

**Annexe 1 : Critères microbiologiques pour les viandes hachées et les préparations de viande dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage légale (cf. 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	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies <sup>1</sup> (CHP)	5	2	5.10 <sup>5</sup> cfu/g	5.10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> <sup>1</sup> (CHP)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Préparations de viande	<i>E. coli</i> <sup>1</sup> (CHP)	5	2	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i> spp. <sup>1</sup> (CSA)	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

<sup>1</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	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. <sup>1</sup> (CSA)	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
	<i>Campylobacter</i> spp thermotolérants. <sup>2 3</sup> (CHP)	5	0	100 cfu/g	100 cfu/g	<sup>4</sup>	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. <sup>1</sup> (CSA)	5	0	Absence dans 10g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

<sup>2</sup> AR du 26 avril 2009

<sup>3</sup> Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés ultérieurement dans une entreprise du secteur alimentaire autre que du commerce de détail, à condition que cette transformation élimine le risque et qu'elle vise à fabriquer une denrée alimentaire d'une autre catégorie.

<sup>4</sup> Voir liste des méthodes reconnues en microbiologie: <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/>