les cas Salmonella/10g ou Salmonella/25g pour lesquels m=M et c=0:

L'interprétation doit être réalisée de la façon suivante :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que les autres valeurs observées sont inférieures ou égales à m,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

5.3 - Interprétation des critères microorganismes aérobies et interprétation du ratio microorganisme aérobie 30°C/ flore lactique

L'interprétation du ratio microorganismes aérobies 30°C/ flore lactique peut prendre en compte les valeurs estimées pour le dénombrement de ces flores dans le cas de dénombrement supérieur à la valeur maximale de quantification ou de résultat inférieur à la limite de quantification pour peu que le produit ne présente pas de défaut organoleptique.

Exemple 1 :
Résultat microorganisme aérobie 30°C > 300 000 000 UFC/g
Résultat flore lactique > 30 000 000 UFC/g
Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé < 100
Conclusion : Résultat satisfaisant pour l'unité analysée, compte tenu de la flore lactique

Exemple 2 :
Résultat microorganisme aérobie 30°C 25 000 000 UFC/g
Résultat Flore lactique <10 000 UFC/fg
Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100
Conclusion : Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés

Exemple 3 :
Résultat microorganisme aérobie 30°C > 30 000 000 UFC/g
Résultat flore lactique <10 000 UFC/g
Ratio microorganisme 30°C/ flore lactique estimé > 100
Conclusion : Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés

En cas de ratio microorganisme 30°C/ flore lactique supérieur à 100 et en l'absence de défaut organoleptique le fournisseur pourra justifier de la conformité sur la base des historiques de résultats en démontrant que la flore lactique est sous-estimée par la méthode de dénombrement standard des flores lactiques (en effet, le milieu MRS peut parfois sous-estimer certaines flores lactiques).

5.4 - Remplacement du terme « Absence » par les termes « Non détecté »

Le règlement (UE) 2019/229 remplace le terme « Absence » par les termes « Non détecté » dans le règlement (CE) n°2073/2005. Le remplacement du terme « Absence » par les termes « Non détecté » a été effectué dans ce présent document à la fois pour les critères réglementaires soumis au règlement (CE) n° 2073/2005 et pour les critères non réglementaires. L'indication du terme « Absence » dans les résultats d'analyses est tolérée et est équivalente aux termes « Non détecté ».

6 – Identification des familles de produits

Une numérotation permet d'identifier les critères applicables à un produit ou une famille de produits donnée. Le premier élément, un numéro, correspond à la catégorie, le deuxième, un numéro, à la famille, le troisième, une lettre, correspond au stade (réception ou distribution). Par exemple le code 1.1.D correspond à la catégorie charcuterie, au jambon cuit tranché, au stade distribution.

7 – Valeurs de pH et aw pour les produits manipulés en magasins

Pour les matières premières manipulées en magasins, les enseignes ont besoin des valeurs de pH et aw :

- Pour pouvoir définir leurs durées de vie secondaires,
- Pour catégoriser le produit selon le règlement (CE) n°2073/2005 (catégorie 1.2 ou 1.3 du règlement (CE) n°2073/2005). Si le produit permet le développement de Listeria (catégorie 1.2 du règlement (CE) n°2073/2005), elles ont besoin des valeurs de pH et aw pour évaluer si le critère de 100 ufc/g n'est pas dépassé à la fin de la durée de conservation.

La valeur du pH et de l'aw fournie par le fournisseur peut être une moyenne si elle diffère d'un lot de fabrication à un autre.

Dans le cas où le fournisseur est en mesure de fournir une plage de pH et aw pour un produit donné, c'est le pH et l'aw les plus sensibles qui seront choisis.

S'il existe des différences de pH et aw entre l'intérieur et la surface du produit, ce sont les valeurs les plus sensibles qui doivent être transmises.

Les produits concernés sont les produits manipulés en magasin (exemples : destinés à la découpe, déconditionnés, incorporés dans d'autres produits en magasin et / ou reconditionnés) : charcuterie, plats cuisinés traiteur, fromage, boucherie, poisson, poisson, pâtisseries, Produits Semi-finis qui servent de base à la fabrication à des plats cuisinés/ pâtisserie… Les produits surgelés destinés à la cuisson sont exclus.

ACTIONS CORRECTIVES PRODUITS NON ENCORE MANIPULES EN MAGASIN AU MOMENT DU PRELEVEMENT (DANS LEUR CONDITIONNEMENT INITIAL INDUSTRIEL)

En cas de résultat insatisfaisant sur un produit pris dans son conditionnement initial industriel (non encore manipulé), les actions définies ci-après sont réalisées en étroite collaboration entre l'industriel et le distributeur. Le distributeur vérifie d'abord les conditions de conservation du produit prélevé et les historiques de résultats. Ensuite, l'industriel vérifie, lorsque nécessaire, l'historique de ses résultats et effectue, le cas échéant, une analyse des causes et met en place les actions correctives adaptées précisées dans un plan d'action validé par le distributeur. Les actions correctives types sont précisées dans le tableau sous l'onglet "Actions correctives" et le numéro de l'action corrective type est repris dans chaque tableau de critères.
Lorsque l'action corrective n'est pas définie dans le présent document et en particulier lorsque la mention « Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis » apparait, il convient alors d'appliquer les actions correctives adaptées à l'analyse de risque spécifique en s'appuyant pour cela en particulier sur les résultats quantitatifs.

1 Indicateur de procédé mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles	
1.0 Cas général	**Vérification des conditions de conservation du produit prélevé** **Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant** **Information du fabricant** **Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné** **Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques** **Transmission par le fabricant des justificatifs de conformité du lot et de la non-récurrence par analyse historique des résultats d'analyses** **Validation de la récurrence ou de la non-récurrence par le distributeur**
1.1 Résultat non récurrent	**Pas d'action complémentaire nécessaire**
1.2 Résultat récurrent	**Suivi renforcé du couple produit/fabricant** **Demande d'un plan d'actions au fabricant** **Validation du plan d'actions du fabricant**

2 Indicateur de procédé non mesuré par le fabricant dans son plan d'autocontrôles **NB : Ou mesuré exceptionnellement**	
2.0 Cas général	**Vérification des conditions de conservation du produit prélevé** **Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant** **Information du fabricant** **Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles du lot concerné (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche, etc.)** **Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques pour l'indicateur de maîtrise du procédé le plus proche** **Transmission par le fabricant des justificatifs de conformité du lot et de la non-récurrence par analyse historique des résultats d'analyses** **Validation de la récurrence ou non récurrence par le distributeur**
2.1 Résultat non récurrent	**Pas d'action complémentaire nécessaire**
2.2 Résultat récurrent	**Suivi renforcé du couple produit/fabricant** **Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné** **Validation du plan d'actions du fabricant**
3 Critère de sécurité, n=1, c=0	
	Déclenchement de la procédure interne des alertes **Comprenant l'information du fabricant concerné** **Vérification des conditions de conservation du produit prélevé** **Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant** **Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné** **Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques** **Suivi renforcé du couple produit/fabricant** **Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné** **Validation du plan d'actions du fabricant**

5 Critère de procédé avec dépassement du seuil défini dans le guide DGAl-DGCCRF-DGS des alertes en vigueur	
	Déclenchement de la procédure interne des alertes **Comprenant l'information du fabricant concerné** **Vérification des conditions de conservation du produit prélevé** **Vérification par le distributeur de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fabricant** **Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné** **Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques** **Suivi renforcé du couple produit/fabricant** **Demande d'un plan d'actions au fabricant incluant le suivi du microorganisme concerné** **Validation du plan d'actions du fabricant**

1- CHARCUTERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Jambon cuit (tranché ou remanipulé)			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens*		30	30	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes…)
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5%), pâté en croûte			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens*		30	30	2	* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes…)
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
3. Boudins noir, produits en gelée (pieds, pâtés de têtes, jambons persillés…), jambonneaux	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Rillettes			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			10		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
5. Andouille, andouillette, tripes	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			1000		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
6. Saucisses et saucissons cuits, pâtés remanipulés, charcuterie de volaille cuite			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Entérobactéries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
7. Saucisson sec	aw et ph		A rechercher	A rechercher	1	
	Entérobactéries		1 000		1	
	Escherichia coli*			10	2	*Intérêt en particulier pour produits tranchés
	Staphylocoques coag +*		500	500	2	*Intérêt en particulier pour produits tranchés
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**100***	**100***	**100***	**3**	*** Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw**
8. Jambon sec et jambon cru et autres pièces Sèches, pancetta, coppa, jambon de Vendée...	aw et ph		A rechercher	A rechercher	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +*		500	500	2	* Intérêt en particulier pour les produits désossés avant séchage
	Salmonella	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**100***	**100***	**100***	**3**	*** Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et aw**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Saucisse à cuire type Morteau ou Montbéliard			**FCD**			
	Pseudomonas (produits sous air film)		10 000	100 000	2	
	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	10		
	Entérobactéries		10 000		1	
	Escherichia coli*	**500**	**500**	**500**	**2**	*** Critères EU pour préparation de viande (merguez)**
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**2 ou 3**	*** Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille**
	Listeria monocytogenes		10	100	2	
10. Produits hachés crus avec ingrédients (Produits à base de viande : taux de sel > 15g/Kg et > 50% porc et Préparations de viande : taux de sel < 15 g/kg et > 50% de porc ou < 50% de porc quel que soit le taux de sel) Exemples : saucisserie, chair à saucisse, merguez, chipolata, paupiette de veau…	Pseudomonas (produits sous air film)		10 000	100 000	2	
	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Entérobactéries *		10 000		1	*Critère applicable aux produits à base de viande et facultatif pour les préparations de viande
	Escherichia coli*	**500**	**500**	**500**	**2**	*** Critères EU pour préparation de viande (merguez) et critères également applicables aux produits à base de viande**
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**2 ou 3**	*** Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille**
	Listeria monocytogenes		10	100	2*	* En cas de dénombrement >10/g, envisager action produit selon analyse des risques

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
11. Lardons, bacons crus à consommer après cuisson	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	10		
	Entérobactéries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	
	Listeria monocytogenes		10	100	2	
12. Bacons crus A consommer en l'état, lardons sans indication de cuisson	Flore aérobie 30°C (produits sous vide ou sous atmosphère)		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique (Produits sous vide ou sous atmosphère)		10	10		
	Entérobactéries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**100***	**10**	**100***	**3**	*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

2- EPICERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Farine T45 à T65			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		200 000	200 000	1	
	Moisissures		10 000	10 000	1	
	Escherichia coli		100	100	1	
	ASR 46°C		10	10	1	
	Bacillus cereus*		100	100	2	* critère à maintenir en fonction de l'analyse des risques en particulier pour le suivi des farines matière première utilisées pour la production de pâtisserie industrielle
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
2. Farine T80 à T150	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	1	
	Moisissures		50 000	50 000	1	
	Escherichia coli		100	100	1	
	ASR 46°C		10	10	1	
	Bacillus cereus*		100	100	2	* critère à maintenir en fonction de l'analyse des risques en particulier pour le suivi des farines matière première utilisées pour la production de pâtisserie industrielle
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
3. Farine de seigle	Flore aérobie 30 °		1 000 000	1 000 000		
	Moisissures		50 000	50 000		
	Escherichia coli		500	500		
	ASR 46°C		500	500		
	Staphylocoques coag +		100	100		
	Bacillus cereus		100	100		
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g		
4. Farine de sarrasin	Flore aérobie 30 °		10 000 000	10 000 000		
	Moisissures		50 000	50 000		
	Escherichia coli		500	500		
	ASR 46°C		500	500		
	Staphylocoques coag +		100	100		
	Bacillus cereus		200	200		
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g		
5. Chocolats fourrés et chocolat blanc, truffes	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	

6. Chocolat avec ou sans inclusions	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		10	10	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
7. Fruits à coque (noix, noisettes, arachides…), Fruits séchés non réhydratés (chips papaye, bananes, pommes…) et Graines fumées/ grillées/ salées	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Escherichia coli		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		1000	1000	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
Les critères concernent les produits traités thermiquement	**Listeria monocytogenes***	**Non détecté /25g**	**100**	**100**	**3**	*** Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92**
8. Fruits à coque (noix, noisettes, arachides…), Fruits séchés non réhydratés (chips papaye, bananes, pommes…) et Graines fumées/ grillées/ salées	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		Moisissures 50 000 Levures 25 000	Moisissures 50 000 Levures 25 000	1 ou 2	
	Escherichia coli		100	100	1 ou 2	
	Bacillus cereus		1000	1000	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
Les critères concernent les produits non traités thermiquement	**Listeria monocytogenes***	**Non détecté /25g**	**100**	**100**	**3**	*** Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Fruits moelleux et charnus séchés réhydratés (abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries…) **Les critères concernent les produits traités thermiquement**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		30 000	30 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Escherichia coli		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		1000	1000	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes*	**Non détecté /25g**	**100***	**100***	**3**	*** Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92**
10. Fruits moelleux et charnus séchés réhydratés (abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries…) **Les critères concernent les produits non traités thermiquement**	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		Moisissures 50 000 Levures 25 000	Moisissures 50 000 Levures 25 000	1 ou 2	
	Escherichia coli		100	100	1 ou 2	
	Bacillus cereus		1000	1000	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes*	**Non détecté /25g**	**100***	**100***	**3**	*** Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92**
11. Préparations en poudre pour nourrissons	**Entérobactéries**	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**1**	
	Cronobacter	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**Non détecté /10g**	**3**	
	Staphylocoques coag +	**10**	**10**	**10**	**2**	
	Entérotoxines Staphyloccociques	**Non détecté**	**Non détecté**	**Non détecté**	**3**	
	Bacillus cereus	**50**	**50**	**50**	**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	

12. Mayonnaise, mayonnaise allégée, sauces variétés (base épices, aromate, moutarde, raifort)* avec un ph<4,4. *Les moutardes, telles que définies par le décret n°2000-658, sont exclues de ce scope.	Levures et moisissures		100	100	1 ou 2	
	Germes aérobies mésophiles		10 000	10 000	1 ou 2	
	Entérobactéries		100	100	1 ou 2	
	Escherichia Coli		10	10	1 ou 2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1 ou 2	

3- FROMAGE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Fromages au lait cru			**FCD**			
	Escherichia coli		10 000*	10 000*	1	* Possibilité de valeur à 100 000 selon famille (notamment croutes lavées)
	Escherichia coli STEC*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	Critère applicable en particulier à un stade antérieur à la mise sur le marché (stade pertinent selon évaluation du risque) * Sauf les fromages à pâte pressée cuite * Selon définition critère guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire * Si dépassement du critère E coli et en routine (fréquence à adapter en fonction du plan d'autocontrôles des industriels)
	Staphylocoques coag +	10 000	**100 000***	**10 000****	**1**	*uniquement pour un contrôle à réception **La compétition avec la flore microbienne ainsi que l'évolution des caractéristiques physico-chimiques des produits expliquent un critère (D) inférieur au critère (R).
	Entérotoxine	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**3**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance**
2. Fromages au lait thermisé/micro-filtré	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	**100**	**100**	**1000**	**1**	
	Staphylocoques coag +	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Entérotoxine	**recherche si staph >10^5**	**recherche si staph >10^5**	**recherche si staph >10^5**	**3**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Fromages à pâte dure au lait pasteurisé			FCD			
	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Entérotoxine	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
4. Fromages à pâte molle au lait pasteurisé y compris pâte persillée	Escherichia coli	100	100	100*	1	* Possibilité de valeur à 1000 selon famille (notamment croutes lavées ex : Livarot et Pont l'Evêque)
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Entérotoxine	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais y compris fromage blanc ou type mozzarella…			**FCD**			
	Levures Moisissures***		100*	100**	2	*5 000 pour les fromages type mozzarella et fromages traditionnels ** 50 000 pour les fromages type mozzarella et fromages traditionnels *** ce critère ne doit pas être retenu pour les fromages ensemencés en levures.
	Escherichia coli	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Staphylocoques coag +	**10**	**10**	**10**	**1**	
	Entérotoxine	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance**
6. Autres fromages au lait pasteurisé	**Escherichia coli**	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Staphylocoques coag +	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Entérotoxine	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**Recherche si staph >10^5**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Fromages de lactosérum frais pasteurisé			FCD			
	Levures Moisissures		100	100	2	
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Entérotoxine	recherche si staph >10^5	recherche si staph >10^5	recherche si staph >10^5	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance
8. Fromages de lactosérum secs	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Entérotoxine	recherche si staph >10^5	recherche si staph >10^5	recherche si staph >10^5	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

