

## A - CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES AVEC PARAMETRES ET CRITERES

Catégorie Denrées	Nom de la catégorie	Exemple de produits	Paramètres	Critères appliqués	Références critères	Seuil d'alerte
1	<b>Viande cuite ou Poisson cuit à J 0 (sans accompagnement)</b>	Rôti cuit, cuisse de poulet, escalope de dinde etc...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
2-A	<b>Viande ou Poisson cuit en barquette et passé en cellule de refroidissement</b>	Viande ou poisson où la cuisson est inf. à 60°C Viande ou poisson mixés sans végétaux	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
2-B	<b>Plats cuisinés sous-vide à DLC</b>	Plats cuisinés sous-vide	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>6</sup> /g	Critères FCD	
			Ratio FT/FL	100	Critères FCD	
3-A	<b>Charcuterie cuite, Entrée froide, Gratins</b>	Jambon d'York, mortadelle, pâté, boudin, sandwich, gratin (fromage), salade de thon	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
3-B	<b>Charcuterie crue</b>	Charcuterie crue (lardon)	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
3-C	<b>Charcuterie cuite à DLC</b>	Jambon cuit, pâté en croute, rillette, saucisson cuit, pâté	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>6</sup> /g	Critères FCD	

			Ratio FT/FL	100 (Rillette : 10)	Critères FCD	
4-A	<b>Végétaux seuls cuits et plats cuisinés accompagnés de végétaux</b>	Taboulé, salade de pâtes Paëlla, choucroute, lasagne, riz, nems	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			Bacillus cereus	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
4-B	<b>Végétaux crus</b>	Crudités	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
5-A à récept°	<b>Viande hachée et autres préparations de viande</b>	Chair à saucisse, merguez, farce, .....	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10/g</b>	Critères FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	5.10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10	Critère FCD	
5-B à DLC	<b>Viande hachée et autres préparations de viande</b>	Chair à saucisse, merguez, farce...	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Critères FCD	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	5.10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>6</sup> /g	Critère FCD	
			Rapport FT/FL	100	Critère FCD	
5-C	<b>Viande hachée de volaille et autres préparations de viande de volaille</b>	Marinade de poulet, brochettes de poulet...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10/g</b>	Critères FCD	
			E. coli	5.10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			Clostridium perfringens	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 <sup>3</sup> /g	Critères FCD	
6-A	<b>Viande hachée crue à consommer cuite</b>	Steak haché...	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>3</sup>/g</b>	Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, version du 09/12/2022	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10g</b>	Régl CE n°2073/2005	

			E. coli	50/g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	5.10 <sup>5</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
6-B	Viande hachée crue à consommer crue	Steak haché, carpaccio, tartare...	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	50/g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	5.10 <sup>5</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10 g</b>	Critères FCD	
7-A	Viande en pièces de découpe (sauf porc)	Faux filet, côte de bœuf, entrecôte, gigot d'agneau, côte de veau	E.coli	500/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10 g</b>	Critères FCD	
7-B	Viande en pièces de découpe (porc)	Côte de porc, filet mignon, échine...	Entérobactéries	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
7-C	Viande en pièces de découpe	Découpe de volailles avec peau	E. coli	5.10 <sup>3</sup> /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 <sup>3</sup> /g	Critères FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
7-D	Viande en pièces de découpe	Découpe de volailles sans peau	E. coli	10 <sup>3</sup> /g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 <sup>3</sup> /g	Critères FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10 g</b>	Critères FCD	
7-E	IZARD ou DLC Viande en pièces de découpe (sauf porc)	Faux filet, côte de bœuf, entrecôte, gigot d'agneau, côte de veau	E.coli	500/g	Critères FCD	
			FAM	3.10 <sup>5</sup> /g (DLC : 10 <sup>6</sup> /g)	Critères clients/FCD	
			Ratio FT/FL	10 (DLC : 100)	Critères clients/FCD	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/10 g</b>	Critères FCD	
7-F	IZARD Viande en pièces de découpe (porc)	Côte de porc, filet mignon, échine...	Entérobactéries	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			FAM	3.10 <sup>5</sup> /g	Critères clients	

			Ratio FT/FL	10	Critères clients	
8	<b>Alimentation animaux</b>	Pour Vetinnov	Salmonella	ND/25 g	Critères clients	
			Entérobactéries	3.10 <sup>2</sup> /g	Critères clients	
9 A	<b>Saucisson sec à réception</b>	Saucisson et saucisse sèche à réception	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	1000/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
9 B	<b>Saucisson sec à DLC et autres charcuteries séchées</b>	Saucisson sec à DLC, Coppa, jambon sec jambon cru	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Escherichia coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
10	<b>Foie gras</b>	Mi-cuit	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>L.m. Dénomb. à DLC</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>4</sup> /g (DLC : 10 <sup>6</sup> /g)	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10 (DLC :100)	Critères FCD	
11-A	<b>Crustacés cuits et Mollusques cuits</b>	Entiers (crevettes, homards, crabes...)	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	1/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
11-B	<b>Crustacés cuits et Mollusques cuits</b>	Décortiqués (crevettes, homards, crabes...)	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	1/g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	100 000

