

## Annexe 2 : Critères d'hygiène des procédés : viandes et produits à base de viandes

Catégories	Micro-organismes	Plans 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			
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et de camélidés (4)	Nombre de colonies aérobies			3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 4833	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 <sup>2</sup> log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	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
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et de camélidés	Salmonella	50 (5)	2 (6)	Absence dans la partie examinée de la carcasse		EN/ ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
Carcasses de volailles : poulets et dindes	Salmonella	50 (5)	5 (6)	Absence dans 25g d'un échantillon groupé de peau du cou		EN/ ISO 6579	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
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies (7)	5	2	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	E.coli (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
Viandes séparées mécaniquement (volaille)	Nombre de colonies aérobies	5	2	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	E.coli (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 amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Préparations à base de viande	E.coli (8)	5	2	500 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	5000 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	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

- (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) Ces limites ( $m$  et  $M$ ) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le log moyen quotidien est calculée 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.
- (6) Nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée.
- (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.

### **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'entérobactériacés et de colonies aérobies dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et de camélins :

- \* qualité satisfaisante lorsque la moyenne quotidienne est  $\leq m$
- \* qualité acceptable lorsque la moyenne quotidienne se situe entre  $m$  et  $M$
- \* qualité insatisfaisante lorsque la moyenne quotidienne est  $> M$

Salmonella sans les carcasses :

- \* qualité satisfaisante lorsque la présence de Salmonelle est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de  $c/n$
- \* qualité insatisfaisante lorsque la présence de Salmonelle 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  $n$

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

- \* 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  $\leq m$ ,
- \* qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .