

1- CHARCUTERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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		
	Enterobacteries		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	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5%), pâte en croûte			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100		
	Enterobacteries		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		Absence/25g	Absence/25g	5	
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005	
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		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Absence/25g	Absence/25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO 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		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella*		Absence/25g	Absence/25g	5	*non pertinent pour les produits cuits dans leur emballage final.
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
5. Andouille, andouillette, tripes	Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			1000		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO 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		
	Enterobacteries		50		1	
	Escherichia coli			10	2	
	Staphylocoques coag +		100		2	
	Clostridium perfringens		30	30	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005	
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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/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	Absence / 25g	Absence / 25g	Absence / 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/DLUO 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		
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli*	500	500	500	2	* Critères EU pour préparation de viande (merguez)
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	2 ou 3	* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille
Listeria monocytogenes		10	100	2		
10. Saucisse à cuire type chipolata ou merguez considérées comme à base de viande (Produits à base de viande : salage minimum à 15g/Kg), 50% porc)	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		
	Enterobacteries *		10 000		1	*Critère applicable en particulier aux produits à base de viande
	Escherichia coli*	500	500	500	2	* Critères EU pour préparation de viande (merguez)
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella*	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	2 ou 3	* Critères EU pour préparation de viande (merguez) et type volaille
	Listeria monocytogenes		Absence /25g*	100**	2***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO 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		
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/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		
	Enterobacteries		10 000		1	
	Escherichia coli			100	2	
	Staphylocoques coag +		500	500	2	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	100*	10	100*	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

2- EPICERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Farine T45 à T65			FCD			
	Flore aérobie 30°C		200 000	200 000	1	Valeur modifiée le 01/01/2015
	Moisissures		10 000	10 000	1	Valeur modifiée le 01/01/2015
	Escherichia coli		100	10	1	Valeur modifiée le 01/01/2015
	ASR 46°C		10	10	1	Critère ajouté le 01/01/2015
	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		Absence/25g	Absence/25g	1	
2. Farine T80 à T150	Flore aérobie 30°C		500 000	500 000	1	
	Moisissures		50 000	50 000	1	Valeur modifiée le 01/01/2015
	Escherichia coli		100	10	1	Valeur modifiée le 01/01/2015
	ASR 46°C		10	10	1	Critère ajouté le 01/01/2015
	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		Absence/25g	Absence/25g	1	

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Chocolats fourrés et chocolat blanc, truffes			FCD			
	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries		100	100	1	
	Levures		100	100	1	
	Moisissures		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	
4. 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		Absence/25g	Absence/25g	5	
5. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées et fruits secs type chips papaye, bananes, pommes	Flore aérobie 30°C		10 000	10 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		100	100	1 ou 2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes*	Absence/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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
6. Fruits secs moelleux Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs			FCD			
	Flore aérobie 30°C		30 000	30 000	1 ou 2	
	Levures et moisissures		5 000	5 000	1 ou 2	
	Entérobactéries		10	10	1 ou 2	
	Bacillus cereus		100	100	1 ou 2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100*	100*	3	* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction de l'aw>0,92
7. Préparations en poudre pour nourrissons	Enterobactéries	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	1	
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii	Absence/10g	Absence/10g	Absence/10g	3	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	2	
	Enterotoxines Staphylococciques	Absence	Absence	Absence	3	
	Bacillus cereus	50	50	50	1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	

3- FROMAGE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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**		absence/25g*	absence/25g*	5	Critère applicable en particulier au stade de la fabrication sur matière première ou produit fini ** Selon définition critère guide des alertes publié DGAL/DGCCRF * Si dépassement du critère E coli
	Staphylocoques coag +	10 000	100 000*	10 000	1	*uniquement pour un contrôle à réception
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence /25g	Absence /25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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	Moisissures *		1000	5 000	2	* Critère à retenir pour les fromages râpés
	Escherichia coli	100	100	1 000	1	
	Staphylocoques coag +	100	100	100	1	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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/DLUO 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	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais y compris fromage blanc...			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 fromagesensemencés en levures.
	Escherichia coli	100	100	100	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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/DLUO 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	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/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	
	Enterotoxine	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	recherche si staph >10 ⁵	3	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/25g*	Absence/25g**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Sauf si justifications professionnelles concernant l'absence de croissance