			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	5.10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
12	<b>Coquillages vivants</b>	Mollusques bivalves, tuniciers, échinodermes, gastéropodes	<b>E. Coli</b>	<b>230/100g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
13-A	<b>Fromages - 4 paramètres -</b>	Fromages au lait cru	<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>4</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
			<b>NB : Entérotoxines si Staph &gt;100.000</b>			
			<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
13-B	<b>Fromages</b>	Fromages affinés au lait pasteurisé	E. coli	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
			<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
13-C	<b>Fromages - 4 paramètres -</b>	Fromages à base de lait au traitement thermique moins fort que la pasteurisation	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
			<b>E. coli</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	
13-D	<b>Fromages</b>	Fromages frais à base de lait ou de lactosérum pasteurisé y compris fromage blanc ou type mozzarella	Staphylocoques	10/g	Régl CE n°2073/2005	100 000
			<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>E. coli</b>	<b>10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	
15-A à récept°	<b>Lait cru les 5 échantillons à réception</b>	Lait cru en l'état Consommation directe	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/ml</b>	Arrêté du 13/07/12	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25ml</b>	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 <sup>4</sup> /ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM autres que vaches	5.10 <sup>5</sup> /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-B à DLC	<b>Lait cru les 5 échantillons à DLC</b>	Lait cru en l'état Consommation directe	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/ml</b>	Arrêté du 13/07/12	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25ml</b>	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	Pas de critères	/	

			FAM	Pas de critères	/	
15-C	<b>Lait de transformation</b>	Lait pour fabrication de fromages	FAM	10 <sup>5</sup> /ml (bovins) 5.10 <sup>5</sup> /ml (autres)	Régl CE n°853/2004	
			L.M. Recherche	Pas de critères	/	
			Salmonella	Pas de critères	/	
			E. coli	Pas de critères	/	
			Staphylocoques	Pas de critères	/	100 000
15-D	<b>Lait pasteurisé à J0</b>	Lait pasteurisé	<b>L.M. Recherche</b>	<b>ND/25ml</b>	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>5</sup>	Critères FCD	
			Entéro	1	Régl CE n°2073/2005	
15-E	<b>Lait pasteurisé à DLC</b>	Lait pasteurisé	<b>L.M. Recherche</b>	<b>ND/25ml</b>	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>3</sup>	Critères FCD	
			Entéro	10	Régl CE n°2073/2005	
15-F	<b>Lait cru 1 échantillon à réception</b>	Lait cru (bovin) en l'état Consommation directe	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/ml</b>	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 <sup>4</sup> /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-F – autre que vache	<b>Lait cru 1 échantillon à réception</b>	Lait cru (hors bovin) en l'état Consommation directe	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/ml</b>	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 <sup>5</sup> /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-G	<b>Lait cru 1 échantillon à DLC</b>	Lait cru en l'état Consommation directe	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10<sup>2</sup>/ml</b>	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	Pas de critères	/	
			FAM	Pas de critères	/	
16 A	<b>Pâtisseries non cuites</b>	<b>Eclair au chocolat, entremet, bavarois, cheesecake sans cuisson, charlotte aux</b>	<b>L.m. Rech.,</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Bacillus Cereus	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000

		fruits	FAM	$10^5/g$	Critères FCD	
			Ratio FT/FL	100	Critères FCD	
			Staphylocoques	$10^2/g$	Critères FCD	100 000
16 B	Pâtisseries cuites	Tartes aux pommes, gâteau au chocolat, gâteau au yaourt, clafoutis, flan...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			Escherichia coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000
			FAM	$10^5/g$	Critères FCD	
			Levures Moisissures	1000/g	Critères FCD	
17 A	Yaourts	Yaourts	<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl CE n°2073/2005	
17 B	Desserts lactés	Panna cotta, tiramissu, crème dessert, semoule de lait, riz au lait...	<b>L,m,Rech,</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			Staphylocoques	10/g	Critères FCD	100 000
			Entérobactéries	10/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000
			Levures moisissures	100/g	Critères FCD	
18-A	Glaces	Crèmes glacées	<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	$10^5/g$	Critères FCD	
			Staphylocoques	10/g	Critères FCD	100 000
18-B	Glaces (pour fromager)	Crèmes glacées et	<b>L.m. Rech.</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	

