

Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

► **B****RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION**

du 15 novembre 2005

concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 338 du 22.12.2005, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007	L 322	12	7.12.2007
► <u>M2</u>	Règlement (UE) n° 365/2010 de la Commission du 28 avril 2010	L 107	9	29.4.2010
► <u>M3</u>	Règlement (UE) n° 1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011	L 281	7	28.10.2011
► <u>M4</u>	Règlement (UE) n° 209/2013 de la Commission du 11 mars 2013	L 68	19	12.3.2013
► <u>M5</u>	Règlement (UE) n° 1019/2013 de la Commission du 23 octobre 2013	L 282	46	24.10.2013
► <u>M6</u>	Règlement (UE) n° 217/2014 de la Commission du 7 mars 2014	L 69	93	8.3.2014
► <u>M7</u>	Règlement (UE) 2015/2285 de la Commission du 8 décembre 2015	L 323	2	9.12.2015
► <u>M8</u>	Règlement (UE) 2017/1495 de la Commission du 23 août 2017	L 218	1	24.8.2017
► <u>M9</u>	Règlement (UE) 2019/229 de la Commission du 7 février 2019	L 37	106	8.2.2019

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 278 du 10.10.2006, p. 32 (2073/2005)
- **C2** Rectificatif, JO L 288 du 19.10.2006, p. 43 (2073/2005)
- **C3** Rectificatif, JO L 115 du 29.4.2008, p. 48 (1441/2007)
- **C4** Rectificatif, JO L 174 du 9.7.2010, p. 54 (1441/2007)
- **C5** Rectificatif, JO L 68 du 13.3.2015, p. 90 (1086/2011)
- **C6** Rectificatif, JO L 195 du 20.7.2016, p. 82 (1441/2007)
- **C7** Rectificatif, JO L 195 du 20.7.2016, p. 83 (1019/2013)



RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION

du 15 novembre 2005

concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004. L'autorité compétente vérifie le respect des règles et des critères énoncés dans le présent règlement conformément au règlement (CE) n° 882/2004, sans préjudice de son droit d'entreprendre d'autres échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre soit d'une vérification de procédé, pour les denrées alimentaires suspectées de présenter un danger, soit d'une analyse des risques.

Le présent règlement s'applique sans préjudice des autres dispositions particulières relatives au contrôle des micro-organismes arrêtées dans la législation communautaire, notamment des normes sanitaires applicables aux denrées alimentaires prévues dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, des dispositions concernant les parasites contenues dans le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾ et des critères microbiologiques énoncés dans la directive 80/777/CEE ⁽³⁾ du Conseil.

Article 2

Définitions

- a) «micro-organismes» les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites;
- b) «critère microbiologique» un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot;
- c) «critère de sécurité des denrées alimentaires» un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché;
- d) «critère d'hygiène du procédé» un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires;

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.

⁽³⁾ JO L 229 du 30.8.1980, p. 1.

▼B

- e) «lot» un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée;
- f) «durée de conservation» la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale, telles que définies respectivement aux articles 9 et 10 de la directive 2000/13/CE;
- g) «denrées alimentaires prêtes à être consommées» les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux;
- h) «denrées alimentaires destinées à l'alimentation des nourrissons» les aliments destinés à l'alimentation particulière des nourrissons, tels que définis dans la directive 91/321/CEE de la Commission ⁽¹⁾;
- i) «denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales» les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales, tels que définis dans la directive 1999/21/CE de la Commission ⁽²⁾;
- j) «échantillon» un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit;
- k) «échantillon représentatif» un échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon;
- l) «respect des critères microbiologiques» l'obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés à l'annexe I lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en œuvre de mesures correctives, conformément à la législation sur les denrées alimentaires et aux instructions données par l'autorité compétente;

▼M4

- m) la définition de «germes» à l'article 2, point a), du règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif aux exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production germes ⁽³⁾;

▼M9

- n) «un large éventail de denrées alimentaires», notion visée dans la norme EN ISO 16140-2: les denrées alimentaires telles que définies à l'article 2, premier alinéa, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ JO L 175 du 4.7.1991, p. 35.

⁽²⁾ JO L 91 du 7.4.1999, p. 29.

⁽³⁾ Voir page 16 du présent Journal officiel.

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

▼M9

- o) «organisme de certification indépendant»: un organisme qui est indépendant de l'organisation qui fabrique ou distribue l'autre méthode et qui fournit une assurance écrite, sous la forme d'un certificat, attestant que l'autre méthode validée répond aux exigences de la norme EN ISO 16140-2;
- p) «procédé de production garanti par le fabricant»: un procédé de production dont le système de gestion garantit que l'autre méthode validée reste conforme aux caractéristiques requises par la norme EN ISO 16140-2 et que les erreurs et défaillances dans l'autre méthode sont évitées.

