

Annexe

Critères de sécurité des denrées alimentaires

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | | Limites | Méthode d'analyse de référence | Stade auquel s'applique le critère | Mesures en cas de résultats insatisfaisants |
|---|-------------------|------------------------|---|---|--------------------------------|---|--|
| | | n | c | | | | |
| 1. Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues | <i>Salmonella</i> | 1 | 0 | Absence dans 25g | EN/ISO 6579 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation | Notification à l'AFSCA si le produit a déjà quitté le contrôle direct de l'exploitant. Retrait du commerce et/ou rappel des produits. |
| 2. Viandes hachées et préparations de viande de volailles destinées à être consommées après cuisson | <i>Salmonella</i> | 1 | 0 | Absence dans 10 g A partir du 01.01.2010 : Absence dans 25g | EN/ISO 6579 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation | Notification à l'AFSCA si le produit a déjà quitté le contrôle direct de l'exploitant. Retrait du commerce et/ou rappel des produits. |
| 3. Viandes hachées et préparations de viande d'espèces autres que les volailles destinées à être consommées après cuisson | <i>Salmonella</i> | 1 | 0 | Absence dans 10 g | EN/ISO 6579 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation | Notification à l'AFSCA si le produit a déjà quitté le contrôle direct de l'exploitant. Retrait du commerce et/ou rappel des produits. |

Critères d'hygiène des procédés

| Catégorie de denrées alimentaires | Micro-organismes | Plan d'échantillonnage | Limites | Interprétation | Méthode d'analyse de référence | Stade auquel s'applique le critère | Mesures en cas de résultats insatisfaisants |
|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------|---|----------------|--------------------------------|------------------------------------|---|
| | | n | | | | | |
| 4. Viandes hachées | <i>Nombre de colonies aérobies</i> | 1 | $\leq 5 \times 10^5$ ufc/g | Satisfaisant | ISO 4833 | Fin du procédé de fabrication | Néant |
| | | | $> 5 \times 10^5$ ufc/g et $< 5 \times 10^6$ ufc/g | Acceptable | ISO 4833 | Fin du procédé de fabrication | Si valeurs élevées, amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières. |
| | | | $\geq 5 \times 10^6$ ufc/g | Insatisfaisant | ISO 4833 | Fin du procédé de fabrication | Amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières. |
| | <i>E. Coli</i> | 1 | ≤ 50 ufc/g | Satisfaisant | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Néant |
| | | | > 50 ufc/g et < 500 ufc/g | Acceptable | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Si valeurs élevées, amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières. |
| | | | ≥ 500 ufc/g | Insatisfaisant | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières |
| 5. Préparations de viande | <i>E. Coli</i> | 1 | ≤ 500 ufc/g ou cm^2 | Satisfaisant | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Néant |
| | | | > 500 ufc/g ou cm^2 et < 5000 ufc/g ou cm^2 | Acceptable | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Si valeurs élevées, amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières. |
| | | | ≥ 5000 ufc/g ou cm^2 | Insatisfaisant | ISO 16649-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières. |