4- PRODUITS LAITIERS ET ULTRA FRAIS

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Lait pasteurisé			FCD			
	Germes à 30°C		1 000	100 000	1	
	Entérobactéries	1	1	10	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	
3. Poudre de lait	Entérobactéries	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +	10	10	10	1	
	Enterotoxine	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	Recherche si staph >10 ⁵	3	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
5. Beurre pasteurisé			FCD			
	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		100	100	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
6. Beurre concentré	Levures		100	100	2	
	Coliformes 30°C		10		1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
7. Crème crue	Escherichia coli	10	10	10	1	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
8. Crème pasteurisée	Coliformes 30°C		10	10	1	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
9. Produits liquides à base de lait pasteurisé non fermentés			FCD			
	Germe à 30°C		10 000	10 000	2	
	Entérobactéries	1	1	25	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	Germe 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*	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	5	* Uniquement pour les glaces à base de lait
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/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	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
12. Desserts lactés frais	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	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g*	3	* Ou dérogations prévues par 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/DLUO 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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/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		Absence/25g	Absence/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	
	Listeria monocytogenes*	Absence/25g	100	100	3	* Critère à réserver aux produits à risque en particulier en fonction du pH>4.4

5- FRUITS LEGUMES HERBES SURGELES

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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		Absence/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 sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** 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/DLUO 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	Absence/25g	Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
Listeria monocytogenes	absence / 25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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	Absence/25g	Absence/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 sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** 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/DLUO 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	Absence / 25g	Absence/ 25g		3	
	Listeria monocytogenes	absence / 25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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 pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Critère ajouté le 01/01/2015
5. Herbes aromatiques surgelées	Flore aérobie 30° C		1 000 000		1	
	Staphylocoques coag +		100		1	
	Escherichia coli	100	10		1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g		3*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO 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		Absence/25g	Absence/25g	5*	* Action corrective à adapter selon l'usage raisonnablement prévisible du produit
	Vibrio pathogènes*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGA1 8255 28/2004
	Listeria monocytogenes	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO 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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Vibrio pathogènes*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255 28/2004
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	100**	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	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	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO 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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255/28/2004
Salmonella		Absence/25g	Absence/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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* A cibler sur les provenances à risque de produits de la mer importés NS DGAI 8255/28/2004
Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1		
6. Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	2	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	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 pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Critère ajouté le 01/01/2015

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	100*/g	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
8. Mollusques et crustacés cuits ou précuits 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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	absence / 25g	absence / 25g	100*/g	3	* Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
9. Coquillages vivants	Escherichia coli/100ml*	230/100g	230	230	3	* Méthode NPP
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	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 pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Critère ajouté le 01/01/2015

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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	Absence / 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 conservation résiduelle sinon inférieur 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	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO 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	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer 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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence / 25g*	100***	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Valeur 100 pour les produits disposant d'un pH inférieur 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		Absence / 25g	Absence / 25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence / 25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005
	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/DLUO 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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* Critère intéressant pour les produits non cuits dans leur emballage final
	Listeria monocytogenes***	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

7- PATISSERIE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat, entremets, bavaois...)			FCD			
	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	
	Escherichia coli		10*	10*	2	* 100 pour les produits avec fruits crus
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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	
	Levures Moisissures		1 000	10 000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Salmonella*		Absence/25g	absence/25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
		Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Pâtes crues (pâte à tarte, croissants crus)			FCD			
	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		1000	1000	2	
	Escherichia coli		10	10	2	
	Staphylocoques coag +		100	100	1	
	Bacillus cereus		100	100	1	
	Salmonella		Absence/25g	Absence/25g	1	
Listeria monocytogenes			Absence/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 résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005
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*		Absence/25g	Absence/25g	5	* Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque (chocolat, crème pâtissière...)
	Listeria monocytogenes***	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** Critère à privilégier pour les produits contenant des ingrédients à risque
Stables à température ambiante						

8- IV GAMME

Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
FCD						
1. Salades non assaisonnées sans autre ingrédient en contact	Flore aérobie 30° C		500 000	50 000 000	1	
	Escherichia coli	100	10*	10*	1	* 100 pour les jeunes pousses, roquettes et mâches
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	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 pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Critère ajouté le 01/01/2015
2. Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique		500 000	5 000 000	2	
	Escherichia coli	100	10	10	1	
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	

	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005
Denrées	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
4. Graines germées crues	Escherichia coli	100	100	100	1	Catégorie ajoutée le 01/01/2015
	Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	3	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005
	Escherichia coli STEC + 0104	Absence/25g*	Absence/25g*	Absence/25g	3	