		Desserts lactés glacés	Entérobactéries	10/g	Régl CE n°2073/2005	
19	<b>Ovoproducts</b>	Œufs frais et Œufs durs nature	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25 g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl CE n°2073/2005	
20	<b>Poissons crus, frais</b>	Poissons frais	<b>L.m. Rech. / Dénomb.</b>	<b>ND/25g – 10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
21	<b>Poissons fumés</b>	Produits stables	<b>L.m. Rech</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>10/g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
22	<b>Semi-conserves</b>	Type anchois au sel ou marinés, rollmops... DLC : 6 mois Produits à garder au frais	<b>L.m. Rech. / Dénomb.</b>	<b>ND/25g - 10<sup>2</sup>/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Staphylocoques	10 <sup>2</sup> /g	Critères FCD	100 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
23	<b>Conserves</b>	Conserves	Contrôle de Stabilité (emballage, odeur, aspect, pH, examen microscopique)	/	NF V 08-408	
			Détermination du pH		NF V 08-409	
24	<b>Sang frais</b>	Sang en abattoir pour consommation humaine	FAM	10 <sup>6</sup> /g	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
			Entérobactéries	10 <sup>4</sup> /g	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
25	<b>Peaux de cou de poulet</b>	Peaux de cou de poulet	Campylobacter spp	10 <sup>3</sup> /g	Régl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
26	<b>Pain</b>	Pain	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	

			Levures	500/g	Critères FCD	
			Moisissures	500/g	Critères FCD	
27	<b>Viennoiseries</b>	Chocolatine, croissant, pain aux raisins, chausson aux pommes, chouquettes, brioche...	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			Levures	500/g	Critères FCD	
			Moisissures	500/g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
28	<b>Abats rouges</b>	Cœur, foie...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/10g</b>	Critères FCD	
			E. coli	5000/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>8</sup> /g	Critères FCD	
29	<b>Boyaux CTH</b>	Boyaux de mouton, porc...	Bacillus cereus	10 <sup>5</sup> /g	Critères client	100 000
			Staphylocoques	10 <sup>3</sup> /g	Critères client	100 000
			Entérobactéries	10 <sup>4</sup> /g	Critères client	
			Clostridium perfringens	10 <sup>3</sup> /g	Critères client	100 000
			FAM	5.10 <sup>6</sup> /g	Critères client	
30	<b>Céphalopodes frais ou surgelés (entiers ou tranchés)</b>	Pieuvres, calamars, seiches...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Critères FCD	10 000
31	<b>Crustacés crus entiers non décortiqués frais ou surgelés</b>	Crevettes, crabes, gambas, homards...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
32	<b>Crustacés crus décortiqués frais ou surgelés</b>	Crevettes, crabes, gambas, homards...	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
33	<b>Produits marinés acides pH &lt;4,4</b>	Anchois marinés, rollmops...	<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Régl CE n°2073/2005	10 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
34	<b>Produits marinés</b>	Thon mariné, poulpe	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	

	<b>4,4&lt; pH&lt;5,2</b>	mariné, cocktail de fruits de mer crus frais ou surgelés	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Règl CE n°2073/2005	10 000
			Levures	100/g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
35	<b>Produits saumurés peu acides pH&gt;5,2</b>	Produits saumurés et œuf de poisson	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
36	<b>Surimi</b>	Surimi ou produits à base de surimi	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
37	<b>Anchois</b>	Anchois au sel ou à l'huile	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
			FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Règl CE n°2073/2005	10 000
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
38	<b>Crème d'anchois</b>	Crème d'anchois (+60% d'anchois salés) et anchoïade (+ de 35% d'anchois salés)	FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			<b>L.m. Dénomb.</b>	<b>100/g</b>	Règl CE n°2073/2005	10 000
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règl CE n°2073/2005	
39 A	<b>Produits traiteurs frais cuits</b>	Quiches, tartes salées, charcuteries cuites de poissons, quenelles, pâtes fraîches, nems, poissons panés	FAM	10 <sup>5</sup> /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
			Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000

