

## Annexe 2: 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
			n	c	m	M		
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i> spp. <sup>5</sup>	Catégorie 1	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. <sup>5</sup>	Catégorie 1	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				
	<i>Campylobacter</i> spp. thermo-tolérants <sup>6 7</sup>	Catégorie 1	3	0	100 cfu/g	100 cfu/g	<sup>8</sup>	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
Catégorie 3	1	0						
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. <sup>5</sup>	Catégorie 1	5	0	Absence dans 10g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				

<sup>5</sup> Règlement (CE) n° 2073/2005

<sup>6</sup> AR du 26 avril 2009

<sup>7</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>8</sup> Voir liste des méthodes reconnues en microbiologie: <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/>

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage			Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies <sup>5</sup>	Catégorie 1	3	0	5.10 <sup>5</sup> cfu/g	5.10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				
	<i>E. coli</i> <sup>5</sup>	Catégorie 1	3	0	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				
Préparations de viande	<i>E. coli</i> <sup>5</sup>	Catégorie 1	3	0	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				