9- TRAITEUR

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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 rilette 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
2. Produits traiteurs cuits par traitement thermique autres que cuits dans leur emballage Quenelles, pâtes fraîches 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		
	Enterobacteries		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		Absence/25g	Absence/25g	5	
	Histamine*			200	200	5
Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
3. Produits crus totalement ou partiellement	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		
	Enterobacteries 37°C *		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		Absence/25g	Absence/25g	5*	* Pour les produits destinés à être consommés en l'état
		Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3***

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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		Absence/25g	Absence/25g	1	
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
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/DLUO 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		Absence/25g	Absence/25g	1		
	Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005	
7. Magrets séchés/ fumés	Escherichia coli		100	100	1		
	Staphylocoques coag +		1000	1000	1		
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	Campylobacter		Absence/25g	Absence/25g	5		
		Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g	5	
		Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
<p>8. Plats cuisinés sous vide Surgelés</p> <p>Cuit dans son emballage primaire final avec un barème au moins équivalent à 70° C 2min à cœur</p> <p>Ne pas placer dans cette catégorie des produits remanipulés après cuisson ou même conditionnés à chaud.</p> <p>Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson et rillettes de poisson</p>			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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
			FCD				
9. Produits surgelés Produits traiteurs cuits par traitement thermique surgelés Quenelles, pâtes fraîches Produits cuits par traitement thermique ensemble ou non vendus froids Quiches, tartes salées, nems. Cette catégorie contient également les charcuteries cuites de poisson Plats cuisinés cuits autres que cuits dans leur emballage	Flore aérobie 30°C		100 000		1 ou 2		
	Flore lactique		A rechercher				
	Rapport Flore/Lactique		10				
	Escherichia coli		10		2		
	Staphylocoques coag +		100		1		
	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.	
	Salmonella		Absence/25g		5		
	Histamine*		200	200		5	* Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n°2073/2005
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	100**		3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j après décongélation sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
10. Produits surgelés Produits crus totalement ou partiellement et légumes pré-cuits assemblés avec des denrées animales	Flore aérobie 30°C*		1 000 000		1	* Critère non significatif pour les produits à base de pain 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		Absence/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	Absence/25g*	100**		3***

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
11. Produits crus totalement ou partiellement Salades non assaisonnées avec végétaux feuillus majoritaires et ingrédients en contact Catégorie ajoutée le 01/01/2015			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		Absence/25g	Absence/25g	5		
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3***	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 *** 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/DLUO 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 sauf Porc			FCD			
	Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000	1	
	Flore lactique			A rechercher		
	Rapport Flore/Lactique			100	1	
	Entérobacteries		1 000	100 000	1	Critère à valider sous 12 mois
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2	
2. Pièces de découpe réfrigérées porcines Exemple : longe de porc	Pseudomonas*		100 000	1 000 000/cm ²	1	* Prélèvement 25 cm ² destructif, coté couenne si non découenné de la longe de porc
	Enterobacteries *		10 000	100 000	1	* Prélèvement 25 cm ² destructif, face interne de la longe de porc
	Salmonella*		Absence/ surface prélevée	Absence/surface prélevée	2	* Prélèvement 25 cm ² destructif

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
3. Coupe demi gros, carcasses réfrigérées viande bovine agneau*, autres espèces sauf porc 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 cm ² destructif
	Enterobacteries **	1,5 log/cm2	1 000	10 000	1	** Prélèvement 25 cm ² destructif
	Salmonella**	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	Absence/ surface prélevée	1	** Prélèvement 25 cm ² destructif
4. Viandes piécées, de porc tout conditionnement	Pseudomonas		100 000	1 000 000	1	
	Enterobacteries*		10 000	100 000		
	Salmonella		Absence/10g	Absence/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	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence /10g	Absence/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	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/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/DLUO 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	
	Entérobactérie		1 000	10 000	1	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2*	* Option possible, si Salmonella positif, action corrective au niveau des approvisionnements carcasses du fournisseur
8. Carpaccio, toutes viandes hachées à l'avance sauf porc	Flore aérobie 30°C	500 000	500 000	5 000 000	1	
	Escherichia coli	50	50	50	1	
	Salmonella	Absence /25g	Absence /25g	Absence /25g	3	
	Escherichia coli O157:H7*		Absence /25g	Absence /25g	5**	* critère applicable en particulier au stade de la fabrication (sur matière première, mêlée ou produit fini) ** Selon stade d'application du critère
	Listeria monocytogenes	Absence /25g*	Absence /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 conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le Règlement (CE) n°2073/2005
Réfrigérés						

