

**Annexe : Critères microbiologiques dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage assouplie**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage	Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants	Remarque
		<b>n</b>	<b>M</b>				
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies <sup>2</sup> (CHP)	1	5.10 <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	Un résultat entre 5.10 <sup>5</sup> et 5.10 <sup>6</sup> ufc/g est tout juste acceptable. Soyez vigilant sur le plan de l'hygiène.
	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (CHP)	1	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	Un résultat entre 50 et 500 ufc/g est tout juste acceptable. Soyez vigilant sur le plan de l'hygiène.
Préparations de viande à base de viande hachée	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (CHP)	1	5000 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	Un résultat entre 500 et 5000 ufc/g est tout juste acceptable. Soyez vigilant sur le plan de l'hygiène.

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 2073/2005

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage	Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants	Remarque
		<b>n</b>	<b>M</b>				
Viande hachée et préparations à base de viande hachée, destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (CSA)	1	Absent dans 25g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Notification à l'AFSCA.  Retrait du commerce et/ou rappel des produits.	
Viande hachée et préparations à base de viande de volailles hachée, destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (CSA)	1	Absent dans 25g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Notification à l'AFSCA.  Retrait du commerce et/ou rappel des produits.	
Viande hachée et préparations à base de viande hachée d'autres espèces que de volailles, destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. (CSA) <sup>2</sup>	1	Absent dans 10g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Notification à l'AFSCA.  Retrait du commerce et/ou rappel des produits	