			FAM	$10^4/g$ (DLC : $10^6/g$ )	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	100	Critères FCD	
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règlt CE n°2073/2005	
			<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			Entérobactéries	1000/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
			Bacillus cereus	500/g	Critères FCD	100 000
			FAM	$10^4/g$ (DLC : $10^6/g$ )	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10 (DLC : 100)	Critère FCD	
39 B	<b>Produits traiteurs crus ou partiellement crus</b>	Salades préparées ensaucées, sandwichs, pizzas ultra fraîches	<b>Salmonella</b>	<b>ND /25g</b>	Critères FCD	
40	<b>Fruits à coque, fruits séchés et grains fumées, grilles, salées (avec traitement thermique)</b>	Noix, noisettes, arachides, fruits séchés : chips papaye, bananes, pommes...	<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règlt CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	100/g	Critères FCD	10 000
			E.coli	10/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	1000/g	Critères FCD	100 000
			Levures-Moisissures	5000/g	Critères FCD	
			FAM	$10^4/g$ ( $3.10^4/g$ si fruits réhydratés)	Critères FCD	
41	<b>Fruits à coque, fruits séchés et grains fumées, grilles, salées (sans traitement thermique)</b>	Noix, noisettes, arachides, fruits séchés : chips papaye, bananes, pommes...	<b>Salmonella</b>	<b>ND /25g</b>	Critères FCD	
			<b>L.m. Recherche</b>	<b>ND/25g</b>	Règlt CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	100/g	Critères FCD	10 000
			E.coli	100/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	1000/g	Critères FCD	100 000
			Levures	25 000/g	Critères FCD	
			Moisissures	50 000/g	Critères FCD	
			FAM	$5.10^5/g$	Critères FCD	
42	<b>Mayonnaise et sauces</b>	Mayonnaise, mayonnaise allégée, sauces variétés (base épices, aromate, moutarde, raifort)* avec un	<b>Salmonella</b>	<b>ND/25g</b>	Critères FCD	
			E.coli	10/g	Critères FCD	
			Entérobactéries	100/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	

		ph<4,4.	Levures-Moisissures	100/g	Critères FCD	
			FAM	10 <sup>4</sup> /g	Critères FCD	

L.m.Rech. = Listeria monocytogenes Recherche

L.m.Dénombr. = Listeria monocytogenes Dénombrement

FAM = Flore Aérobie Mésophile = Micro-organismes à 30°C

ND = Non Détecté

**FCD** = Fédération du Commerce et de la Distribution

## B - METHODES

PARAMETRES	METHODES/NORMES
* <i>Bacillus cereus</i> présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932
* <i>Clostridium perfringens</i> à 37°C	NF EN ISO 15213-2
Coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060
Conserves (Contrôle de la stabilité)	NF V 08-408 (méthode routine)
Conserves (Détermination du pH)	NF V 08-409 (méthode de routine)
Conserves (Contrôle de la stabilité)	NF V 08-401 (méthode de référence)
Conserves (Détermination du pH)	NF ISO 11289 (méthode de référence)
* Entérobactéries à 37°C	NF EN ISO 21528-2
* <i>E. coli</i> à 44°C	NF ISO 16649-2
* <i>E. coli</i> à 44°C /Coquillages vivants	NF EN ISO 16649-3
<i>E. coli</i> O157 : H7	Méthode VIDAS UP BIO 12/25-05/09
Campylobacter spp	(Alternative Campyfood Biomérieux) :2009LR28
Levures/Moisissures	(Alternative Symphony Biokar) : BKR 23/11-12/18
* <i>Listeria monocytogenes</i> Recherche	NF EN ISO 11290-1
* <i>Listeria monocytogenes</i> Recherche	➔ (Alternative Aloa One Day) : AES 10/03-09/00
* <i>Listeria monocytogenes</i> Dénombrement	NF EN ISO 11290-2
* Microorganismes obtenus à 30°C	➔ NF EN ISO 4833-1

* Recherche <i>Salmonella</i> (sauf <i>Typhi</i> et <i>Paratyphi</i> )	NF EN ISO 6579-1 sauf « Annexe D »
* Recherche <i>Salmonella</i>	➔ (Alternative IRIS) : BKR 23/07-10/11
* <i>Staphylocoques</i> à coagulase (+) sans confirmation	NF EN ISO 6888-2 (pour les produits laitiers)
* <i>Staphylocoques</i> à coagulase (+) avec confirmation	➔ NF EN ISO 6888-1

\* Paramètre sous accréditation COFRAC

## C - INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- 1- Le choix de la méthode : lorsque, pour un paramètre, plusieurs méthodes sont possibles et si le partenaire ne précise pas la méthode souhaitée, la méthode utilisée par défaut sera celle indiquée par une flèche (➔) pour répondre au mieux aux besoins du partenaire
- 2- Lorsque les critères proposés par le laboratoire sont différents de ceux du partenaire, ce dernier doit en informer le laboratoire par écrit.
- 3- Lorsque le laboratoire doit refaire une analyse sur un échantillon d'hygiène alimentaire, qu'il a lui-même congelé pour conservation, il s'engage à prévenir le partenaire par téléphone et/ou par mail de cette opération de congélation et des conséquences potentielles qui pourraient entraîner une modification de la flore.
- 4- Lorsqu'une analyse est à réaliser à DLC et que celle-ci tombe un weekend ou un jour férié, celle-ci sera faite automatiquement le premier jour ouvré suivant la date de la DLC, sauf avis contraire du client