▼B*Article 3***Exigences générales**

1. Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I. À cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que:

- a) la fourniture, la manipulation et la transformation de matières premières et de denrées alimentaires relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés;
- b) les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

2. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit conduisent des études conformément à l'annexe II afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*.

Les entreprises du secteur alimentaire peuvent coopérer à la conduite des études susmentionnées.

Des lignes directrices pour la conduite de ces études peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

*Article 4***Essais fondés sur les critères**

1. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques définis à l'annexe I, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

▼B

2. Les exploitants du secteur alimentaire décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, sauf lorsque l'annexe I prévoit des fréquences particulières. Dans ce cas, la fréquence d'échantillonnage sera au moins celle prévue à l'annexe I. Les exploitants du secteur alimentaire prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des instructions concernant l'utilisation des denrées alimentaires.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises du secteur alimentaire, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée.

*Article 5***Dispositions particulières concernant les essais et l'échantillonnage**

1. Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis à l'annexe I sont appliqués comme méthodes de référence.

2. Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères. Pour ces prélèvements, la norme ISO/DIS 18593 est utilisée comme méthode de référence.

Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes* prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

▼M9

Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations en poudre pour nourrissons ou des denrées alimentaires en poudre destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois, présentant un risque lié à *Cronobacter* spp., surveillent les lieux de transformation et le matériel utilisé en vue de détecter la présence d'entérobactériacés dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

▼B

3. Le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis à l'annexe I peut être réduit si l'exploitant du secteur alimentaire est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP.

4. Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis à l'annexe I.

5. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essai lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

Des essais fondés sur d'autres micro-organismes et limites microbiologiques connexes ainsi que des essais fondés sur des analytes non microbiologiques ne sont autorisés que pour les critères d'hygiène des procédés.

▼M9

Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé dès lors que ces méthodes

- sont validées par rapport à la méthode de référence spécifique définie à l'annexe I conformément au protocole établi dans la norme EN ISO 16140-2, et
- sont validées pour la catégorie de denrées alimentaires spécifiée dans le critère microbiologique applicable figurant à l'annexe I, dont le respect est vérifié par l'exploitant du secteur alimentaire, ou validées pour un large éventail de denrées alimentaires, comme indiqué dans la norme EN ISO 16140-2.

Les méthodes brevetées peuvent être utilisées comme autres méthodes d'analyse, à condition qu'elles soient

- validées, conformément au protocole établi dans la norme EN ISO 16140-2, par rapport à la méthode de référence spécifique prévue pour vérifier la conformité avec les critères microbiologiques définis à l'annexe I, comme prévu au troisième alinéa, et
- certifiées par un organisme de certification indépendant.

La certification de la méthode brevetée visée au quatrième alinéa, deuxième tiret,

- fait l'objet, au moins tous les 5 ans, d'une réévaluation au moyen de procédures de renouvellement,
- atteste que le procédé de production garanti par le fabricant a été évalué, et
- comprend une synthèse des résultats de la validation de la méthode brevetée ou une référence à ces résultats, ainsi qu'une déclaration sur la gestion de la qualité en ce qui concerne le procédé de production de la méthode.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser d'autres méthodes d'analyse que celles validées ou certifiées comme exposé aux troisième, quatrième et cinquième alinéas, lorsque ces méthodes ont été validées conformément à des protocoles reconnus au niveau international et que leur utilisation a été autorisée par l'autorité compétente.

▼B*Article 6***Prescriptions d'étiquetage**

1. Lorsque les prescriptions concernant la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande, et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits de toutes les espèces indiquées à l'annexe I sont remplies, le fabricant des lots de ces produits mis sur le marché doit apposer sur ceux-ci un étiquetage clair informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.

▼B

2. À partir du 1^{er} janvier 2010, l'étiquetage visé au paragraphe 1 pour la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande de volaille ne sera plus exigé.

*Article 7***Résultats insatisfaisants**

1. Lorsque les essais fondés sur les critères définis à l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures indiquées aux paragraphes 2 et 4 du présent article ainsi que les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.

Ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur.

2. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis au chapitre 1 de l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail.

L'exploitant du secteur alimentaire peut utiliser le lot à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale et à condition que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, et autorisée par l'autorité compétente.

3. Un lot de viandes séparées mécaniquement produites au moyen des techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, pour lequel le critère *Salmonella* a donné des résultats insatisfaisants, ne peut être utilisé dans la chaîne alimentaire que pour la fabrication de produits à base de viande soumis à un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au règlement (CE) n° 853/2004.

4. Si les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, les mesures prévues au chapitre 2 de l'annexe I doivent être prises.

*Article 8***Dérogation transitoire**

1. Une dérogation transitoire est accordée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard en vertu de l'article 12 du règlement (CE) n° 852/2004 en ce qui concerne le respect de la valeur fixée à l'annexe I du présent

▼B

règlement pour la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits, mis sur le marché national d'un État membre.

2. Les États membres faisant usage de cette possibilité en informent la Commission et les autres États membres. L'État membre:

- a) garantit que les moyens appropriés, notamment l'étiquetage et une marque spéciale ne pouvant être confondue avec la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 sont en place pour faire en sorte que la dérogation ne s'applique qu'aux produits en question une fois mis sur le marché national et que les produits expédiés dans le cadre des échanges intracommunautaires répondent aux critères définis à l'annexe I;
- b) prévoit que les produits auxquels s'applique cette dérogation transitoire portent un étiquetage indiquant clairement la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation;
- c) s'engage à ce que lors des essais fondés sur le critère *Salmonella* conformément à l'article 4, et pour que le résultat soit acceptable au regard de ladite dérogation transitoire, le nombre d'unités d'échantillonnage positives observé ne soit pas supérieur à un sur cinq.

*Article 9***Analyse de l'évolution**

Les exploitants du secteur alimentaire analysent l'évolution des résultats des essais. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

*Article 10***Révision**

Le présent règlement fera l'objet d'une révision destinée à tenir compte des progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques ainsi que des micro-organismes pathogènes émergents dans les denrées alimentaires et des informations fournies par les évaluations des risques. En particulier, les critères et les conditions relatifs à la présence des salmonelles dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés, de porcins et de volailles seront révisés à la lumière des variations observées dans la prévalence des salmonelles.

*Article 11***Abrogation**

La décision 93/51/CEE est abrogée.

Article 12

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2006.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼ M1*ANNEXE I***Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires**

Chapitre 1	Critères de sécurité des denrées alimentaires.....
Chapitre 2	Critères d'hygiène des procédés.....
2.1	Viandes et produits à base de viande.....
2.2	Lait et produits laitiers.....
2.3	Ovoproduits.....
2.4	Produits de la pêche.....
2.5	Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits.....
Chapitre 3	Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser.....
3.1	Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser.....
3.2	Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de viandes fraîches.....
3.3	Règles d'échantillonnage applicables aux germes.....

▼ M1

Chapitre 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1	Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 25 g	EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2	► <u>C4</u> Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales ◀	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ⁽⁵⁾	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
			5	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 25 g ⁽⁷⁾	EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui l'a fabriquée
1.3	► <u>C4</u> Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales ◀ ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.4	Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i>	5	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 25 g	► <u>M9</u> EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ <u>M2</u>							
1.5	Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 25 g	► <u>M9</u> EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ <u>M1</u>							
1.6	Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 10 g	► <u>M9</u> EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.7	Viandes séparées mécaniquement ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans 10 g	► <u>M9</u> EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

▼ **M2**

1.9 Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
---	-------------------	---	---	-------------------------------------	--	-----------------------------	---

▼ **M1**

1.10 Gélatine et collagène	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.11 Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.12 Lait en poudre et lactosérum en poudre	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.13 Crèmes glacées (11), excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.14 Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.15 Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g ou ml		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.16 Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.17 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.18 Graines germées (prêtes à être consommées) ► M4 (23) ◀	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.19 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.20 ► M9 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (24) (prêts à être consommés) ◀	<i>Salmonella</i>	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.21 Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre, visés dans les critères staphylocoques à coagulase positive au chapitre 2.2 de la présente annexe	Entérotoxines staphylocoques	5	0	Pas de détection dans 25 g		► M9 EN ISO 19020 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.22 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	<i>Salmonella</i>	30	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.23 Préparations de suite en poudre	<i>Salmonella</i>	30	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ M2							
1.24 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois (14)	<i>Cronobacter</i> spp. ► M9 ◀	30	0	► M9 Non détecté ◀ dans 10 g		► M9 EN ISO 22964 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ M7							
1.25 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	<i>E. coli</i> (15)	5 (16)	1	230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire	700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire	EN/ISO 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ M1							
1.26 Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	► M9 EN ISO 19343 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
▼ M5 1.27 Produits de la pêche – à l'exception des produits appartenant à la catégorie de denrées alimentaires 1.27 bis – ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	200 mg/kg	400 mg/kg	► M9 EN ISO 19343 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ C7 1.27 bis Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche	Histamine	1	0	400 mg/kg		► M9 EN ISO 19343 ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ M3 1.28 Viandes fraîches de volaille (20)	► M9 <i>Salmonella Typhimurium</i> (21) <i>Salmonella Enteritidis</i> ◀	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g		► M9 EN ISO 6579-1 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage) ◀	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
▼ M4 1.29 Germes (23)	<i>E. coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 et O104:H4	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 25 grammes.		CEN/ISO TS 13136 (22)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

▼ **M1**

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

► **M5** (2) Pour les points 1.1 à 1.25, 1.27 bis et 1.28, m = M. ◀

(3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires ► **C4** prêtes à être consommées ◀ suivantes:

- denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple, les produits traités thermiquement dans leur emballage final),
- fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, ► **M9** ◀
- pain, biscuits et produits similaires,
- eaux, boissons non alcoolisées, bière, cidre, vin, boissons spiritueuses en bouteille ou conditionnés et produits similaires,
- sucre, miel et confiserie, y compris les produits à base de cacao et de chocolat,
- mollusques bivalves vivants,
- **M2** — sel de qualité alimentaire. ◀

▼ M1

(5) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(6) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(7) ► C4 Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. ◀

(8) Les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 4,4$ ou $a_w \leq 0,92$, les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 5,0$ et $a_w \leq 0,94$, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

(9) Ce critère est applicable aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

(10) Excepté les produits pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur a_w du produit le cas échéant, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

(11) Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients laitiers.

► M4 ————— ◀

► M9 ————— ◀

(14) Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et ► M9 *Cronobacter* spp. ◀, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour ► M9 *Cronobacter* spp. ◀ Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et ► M9 *Cronobacter* spp. ◀

(15) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

► M7 (16) Chaque unité d'échantillon comprend un nombre minimal d'animaux différents conformément à la norme EN/ISO 6887-3. ◀

(17) En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

► M5 (18) Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, la présomption établie par l'article 14, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 178/2002, en vertu de laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux, n'est pas applicable, sauf si le résultat est supérieur à *M*. ◀

► M9 ————— ◀

► M3 (20) Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

(21) Pour ce qui est des souches monophasiques de *Salmonella typhimurium*, seules celles dont la formule antigénique est ► C5 1,4,[5],12:i:- ◀ sont visées. ◀

► M4 (22) Compte tenu de la dernière adaptation par le laboratoire de référence de l'Union européenne concernant *Escherichia coli*, y compris *E. coli* vérotoxigène (VTEC), pour la détection de STEC O104:H4

(23) À l'exclusion des germes qui ont subi un traitement efficace pour éliminer *Salmonella* spp et STEC ◀

► M9 (24) Le terme «non pasteurisé» signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur *Salmonella*. ◀

▼ M1

Interprétation des résultats des analyses

▼ M7

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

▼ M1

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé (1).

L. monocytogenes dans les denrées alimentaires ► C4 prêtes à être consommées ◀ destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

► C4 *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, ◀ lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

▼ M7

L. monocytogenes dans les autres denrées alimentaires prêtes à être consommées:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ à la limite,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est > à la limite.

E. coli dans les mollusques bivalves vivants et les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants:

- qualité satisfaisante lorsque les cinq valeurs observées sont ≤ 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsque l'une des cinq valeurs observées est > 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire tout en étant ≤ 700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des cinq valeurs observées est > 700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsqu'au moins deux des cinq valeurs observées sont > 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire.

▼ M1

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ à la limite,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque l'une des valeurs est > à la limite.

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers:

- qualité satisfaisante lorsque ces entérotoxines ne sont détectées dans aucune unité de l'échantillon,

(1) Les résultats des analyses peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.

▼ M1

- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque ces entérotoxines sont détectées dans une unité de l'échantillon.
- M9 *Cronobacter* spp. ◀ dans les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois:
 - qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
 - ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

▼ M5

Histamine dans les produits de la pêche:

histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, sauf dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

- qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies:
 1. la valeur moyenne observée est inférieure ou égale à m ,
 2. un maximum de c/n valeurs observées se situent entre m et M ,
 3. aucune valeur observée ne dépasse la limite M ,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m , lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ;

histamine dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

- qualité satisfaisante lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à la limite,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à la limite.

Chapitre 2 Critères d'hygiène des procédés

2.1 Viandes et produits à base de viande

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.1 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés ⁽⁴⁾	Nombre de colonies aérobies			3,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	► <u>M9</u> EN ISO 4833-1 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	Enterobacteriaceae			1,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	► <u>M9</u> EN ISO 21528-2 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.2 Carcasses de porcins ⁽⁴⁾	Nombre de colonies aérobies			4,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	► <u>M9</u> EN ISO 4833-1 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	► <u>C4</u> Enterobacteriaceae ◀			2,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	3,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	► <u>M9</u> EN ISO 21528-2 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.3 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	► <u>M9</u> Non détecté ◀ dans la partie examinée de la carcasse		► <u>M9</u> EN ISO 6579-1 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et de l'origine des animaux