4- PRODUITS LAITIERS, PRODUITS VEGETAUX TRANSFORMES ET ULTRA FRAIS

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Lait pasteurisé/micro-filtré			FCD			
	Germes à 30°C		1 000	100 000	1	
	Entérobactéries	1	1	10	1	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
2. Produit laitiers stérilisés et UHT	Germes à 30°C		10/0.1 ml	10/0.1 ml	1	Le traitement UHT est réalisé par un traitement suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de quinze jours à 30°C ou de sept jours à 55°C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué (règlement (CE) n°853/2004)
3. Poudre de lait	Entérobactéries	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Entérotoxine	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	Recherche si staph >10^5	3	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
4. Beurre cru	Levures		100	100	2	
	Escherichia coli	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Beurre pasteurisé			**FCD**			
	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		100	100	1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	3	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
6. Beurre concentré	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		10		1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
7. Crème crue	**Escherichia coli**	**10**	**10**	**10**	**1**	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
8. Crème pasteurisée	Coliformes 30°C		10	10	1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Produits liquides à base de lait pasteurisé non fermentés			**FCD**			
	Germes à 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries	**1**	**1**	**25**	**1**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005**
10. Crèmes glacées à base de lait, produits glacés à base de lait, desserts lactés congelés et sorbets	Germes à 30°C*		100 000	100 000	2	* Sauf glaces au yaourt ou au lait fermenté
	Entérobactéries	**10**	**10**	**10**	**1**	
	Staphylocoques coag +		10	10	2	
	Salmonella*	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**5**	*** Uniquement pour les glaces à base de lait**
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 (100/g pour tout produit consommé sans décongélation)**
11. Yaourt (yaourts, kéfirs) et laits fermentés	**Entérobactéries**		**10**	**10**	**2**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005**
12. Desserts frais (desserts lactés, fondant au chocolat, mousse au chocolat avec œuf, riz au lait, tartelette …)	Levures moisissures		100	100	2	
	Entérobactéries		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		10*	10*	2	* Critère à retenir pour produits élaborés à risques spécifiques (exemple : manipulation…)
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005**
	Salmonella		Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	5	*Critère à retenir uniquement pour produits à base d'œufs n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à la pasteurisation à cœur
	Bacillus cereus		100*	100*	2	* Critère à retenir uniquement pour produits à base de céréales (exemple : riz au lait)

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
13. Matière grasse à tartiner **Toute Margarine sauf 100 % végétale**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		5 000	5 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		10	10	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g**	**100**	**100**	**3**	
14. Margarine 100 % végétale	Flore aérobie 30°C		5 000	5 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		10	10	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
15. Desserts de fruits cuits non stérilisés (exemple : compotes fraîches)	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		100	100	1 ou 2	
	Bacillus cereus*		100	100	1 ou 2	* en cas de dépassement, le critère de traitement (ou non) des matières premières par du « *Bacillus thuringiensis* » est à prendre en considération (selon les échanges entre le fournisseur et l'enseigne, une identification du Bacillus *cereus* isolé pourra éventuellement être envisagée)
	Listeria monocytogenes*	**Non détecté /25g**	**100**	**100**	**3**	*** Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction du pH>4.4**
16. Boissons végétales UHT **Exemple : boisson à base d'amande**	Germes à 30 °C		<10/0,1ml (=<100/ml)	<10/0,1ml (=<100/ml)		

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
17. Préparations culinaires végétales UHT	Germes à 30 °C		<10/0,1ml (=<100/ml)	<10/0,1ml (=<100/ml)		
18. Desserts végétaux UHT **Exemple : dessert au jus de soja**	Germes à 30 °C		<10/0,1ml (= <100/ml)	<10/0,1ml (= <100/ml)		
19. Desserts végétaux réfrigérés (en général pasteurisation remplissage à chaud (70°C) et remplissage à froid / **Exemples : mousse au chocolat végane / Riz au lait de coco, dessert végétal à base de soja**	Flore aérobie 30°C		1 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		**100**	**100**	**1 ou 2**	
	Bacillus cereus		**100**	**100**	**1 ou 2**	**Pour les produits contenant de l'amidon / riz**
	Listéria monocytogenes*	**Non détecté/25g**	**Non détecté/25g**	**Non détecté/25g**	**3**	***Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction du pH>4.4**
	Entérobactérie		10	10	1 ou 2	
	Staphylocoques coag +		10*	10*	1 ou 2	*** critère à retenir pour produits élaborés à risque (manipulation…)**
	Salmonella		Non détecté/25g*	Non détecté/25g*		***Critère à retenir uniquement pour les matières premières à risque n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à la pasteurisation**
20. Desserts végétaux glacés (en général pasteurisation et stockage à -18°C) **(exemple : Glace au jus d'amande)**	Germes à 30°C		100 000 / g	100 000 / g	1 ou 2	
	Entérobactéries		10 / g	10 / g	1 ou 2	
	Staphylocoques coag +		10 / g	10 / g	1 ou 2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté/25g**	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**3**	*** Ou dérogation prévue par le règlement (CE) n°2073/2005 (100/g pour tout produit consommé sans décongélation)**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
21. Desserts végétaux fermentés réfrigérés (exemple : « yaourt ») / en général pasteurisation + fermentation Et desserts végétaux fermentés réfrigérés (exemple « yaourt ») avec incorporation post pasteurisation (exemple : préparation fruits)	Levures moisissures		100	100	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Staphylocoques coag +		10*	10*	1 ou 2	*** critère à retenir pour produits élaborés à risque (manipulation…)**
	Listeria monocytogenes	**Non détecté/25g**	**Non détecté/25g**	**Non détecté/25g**	**3**	

