

Annexe 1 : Critères de sécurité des viandes et produits à base de viande

Catégories	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		
Produits à base de viande d'animaux de boucherie transformés destinés à être consommés crus	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g (4)	EN/ ISO 11290-2 (5)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande de volailles ou de lagomorphes transformés destinés à être consommés crus	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g (4)	EN/ ISO 11290-2 (5)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande d'animaux de boucherie transformés destinés à être consommés cuits	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande de volailles ou de lagomorphes transformés destinés à être consommés cuits	Salmonella	5	0	Absence dans 25 g (6)	EN/ ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon, c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'échantillons n réalisés

(2) m = M

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

(4) 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/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(5) 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

(6) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils n'échappent à la maîtrise immédiate de l'exploitant du secteur des viandes et produits à base de viande, 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.

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 lot contrôlé. 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.

Listeria monocytogenes dans les denrées alimentaires prêtes à consommer pouvant favoriser le développement de *L. monocytogenes* avant que l'exploitant produisant ces denrées alimentaires n'en perde la maîtrise immédiate, 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,
- * qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Listeria monocytogenes dans les autres denrées alimentaires prêtes à consommer :

- * qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont \leq à la limite
- * qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs $>$ à la limite

Salmonella

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