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
▼ M6 2.1.4 Carcasses de porcins	<i>Salmonelles</i>	50 (5)	3 (6)	► M9 Non détecté ◀ dans la partie examinée de la carcasse		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
▼ M3 2.1.5 Carcasses de volailles: poulets de chair et dindes	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) À partir du 1.1.2012, c = 5 pour les poulets de chair À partir du 1.1.2013, c = 5 pour les dindes	► M9 Non détecté ◀ dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou		► M9 EN ISO 6579-1 ◀	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
▼ M1 2.1.6 Viande hachée	Nombre de colonies aérobies (7)	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	► M9 EN ISO 4833-1 ◀	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.7 ► C4 Viandes séparées mécaniquement (VSM) ◀ (9)	Nombre de colonies aérobies	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	► M9 EN ISO 4833-1 ◀	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.8 ► C4 Préparations de viande ◀	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 ufc/g ou cm ²	5 000 ufc/g ou cm ²	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
▼ M8 2.1.9 Carcasses de poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 À partir du 1.1.2020, c = 15; à partir du 1.1.2025, c = 10	1 000 ufc/g		EN ISO 10272-2	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

▼ **M1**

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ ► **M8** Pour les points 2.1.3 à 2.1.5 et pour le point 2.1.9, m = M. ◀

⁽³⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

⁽⁴⁾ Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces logs.

⁽⁵⁾ Les 50 échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et fréquences d'échantillonnage fixées dans le présent règlement.

⁽⁶⁾ Nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée. La valeur c est soumise à réexamen afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles. Les États membres ou les régions où la prévalence des salmonelles est faible peuvent utiliser des valeurs c moins élevées même avant le réexamen.

⁽⁷⁾ Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites au détail lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.

⁽⁸⁾ *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

⁽⁹⁾ Ces critères s'appliquent aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

► **M3** ⁽¹⁰⁾ ► **M9** Lorsque la présence de *Salmonella* spp. est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *Salmonella Typhimurium* et *Salmonella Enteritidis* afin de vérifier le respect du critère microbiologique fixé à la ligne 1.28 du chapitre 1. ◀ ◀

▼ M1

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des carcasses pour lesquelles les limites s'appliquent à des échantillons groupés..

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Nombre d'▶ C4 Enterobacteriaceae ◀ et de colonies aérobies dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins:

- qualité satisfaisante ▶ C4 lorsque le log moyen quotidien ◀ est $\leq m$,
- qualité acceptable ▶ C4 lorsque le log moyen quotidien ◀ se situe entre m et M ,
- ▶ C4 qualité insatisfaisante ◀ ▶ C4 lorsque le log moyen quotidien ◀ est $> M$.

Salmonella dans les carcasses:

- qualité satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de c/n ,
- ▶ C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à c/n .

Après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons n .

▼ C4

Nombre d'*E. coli* et de colonies aérobies dans la viande hachée et les préparations de viande:

▼ M1

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ▶ C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

▼ M8

Campylobacter spp. dans les carcasses de poulets de chair:

- qualité satisfaisante lorsqu'un maximum de valeurs c/n est $> m$,
- qualité insatisfaisante lorsque davantage de valeurs c/n sont $> m$.

▼ M1

2.2 Lait et produits laitiers

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
▼ <u>M2</u> 2.2.1 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés ⁽⁴⁾	Entérobactériacés	5	0	10 ufc/ml		► <u>M9</u> EN ISO 21528-2 ◀	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières
▼ <u>M1</u> 2.2.2 Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de <i>E. coli</i> le plus élevé ⁽⁶⁾	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières
2.2.3 Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	EN/ISO 6888-2	► <u>C4</u> Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques le plus élevé ◀	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococques.
2.2.4 Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation ⁽⁷⁾ et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation ⁽⁷⁾	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
2.2.5 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation ⁽⁷⁾	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococques.

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.6 ► C4 Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus faible que la pasteurisation ◀	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières
2.2.7 Lait en poudre et lactosérum en poudre ⁽⁴⁾	► C4 Enterobacteriaceae ◀	5	0	10 ufc/g		► M9 EN ISO 21528-2 ◀	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	► C4 Améliorations de l'hygiène de production. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques ◀
2.2.8 Crèmes glacées ⁽⁸⁾ et desserts lactés congelés	► C4 Enterobacteriaceae ◀	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	► M9 EN ISO 21528-2 ◀	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
2.2.9 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	► C4 Enterobacteriaceae ◀	10	0	► M9 Non détecté ◀ dans 10 g		► M9 EN ISO 21528-1 ◀	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination ⁽⁹⁾ .
2.2.10 Préparations de suite en poudre	► C4 Enterobacteriaceae ◀	5	0	► M9 Non détecté ◀ dans 10 g		► M9 EN ISO 21528-1 ◀	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination.

▼ **M1**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.11 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Présomption de <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production. Prévention de la recontamination. Sélection des matières premières.

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M

► **M2** ⁽²⁾ Pour les points 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 et 2.2.10 m = M. ◀

⁽³⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

⁽⁴⁾ Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être encore transformés dans le secteur alimentaire.

⁽⁵⁾ *E. coli* est utilisée ici comme indicateur du niveau d'hygiène.

⁽⁶⁾ Pour les fromages ne pouvant pas favoriser le développement de *E. Coli*, le nombre de *E. Coli* est généralement le plus élevé au début de la période d'affinage, et pour les fromages pouvant favoriser le développement de *E. Coli*, il l'est en principe à la fin de la période d'affinage.

⁽⁷⁾ À l'exception des fromages pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'ils ne présentent aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.

⁽⁸⁾ Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients lactés.

⁽⁹⁾ Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et ► **M9** *Cronobacter* spp. ◀, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectées dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour ► **M9** *Cronobacter* spp. ◀ Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et ► **M9** *Cronobacter* spp. ◀

⁽¹⁰⁾ 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

▼ M1

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

► C4 Enterobacteriaceae ◀ dans les préparations en poudre pour nourrissons, les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois et les préparations de suite en poudre:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

E. coli, ► C4 Enterobacteriaceae ◀ (autres catégories de denrées alimentaires) et staphylocoques à coagulase positive:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Présomption de *Bacillus cereus* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► C4 qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

▼ **M1**2.3 *Ovoproduits*

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites		Méthode d'analyse de référence ⁽²⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.3.1 Ovoproduits	► C4 Enterobacteriaceae ◀	5	2	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	► M9 EN ISO 21528-2 ◀	Fin du procédé de fabrication	Contrôles de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Entérobactéries dans les ovoproduits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► **C4** qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

▼ **M1**

2.4 Produits de la pêche

▼ **C6**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites		Méthode d'analyse de référence ⁽²⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.4.1. Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	E. coli	5	2	1 NPP/g	10 NPP/g	ISO/TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

▼ **M1**

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► **C4** qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► **C4** qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites		Méthode d'analyse de référence ⁽²⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières
2.5.2 ► M9 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés ⁽³⁾ (prêts à être consommés) ◀	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

► **M9** ⁽³⁾ Le terme «non pasteurisé» signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur *E. coli*. ◀

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer) et dans les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer):

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- ► **C4** qualité insatisfaisante ◀ lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

▼ **M1****Chapitre 3 Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser***3.1 Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser*

En l'absence de règles plus spécifiques concernant le prélèvement et la préparation des échantillons à analyser, il convient de se référer aux normes correspondantes de l'ISO (International organisation for standardization) et aux lignes directrices du Codex alimentarius.

▼ **M8***3.2. Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de viandes fraîches***Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés**

Les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, la sélection des zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO 17604.

Lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses. Les zones d'échantillonnage sont choisies compte tenu de la technique d'abattage utilisée dans chaque établissement.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse. Quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm² sont prélevés par la méthode destructive. Lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm² (50 cm² pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. La surface totale d'échantillonnage est d'au moins 400 cm².

Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et aux viandes fraîches de volaille

Dans les abattoirs, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur *Salmonella* et sur *Campylobacter* sont effectués sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou. Les établissements de découpe et de transformation autres que ceux adjacents à un abattoir et qui découpent et transforment la viande provenant exclusivement de celui-ci, sont également tenus de prélever des échantillons destinés à l'analyse portant sur les salmonelles. Ces prélèvements sont effectués prioritairement sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou, si de telles carcasses sont disponibles, mais aussi sur des portions de volaille avec peau et/ou des portions de volaille sans peau ou avec une très petite quantité de peau, le choix étant fondé sur les risques.

Les abattoirs incluent dans leurs plans d'échantillonnage des carcasses de volailles provenant de cheptels dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* est positif.

Pour les analyses visant à s'assurer du respect des critères d'hygiène des procédés définis au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, concernant *Salmonella* et *Campylobacter* dans les carcasses de volailles dans les abattoirs, lorsque les analyses portant sur *Salmonella* et *Campylobacter* sont réalisées dans le même laboratoire, des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de quinze carcasses de volailles après le ressuage lors de chaque séance d'échantillonnage. Avant l'examen, les échantillons de peau du cou d'au moins trois carcasses de volailles provenant du même cheptel d'origine sont regroupés en un échantillon unique de 26 g. Ainsi, les échantillons de peau du

▼M8

cou forment cinq échantillons finaux de 26 g (26 g sont nécessaires pour pouvoir rechercher parallèlement *Salmonella* et *Campylobacter* à partir d'un seul échantillon). Les échantillons sont conservés après échantillonnage et transportés jusqu'au laboratoire à une température qui n'est pas inférieure à 1 °C ni supérieure à 8 °C, et le délai entre l'échantillonnage et les analyses portant sur *Campylobacter* est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est tombée à 0 °C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant *Campylobacter*. Les cinq échantillons de 26 g sont utilisés pour vérifier le respect des critères d'hygiène des procédés fixés au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, et du critère de sécurité des denrées alimentaires fixé au chapitre 1, ligne 1.28. Afin de préparer la suspension mère au laboratoire, la portion à analyser de 26 g est ajoutée à neuf volumes (234 ml) d'eau peptonée tamponnée, préalablement portée à température ambiante. Ce mélange est traité dans un Stomacher ou un Pulsifier pendant environ une minute. La formation de mousse est évitée en évacuant autant que possible l'air du sac Stomacher. 10 ml (~ 1 g) de cette suspension mère sont versés dans un tube stérile vide et 1 ml sur les 10 est utilisé pour le dénombrement de *Campylobacter* sur des boîtes sélectives. Le reste de la suspension mère (250 ml ~ 25 g) est utilisé pour la détection de *Salmonella*.