5- FRUITS LEGUMES HERBES SURGELES

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Légumes et champignons blanchis ou cuits surgelés sans denrées d'origine animale mais éventuellement avec sauce			**FCD**			
	Flore aérobie 30° C		500 000		2	
	Escherichia coli		10		1	
	Bacillus cereus		100		2	
	Salmonella		Non détecté /25g		5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes		100*		3**	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g ** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Champignons non blanchis surgelés			**FCD**			
	Flore aérobie 30° C		10 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	**100**	**10**		**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**		**3***	*** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit**
	Listeria monocytogenes	**non détecté / 25g***	**100****		**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.**
3. Légumes surgelés non blanchis	Flore aérobie 30° C		1 000 000		1	
	Escherichia coli	**100**	**10**		**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**		**3***	*** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit**
	Listeria monocytogenes		100*		3**	* Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g **Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
4. Fruits surgelés	Levures et moisissures		5 000		2	
	Flore lactique		100 000		2	
	Escherichia coli	**100**	**10**		**1**	
	Salmonella	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**		**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté / 25g***	**100****		**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.**
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	****** + Cf. page6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis
5. Herbes aromatiques surgelées	Flore aérobie 30° C		1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	**100**	**10**		**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**		**3***	*** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit**
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100****		**3*****	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 **** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g** *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.

6- MAREE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Filets de poissons crus, frais ou surgelés			**FCD**			
	ABVT		A rechercher	A rechercher	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100****	**100****	**3*****	*** Critère applicable aux produits susceptibles d'être consommés crus ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**3**	***Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Préparations à base de filets de poisson, hachées crues, carpaccio			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C*		100 000*	1 000 000*	1	* Critère applicable aux produits frais destinés à la consommation en l'état
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100****	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**3**	***Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005**
3. Céphalopodes crus frais ou surgelés éviscérés et pelés : entiers, blancs ou tranchés (anneaux, lamelles)…	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes		100*	100*	5	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Crustacés crus entiers frais ou surgelés (crevettes crues, langoustines crues...)			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
5. Crustacés crus décortiqués ou queue frais ou surgelés (crevettes crues décortiquées…)	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
6. Mollusques bivalves crus surgelés (avec ou sans coquille) et mollusques bivalves crus frais décoquillés	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100****	**100****	**3*****	*** Critère applicable aux produits susceptibles d'être consommés crus ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit**
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf. page 6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seul et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Mollusques et crustacés entiers cuits ou précuits	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		1	1	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**100*/g**	**3**	*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
8. Mollusques, crustacés et céphalopodes cuits ou précuits, frais ou surgelés décortiqués (dont queues de crevettes)	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Escherichia coli	**1**	**1**	**1**	**1**	
	Staphylocoques coag +	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**100*/g**	**3**	*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
9. Coquillages vivants	**Escherichia coli/100g***	**230/100g**	**230**	**230**	**3**	*** Méthode NPP**
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Vibrio pathogènes*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAl 2023-117
	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf. page 6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
10. Poissons fumés tous type			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			10		
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté / 25g***	**Inférieur strictement à 10****	**100*****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sous réserve de justification technologique ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) sinon inferieur strictement à 10/g**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**5**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005**
11. Anchois, au sel ou à l'huile (12% sel minimum)	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100*****	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** sous réserve d'aw inf à 0,9.**
	Histamine*	**400**	**400**	**400**	**5**	*** Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
12. Crème d'anchois (+ de 60% d'anchois salés) et anchoïade (au moins 35% d'anchois salés) : 7% sel minimum)			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**100*****	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** sous réserve d'aw inf à 0,9.**
	Histamine*	**400**	**400**	**400**	**5**	*** Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**
13. Produits marinés acides, anchois, rollmops, acide : inférieur à 4,4	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Listeria monocytogenes	**100***	**100***	**100***	**3**	*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**5**	*** Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer crus, et frais ou surgelés pH 4,4 à 5,2			**FCD**			
	Flore lactique		1 000	1 000	2	
	Levures*		100	100	2	* Critère en particulier pour les produits sous couverture d'huile
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté / 25g***	**100*****	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur 100 pour les produits disposant d'un pH inferieur à 5,0 et un aw inférieur à 0,94 *** sous réserve d'aw inf à 0,9.**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**3**	*** Recherche à effectuer en particulier pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**
15. Produits saumurés peu acides pH sup à 5,2 et œufs de poissons pour certaines salades de fruits de mer (cf. traiteur)	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté / 25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
	Histamine*	**200**	**200**	**200**	**3**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
16. Surimi ou produit à base de surimi			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	100 000	1	
	Escherichia coli *		10	10	2	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Staphylocoques coag +*		100	100	1	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Clostridium perfringens		10	10	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Listeria monocytogenes* **	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	**** Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final** *** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005** **** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

7- PATISSERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
1. Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat, entremets, bavarois…)	Flore aérobie 30°C		100 000	300 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100		
	Bacillus cereus*		100	100	2	* en cas de dépassement, le critère de traitement (ou non) des matières premières par du « *Bacillus thuringiensis* » est à prendre en considération (selon les échanges entre le fournisseur et l'enseigne, une identification du Bacillus *cereus* isolé pourra éventuellement être envisagée)
	Escherichia coli		10*	10*	2	* 100 pour les produits avec fruits crus
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
2. Pâtisseries cuites **Tartes aux pommes** **Gâteaux chocolat** **Flan** **Crêpes fraiches**	Flore aérobie 30°C		100 000	100 000	1	
	Bacillus cereus*		100	100	2	* en cas de dépassement, le critère de traitement (ou non) des matières premières par du « *Bacillus thuringiensis* » est à prendre en considération (selon les échanges entre le fournisseur et l'enseigne, une identification du Bacillus *cereus* isolé pourra éventuellement être envisagée)
	Levures Moisissures		1 000	10 000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella*		Non détecté /25g	non détecté /25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

3. Pâtes crues (pâte à tarte, croissants crus)	Flore aérobie 30°C*		100 000	1 000 000	1	*critère exclu pour les produits comportant une flore technologique (pâtes levées…)
	Flore lactique *			A rechercher		*critère exclu pour les produits comportant une flore technologique (pâtes levées…)
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Moisissures		50 000	50 000	2	
	Escherichia coli		100	100	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Bacillus cereus		100*	100*	1	* 1000 pour les pâtes sans gluten
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
	Listeria monocytogenes		Non détecté /25g*	100**	1	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g
4. Pain industriel, dont pains précuits	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Moisissures		500	500	1	
	Levures		500	500	1	
	Escherichia coli		10	10	2	
5. Pâtisseries industrielles cuites hors froid (Cakes, viennoiserie industrielle)	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1	
	Moisissures		500	500		
	Levures		500	500	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque (chocolat, crème pâtissière…)
Stables à température ambiante	**Listeria monocytogenes*** **	**Non détecté /25g***	**100****	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque**

8- IV GAMME

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
1. Salades non assaisonnées sans autre ingrédient en contact	Escherichia coli	100	10*	10*	1	* 100 pour les jeunes pousses, roquettes et mâches
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g
Herbes aromatiques	Monitoring Norovirus GI GII Virus Hépatite A		Analyse quantitative *	Analyse quantitative *	** + Cf. page 6	* à réaliser si présence / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring ** Le seuil et les actions correctives seront définis sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis
2. Légumes prêts à l'emploi entiers, coupés, râpés ou émincés non assaisonnés (exemples : carottes râpées, fleurettes de chou-fleur, radis entiers, tomates cerises…)	Flore lactique		500 000	5 000 000	2	
	Escherichia coli	100	10	10	1	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g
3. Salades de fruits frais et jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique		50 000*	1 000 000*	2	* Sous réserve d'un organoleptique correct
	Levures et moisissures		10 000*	1 000 000*	2	* Sous réserve d'un organoleptique correct
	Escherichia coli	100	10	10	1	
	Salmonella	Non détecté /25g	Non détecté /25g	Non détecté /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Non détecté /25g*	Non détecté /25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Graines germées crues	**Escherichia coli**	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
	Escherichia coli STEC + 0104	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g**	**3**	
5. Olives n'étant pas soumises à un traitement thermique	Levures		1 000 000	1 000 000	1	
	Moisissures		1 000	1 000	1	
	Escherichia coli	**100**	**100**	**100**	**1**	
	Staphylocoques à coagulase positive		100	100	1	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Microorganismes aérobies 30°C		5 000 000*	5 000 000*	1	* Critères applicables aux olives fermentées vertes, vertes dénoyautées, farcies végétales et olives noires en saumure
			1 000 000*	1 000 000*	1	* Critère applicable aux olives noires à la grecque et olives vertes farcies avec une pâte de poissons ou de produits d'origine animale
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	**Critère à appliquer pour les olives prêtes à être consommées et fourrées avec des produits d'origine animale * Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

