

**Annexe 6.1 (nouveau) : Critères d'hygiène des procédés
pour les produits de la pêche et des mollusques bivalves**

Catégorie	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Limites		méthodes d'analyse de référence	stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E.coli</i>	5	2	1 NPP/g	10 NPP/g	ISO TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Amélioration de l'hygiène de production
	<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
Poissons entiers/Tranchés/en filets/panés/refrigérés/congelés-Crustacés entiers/ étêtés/refrigérés/ congelés	<i>E.coli</i>	5	2	10 NPP/g	100 NPP/g	ISO TS 16649-3		
	<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
Céphalopodes bruts	<i>E.coli</i>	5	2	100 NPP/g	1 000 NPP/g	ISO TS 16649-3		
	Flore totale à 30°C	5	2	100 000 ufc/g	1 000 000 ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
Céphalopodes nettoyés	<i>E.coli</i>	5	2	10 NPP/g	100 NPP/g	ISO TS 16649-3		
	Flore totale à 30°C	5	2	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
Semi-conserves pasteurisées	<i>E.coli</i>	5	2	1 NPP/g	10 NPP/g	ISO TS 16649-3		
	<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Flore totale à 30°C	5	2	10 000 ufc/g	100 000 ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		
Semi-conserves non pasteurisées	<i>E.coli</i>	5	2	10 NPP/g	100 NPP/g	ISO TS 16649-3		
	<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
	Flore totale à 30°C	5	2	100 000 ufc/g	1 000 000 ufc/g	ISO 4833 ou NT 1614		

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