Pour les analyses visant à s'assurer du respect des critères d'hygiène des procédés définis au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, concernant *Salmonella* et *Campylobacter* dans les carcasses de volailles dans les abattoirs, lorsque les analyses portant sur *Salmonella* et *Campylobacter* sont réalisées dans deux laboratoires différents, des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de vingt carcasses de volailles après le ressuage lors de chaque séance d'échantillonnage. Avant l'examen, les échantillons de peau du cou d'au moins quatre carcasses de volailles provenant du même cheptel d'origine sont regroupés en un échantillon unique de 35 g. Ainsi, les échantillons de peau du cou forment cinq échantillons de 35 g qui, à leur tour, sont séparés afin d'obtenir cinq échantillons finaux de 25 g (pour la recherche de *Salmonella*) et cinq échantillons finaux de 10 g (pour la recherche de *Campylobacter*). Les échantillons sont conservés après échantillonnage et transportés jusqu'au laboratoire à une température qui n'est pas inférieure à 1 °C ni supérieure à 8 °C, et le délai entre l'échantillonnage et les analyses portant sur *Campylobacter* est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est tombée à 0 °C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant *Campylobacter*. Les cinq échantillons de 25 g sont utilisés pour vérifier le respect des critères d'hygiène des procédés fixés au chapitre 2, ligne 2.1.5, et du critère de sécurité des denrées alimentaires fixé au chapitre 1, ligne 1.28. Les cinq échantillons finaux de 10 g sont utilisés pour vérifier le respect du critère d'hygiène du procédé fixé au chapitre 2, ligne 2.1.9.

Pour les analyses relatives à *Salmonella* dans les viandes fraîches de volaille autres que les carcasses de volailles, cinq échantillons d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot. Un échantillon prélevé sur des portions de volaille avec peau contient de la peau et une fine tranche de muscle superficiel si la quantité de peau n'est pas suffisante pour former une unité d'échantillonnage. Un échantillon prélevé sur des portions de volaille sans peau ou avec une très petite quantité de peau contient une ou plusieurs fines tranches de muscle superficiel en plus de toute peau présente, pour former une unité d'échantillonnage suffisante. Les tranches de viande sont prélevées de manière à ce qu'elles comprennent une partie aussi grande que possible de la surface de la viande.

Lignes directrices pour l'échantillonnage

Des lignes directrices plus détaillées pour l'échantillonnage des carcasses, concernant en particulier les zones d'échantillonnage, peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

Fréquences d'échantillonnage des carcasses, des viandes hachées, des préparations à base de viande, des viandes séparées mécaniquement et des viandes fraîches de volaille

Les exploitants du secteur alimentaire responsables des abattoirs ou des établissements producteurs de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement ou de viandes fraîches de volaille prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière que chaque jour de la semaine soit couvert.

▼ M8

Pour les échantillonnages de viandes hachées et de préparations à base de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, ainsi que pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée.

Pour les prélèvements d'échantillons de viandes hachées, de préparations à base de viande, de carcasses et de viandes fraîches de volaille destinés aux analyses portant sur les salmonelles, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des essais qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Enfin, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si le programme national ou régional de contrôle des salmonelles démontre que la prévalence des salmonelles est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

Pour les prélèvements d'échantillons de carcasses de volailles destinés aux analyses portant sur *Campylobacter*, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus cinquante-deux semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite, sur autorisation de l'autorité compétente, s'il existe un programme national ou régional, officiel ou officiellement reconnu, de contrôle de *Campylobacter* et si ce programme comprend des échantillonnages et essais équivalant aux échantillonnages et essais requis pour vérifier le respect du critère d'hygiène du procédé fixé au chapitre 2, ligne 2.1.9. Si le programme de contrôle fixe un faible niveau de contamination des cheptels par *Campylobacter*, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si ce faible niveau de contamination par *Campylobacter* est atteint durant une période de cinquante-deux semaines dans les exploitations d'origine des poulets de chair achetés par l'abattoir. Si le programme de contrôle donne des résultats satisfaisants durant une période spécifique de l'année, la fréquence des analyses portant sur *Campylobacter* peut également être modulée en fonction des variations saisonnières, après autorisation de l'autorité compétente.