9- TRAITEUR

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Plats cuisinés sous vide **Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur** **Ne pas placer dans cette catégorie des produits remanipulés après cuisson ou même conditionnés à chaud. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et rillette de poisson**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Clostridium perfringens*		10	10	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		100	100	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Histamine*		**200**	**200**	**5**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
2. Produits traiteurs cuits par traitement thermique autres que cuits dans leur emballage **Quenelles, pâtes fraiches** **Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids** **Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et poissons panés**	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		100	100		
	Entérobactéries		100		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens*		30	30	1 ou 2	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés
	Bacillus cereus*		100	100	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Histamine*		**200**	**200**	**5**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005** **** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g** ***** Critère de sécurité Européen pour les produits destinés à être consommés en l'état, par défaut considéré en catégorie 1.2**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Produits crus totalement ou partiellement **Salades préparées ensaucées, sandwichs, pizzas ultra-fraîches, Tarama**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C*		10 000	1 000 000	1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain non cuit
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Entérobactéries *		1 000		1	* Critère non retenu pour produit contenant des végétaux crus, ou du fromage
	Escherichia coli			10*	2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*	100*	1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30	30	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500	500	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** Critère de sécurité Européen pour les produits destinés à être consommés en l'état, par défaut considéré en catégorie 1.2**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Foies gras faiblement pasteurisés (cuits avec non atteinte d'une température à cœur de 65°C) dans leur emballage final			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	100 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport flore/ lactique		10	100		
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogation prévue par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
5. Foies gras pasteurisés dans leur emballage final	Flore aérobie 30°C		1 000*	10 000*	1	* Valeur uniquement pour pasteurisés dans l'emballage
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport flore/ lactique			10		
	Clostridium perfringens		1	3	2	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
6. Foies gras pasteurisés puis conditionnés			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	2	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport flore / lactique		10	100		
	Escherichia coli		10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	1	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogation prévue par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
7. Magrets séchés/ fumés	Escherichia coli		100	100	1	
	Staphylocoques coag +		1000	1000	1	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Campylobacter		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**5**	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogation prévue par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
8. Plats cuisinés sous vide Surgelés **Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur** **Ne pas placer dans cette catégorie des produits remanipulés après cuisson ou même conditionnés à chaud.** **Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et rillettes de poisson**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		10 000		1	
	Clostridium perfringens*		10		1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		100		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Histamine*	**200**	**200**		**5**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
9. Produits surgelés Produits traiteurs cuits par traitement thermique surgelés	Flore aérobie 30°C		100 000		1 ou 2	
	Flore lactique		A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		10			
Quenelles, pâtes fraiches	Escherichia coli		10		2	
	Staphylocoques coag +		100		1	
Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids	Clostridium perfringens*		30		1 ou 2	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés
	Bacillus cereus*		100		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson	Salmonella		Non détecté /25g		5	
	Histamine*	**200**	**200**		**5**	*** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005**
Plats cuisinés cuits autres que cuits dans leur emballage	**Listeria monocytogenes**	**Non détecté /25g***	**100****		**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
10. Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement et légumes précuits assemblés avec des denrées animales			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C*		1 000 000		1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain non cuit et pour les produits qui contiennent du fromage non cuit.
	Flore lactique		A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique		100			
	Escherichia coli		10*		2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*		1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30		1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500		1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits.
	Salmonella		Non détecté /25g		5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état.
Pizzas, entrées (ex : verrines), Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement	**Listeria monocytogenes**	**Non détecté /25g***	**100****		**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g *** Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit.**

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
11. Produits crus totalement ou partiellement **Salades non assaisonnées avec végétaux feuillus en quantité significative et ingrédients en contact**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Flore lactique		A rechercher	A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique		10	100		
	Escherichia coli			10*	2	* Sauf produit contenant des viandes crues ou préparations de viandes 500/g et 10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Staphylocoques coag +		100*	100*	1	*10 000 pour les produits contenant du fromage au lait cru
	Clostridium perfringens*		30	30	1 ou 2	* Critère à privilégier pour les produits à base de produits carnés.
	Bacillus cereus*		500	500	1	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3*****	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g *** Critère de sécurité Européen pour les produits destinés à être consommés en l'état, par défaut considéré en catégorie 1.2**

10- VIANDE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Muscle sous vide destiné à la découpe (si destiné à être consommé cru voir critère préparation destinée à être consommée crue) Viandes bovines réfrigérées			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
sauf Porc	Escherichia coli		500	500	1	Critère à valider sous 12 mois
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	
2. Pièces de découpe réfrigérées porcines Exemple : longe de porc	Pseudomonas*		100 000	1 000 000/cm²	1	* Prélèvement 25 cm² destructif, coté couenne si non découenné de la longe de porc
	Entérobactéries *		10 000	100 000	1	* Prélèvement 25 cm² destructif, face interne de la longe de porc
	Salmonella*		Non détecté / surface prélevée	Non détecté /surface prélevée	2	* Prélèvement 25 cm² destructif

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Coupe demi gros, carcasses réfrigérées viande bovine agneau*, autres espèces sauf porcin réfrigéré ***Attention manque de recul sur les valeurs**			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C **	3,5 log/cm2	100 000	1 000 000	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
	Entérobactéries **	1,5 log/cm2	1 000	10 000	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
	Salmonella**	Non détecté / surface prélevée	Non détecté / surface prélevée	Non détecté / surface prélevée	1	** Prélèvement 25 cm² destructif
4. Viandes piécées, de porc tout conditionnement	Pseudomonas		100 000	1 000 000	1	
	Entérobactéries*		10 000	100 000		
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
5. Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson y compris hampe et onglet sauf porc	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
	Escherichia coli		500	500	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
6. Viandes piécées, sous film perméable, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc	Pseudomonas		500 000	5 000 000	1	
	Escherichia coli		500	500	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
7. Viandes piécées sous atmosphère avec O2, produit réfrigéré destinées à la cuisson sauf porc			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		100 000	10 000 000	1	
	Escherichia coli		500	500	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
8. Carpaccio, tartares toutes viandes hachées à l'avance non étiquetées pour la cuisson à cœur sauf porc	**Flore aérobie 30°C**	**500 000**	**500 000**	**5 000 000**	**1**	
	Escherichia coli	**50**	**50**	**50**	**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Escherichia coli O157:H7*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5**	* critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) ** Selon stade d'application du critère
Réfrigérés	**Listeria monocytogenes**	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, sinon non détecté dans 25g**
8.bis Toutes viandes hachées à l'avance étiquetées pour la cuisson à cœur sauf porc	**Flore aérobie 30°C**	**500 000**	**500 000**	**5 000 000**	**1**	
	Escherichia coli	**50**	**50**	**50**	**1**	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**3**	
	Escherichia coli O157:H7*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5**	* critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) ** Selon stade d'application du critère