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO 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	Absence *	Absence/25g**		3	*Pour les produits destinés à être consommés crus: n=5 absence/25g" Pour les produits destinés à être consommés cuits: n=5 absence/10g" ** n=1, absence/25g	
	Escherichia coli O157:H7* Escherichia coli STEC*		Absence /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 sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
10. Préparations de viandes : viandes marinées et brochettes	Flore aérobie 30°C sauf porc		100 000	1 000 000	1		
	Flore lactique, sauf porc			A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique, sauf porc			100			
	Produit réfrigéré	Escherichia coli	500	500	500	1	
	Salmonella	Absence /10g	Absence / 10g	Absence /10g	3		
11. Abats rouges* (sauf queue, joues et tête)	Flore aérobie 30°C		1 000 000	10 000 000	1	* Le prélèvement sera réalisé en surface plus profonde sans cautérisation préalable	
	Flore lactique**			A rechercher		** Uniquement sur le sous vide	
	Rapport Flore/Lactique**			100		** Uniquement sur le sous vide	
	Produit réfrigéré	Entérobactéries		50 000	500 000	1	
	Salmonella		Absence /10g	Absence /10g	2		

11- VOLAILLE

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
1. Volaille entière			FCD			
	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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/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 serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés Valeur modifiée le 01/01/2015
	Monitoring Campylobacter		Dénombrement à réaliser si présence *	Dénombrement à réaliser si présence *	** + Cf.page6	* Après recherche dans 25g / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Germe ajouté le 01/01/2015

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
2. Découpe avec peau			FCD			
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		500 000	5 000 000	2	Valeur modifiée le 01/01/2015
	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		Absence / 25g	Absence / 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 serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés Valeur modifiée le 01/01/2015
	Monitoring Campylobacter		Dénombrement à réaliser si présence*	Dénombrement à réaliser si présence*	** + Cf. page 6	* Après recherche dans 25g / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Germe ajouté le 01/01/2015
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		Absence / 25g	Absence / 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 serogroupes ou espèces (canard et autres), critère d'hygiène des procédés

Denrée	Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
			FCD			
4. Préparation à base de volaille avec peau Aileron non cuit de poulet mariné Brochettes	Monitoring Campylobacter		Dénombrement à réaliser si présence *	Dénombrement à réaliser si présence *	** + Cf.page6	* Après recherche dans 25g / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Germe ajouté le 01/01/2015
	Flore lactique (produits sous vide ou atmosphère)		1 000 000	10 000 000	2	Valeur modifiée le 01/01/2015
	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	Absence/ 25g	Absence/ 25g	Absence/25g	5	Sérotypage systématique en cas de présence
			Dénombrement à réaliser si présence*	Dénombrement à réaliser si présence *	** + Cf.page6	* Après recherche dans 25g / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Germe ajouté le 01/01/2015
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	Absence/ 25g	Absence/ 25g	Absence/25g	5	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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires
	Monitoring Campylobacter		Dénombrement à réaliser si présence *	Dénombrement à réaliser si présence *	** + Cf.page6	* Après recherche dans 25g / Analyses à mettre en œuvre dans une logique de monitoring pour contribuer à la fixation d'un critère sous 24 mois ** Les actions correctives seront définies sur la base des éléments réglementaires lorsqu'ils seront établis Germe ajouté le 01/01/2015
			FCD			
6. Abats de volaille	Escherichia coli		10 000	10 000	1	
	Clostridium perfringens		100	100	2	
	Salmonella		Absence/10g	Absence/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	Absence/25g	Absence/25g	Absence/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		Absence/25g	Absence/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/DLUO Distribution (D)	Actions correctives	Commentaires	
9. Produits cuits à base de volaille à consommer en l'état ou à réchauffer Manchons cuits Panés Cuits			FCD				
	Flore aérobie 30°C		100 000	1 000 000	2		
	Flore lactique			A rechercher			
	Rapport Flore/Lactique			100			
	Enterobacteries		50		1		
	Escherichia coli			10	2		
	Staphylocoques coag +		100	100	2		
	Clostridium perfringens		30	30	2		
	Salmonella*		Absence/25g	Absence/25g	5	*à garder pour les process à risques Sérotypage systématique en cas de présence	
	Campylobacter		Absence/25g	Absence/25g	5		
	Listeria monocytogenes		Absence/25g*	Absence/25g*	100**	3	* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005 ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005
	Commentaire général : les prises d'essais sont systématiquement réalisées en surface et profondeur en respectant les proportions anatomiques.						