Cependant, les petits abattoirs et les établissements qui produisent en petites quantités des viandes hachées, des préparations à base de viande et des viandes fraîches de volaille peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par l'autorité compétente.

▼ M4*3.3. Règles d'échantillonnage applicables aux germes*

Aux fins de la présente section, la définition de «lot» à l'article 2, point b), du règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 s'applique.

A. Règles générales concernant l'échantillonnage et l'analyse**1. Analyse préalable du lot de graines**

Les exploitants du secteur alimentaire producteurs de germes procèdent à l'analyse préalable d'un échantillon représentatif de tous les lots de graines. Un échantillon représentatif doit comprendre au moins 0,5 % du poids du lot de graines en sous-échantillons de 50 g ou être sélectionné sur la base d'une stratégie d'échantillonnage structurée, statistiquement équivalente et contrôlée par l'autorité compétente.

Aux fins de l'exécution de l'analyse préalable, l'exploitant du secteur alimentaire fait germer les graines de l'échantillon représentatif dans les mêmes conditions que le reste du lot de graines destinées à la germination.

2. Échantillonnage et analyse des germes et de l'eau d'irrigation usée

Les exploitants du secteur alimentaire producteurs de germes prélèvent des échantillons pour l'analyse microbiologique à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) et *Salmonella* spp. est la plus grande, et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination.

▼ M4

Les échantillons de germes sont analysés conformément aux exigences mentionnées aux lignes 1.18 et 1.29 du chapitre 1.

Toutefois, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire producteur de germes dispose d'un plan d'échantillonnage, comprenant des procédures d'échantillonnage et des points de prélèvement des eaux d'irrigation usées, il pourra remplacer le prélèvement d'échantillons prévu par les plans d'échantillonnage établis aux lignes 1.18 et 1.29 du chapitre 1 par l'analyse de cinq échantillons de 200 ml d'eau utilisée pour l'irrigation des germes.

Dans ce cas, les exigences prévues aux lignes 1.18 et 1.29 du chapitre 1 s'appliquent à l'analyse de l'eau utilisée pour l'irrigation des germes, avec la limite d'absence dans 200 ml.

Lors de la première analyse d'un lot de graines, les exploitants du secteur alimentaire ne pourront mettre les germes sur le marché que si les résultats de l'analyse microbiologique sont conformes aux lignes 1.18 et 1.29 du chapitre 1 ou, s'ils analysent l'eau d'irrigation usée, à la limite d'absence dans 200 ml.

3. Fréquence d'échantillonnage

Les exploitants du secteur alimentaire producteurs de germes prélèvent des échantillons destinés à l'analyse microbiologique au moins une fois par mois, à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) et *Salmonella* spp. est la plus grande, et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination.

B. Dispense de l'analyse préalable de tous les lots de graines prévue au point A.1 de la présente section

Lorsque les conditions suivantes le justifient et lorsque l'autorité compétente les y autorise, les exploitants du secteur alimentaire producteurs de germes peuvent être dispensés de l'échantillonnage prévu au point A.1 de la présente section:

- a) l'autorité compétente s'est assurée que l'exploitant du secteur alimentaire mettait en œuvre un système de gestion de la sécurité alimentaire dans cet établissement, pouvant inclure des étapes dans le processus de production, qui réduit le risque microbiologique; et
- b) des données rétrospectives confirment que, pendant au moins six mois consécutifs précédant l'octroi de l'autorisation, tous les lots des différents types de germes produits dans l'établissement respectent les critères de sécurité des denrées alimentaires prévus aux lignes 1.18 et 1.29 du chapitre 1.

*ANNEXE II*

Les études visées à l'article 3, paragraphe 2, comprennent:

- la détermination des caractéristiques physicochimiques du produit, telles que pH, a_w , teneur en sel, concentration des conservateurs et système d'emballage, compte tenu des conditions d'entreposage et de transformation, des possibilités de contamination et de la durée de conservation prévue,
- la consultation de la littérature scientifique disponible et la recherche d'informations sur les caractéristiques de développement et de survie des micro-organismes concernés.

Le cas échéant, l'opérateur du secteur alimentaire mène, sur la base des études susmentionnées, des études complémentaires pouvant comporter:

- l'élaboration de modèles mathématiques prédictifs pour la denrée alimentaire en question, en utilisant des facteurs de croissance ou de survie critiques pour les micro-organismes concernés présents dans le produit,
- des essais visant à étudier la capacité du micro-organisme en question inoculé de manière appropriée à se reproduire ou à survivre dans le produit dans différentes conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles,
- des études visant à évaluer la croissance ou la survie des micro-organismes en question qui peuvent être présents dans le produit pendant sa durée de conservation dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Les études susmentionnées tiennent compte de la variabilité inhérente au produit, aux micro-organismes en question ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.