Réfrigérés	**Listeria monocytogenes**		**<10 ufc/g**	**100**	**1**	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Carpaccio, et, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C	**500 000**	**500 000**		**1**	
	Escherichia coli	**50**	**50**		**1**	
	Salmonella	**Non détecté ***	**Non détecté /25g****		**3**	***Pour les produits destinés à être consommés crus : n=5 non détecté /25g" Pour les produits destinés à être consommés cuits : n=5 non détecté /10g" ** n=1, non détecté /25g**
	Escherichia coli O157:H7* Escherichia coli STEC*		Non détecté /25g		5**	critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) * Tout ou partie des analyses doivent être réalisées en recherche de Escherichia coli STEC conformément aux prescriptions réglementaires ** Selon stade d'application du critère
Produit surgelé	**Listeria monocytogenes**	**100***	**100***		**3**	***Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 sinon non détecté dans 25g**
10. Préparations de viandes : viandes marinées et brochettes	Flore aérobie 30°C sauf porc et brochettes contenant des légumes frais		100 000	1 000 000	1	
	Flore lactique, sauf porc et brochettes contenant des légumes frais			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique, sauf porc et brochettes contenant des légumes frais			100		
Produit réfrigéré	**Escherichia coli**	**500**	**500**	**500**	**1**	
	Salmonella	**Non détecté /10g***	**Non détecté / 10g***	**Non détecté /10g***	**3**	***Critère de sécurité EU pour les préparations de viandes sauf pour produits 50% porc minimum et 15g/Kg salage minimum destinés à être consommés cuits considérés comme produits à base de viande**
11. Abats rouges* (= foie, rognons, cervelle, ris et cœur / sauf queue, joues et tête) Produit réfrigéré	Pseudomonas		1 000 000	10 000 000	1	
	Escherichia coli		5 000	5 000	1	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	

11- VOLAILLE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
1. Volaille entière	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		100 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	*10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		5 000	5 000	2	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Staphylocoques coag +		500	1 000	1	
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**1**	**Sérotypage systématique en cas de présence Critère de sécurité pour Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres sérogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés**
	Campylobacter – Dénombrement	**1000***	**1000**	**1000**	**1**	***Le critère règlementaire en vigueur ne concerne que les carcasses de poulets de chair et est applicable au stade « Carcasses après ressuage » (abattoir).**
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Découpe avec peau			**FCD**			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		500 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		5 000	5 000	2	
	Staphylocoques coag +		500	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**1**	**Sérotypage systématique en cas de présence critère de sécurité pour *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres sérogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés**
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
3. Découpe sans peau	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		50 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		1 000	1 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**1**	**Sérotypage systématique en cas de présence critère de sécurité pour *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium pour les viandes de poule, poulet, dinde. Pour les autres sérogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés**
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Préparation à base de volaille avec peau **Aileron non cuit de poulet mariné Brochettes**			**FCD**			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	2	
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli	**500**	**500**	**500**	**1**	
	Staphylocoques coag +		500	1 000*	2	*5 000 pour les ailerons
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**Non détecté /25g**	**5**	**Sérotypage systématique en cas de présence**
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis
5. Préparation à base de volaille sans peau y compris produits panés crus ou marinés **Brochettes**	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli	**500**	**500**	**500**	**1**	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella	**Non détecté / 25g**	**Non détecté / 25g**	**Non détecté /25g**	**5**	**Sérotypage systématique en cas de présence**
	Campylobacter – Dénombrement		1000	1000	2	
	Monitoring Campylobacter - Recherche		Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	*	* Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
6. Abats de volaille			**FCD**			
	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /10g	Non détecté /10g	2	Sérotypage systématique en cas de présence
7. Saucisses de volaille **Paupiettes**	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	1	
	Pseudomonas (produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli	**500**	**500**	**5 000**	**1**	
	Staphylocoques coag +		500*	500*	2	*sauf volaille entière/découpe farcie avec peau.
	Salmonella	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**Non détecté /25g**	**5**	**Sérotypage systématique en cas de présence**
8. Lapin découpe	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		50 000	5 000 000	2	
	Pseudomonas (Produits sous film ou vrac)		500 000	50 000 000*	1	* 10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C
	Escherichia coli		500	500	1	
	Staphylocoques coag +		500	500	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Non détecté /25g	Non détecté /25g	2	Sérotypage systématique en cas de présence

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Produits cuits à base de volaille à consommer en l'état ou à réchauffer			**FCD**			
	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	2	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
Manchons cuits	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
Panés Cuits	Salmonella*		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	*à garder pour les process à risques Sérotypage systématique en cas de présence
	Campylobacter		Non détecté /25g	Non détecté /25g	5	
	Listeria monocytogenes	**Non détecté /25g***	**Non détecté /25g***	**100****	**3**	*** Ou dérogaFtions prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de vie (DLC ou DDM) ou autres cas spécifiques prévus par le règlement (CE) n°2073/2005, conservation résiduelle sinon non détecté dans 25g**

Commentaire général : les prises d'essais sont systématiquement réalisées en surface et profondeur en respectant les proportions anatomiques.