

Critères microbiologiques de la Fédération des Industries Avicoles - 22 mars 2018

IMPORTANT

Ces critères sont **issus des propositions formulées par la FIA**, sur la base des données historiques d'autocontrôles disponibles et des travaux menés pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Ils restent d'**application volontaire** et n'ont aucune valeur réglementaire. Ils seront revus périodiquement et révisés aussi souvent que nécessaires.

Les critères d'hygiène des procédés sont des **indicateurs de l'acceptabilité du fonctionnement hygiénique du procédé de production ou distribution**. Le **non-respect d'un critère microbiologique d'hygiène de procédé entraîne des actions correctives** destinées à maintenir l'hygiène du procédé (révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou meilleure sélection des matières premières), **mais ne permet pas de conclure que l'aliment est impropre à la consommation humaine**.

Les critères de sécurité sont définis par le règlement UE 2073-2005 et consultables en ligne : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1532611785441&uri=CELEX:02005R2073-20180101>

En bleu apparaissent les critères d'hygiène définis par le règlement européen 2073/2005

Catégorie d'aliments	Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé	Micro-organisme	Limite m	Méthode(s) d'analyse	Technique de prélèvement de la prise d'essai au laboratoire (PE)	Commentaires
Carcasses de volailles: poulets de chair et dindes Peau de cou	carcasses après le ressuage	Salmonelles	absence dans 25g	NF EN ISO 6579	Des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de quinze carcasses de volailles (si l'analyse est faite conjointement avec l'analyse campylobacter). Un morceau de peau du cou d'environ 10 g est prélevé sur chaque carcasse de volaille. Les échantillons de peau du cou de trois carcasses de volailles du même cheptel d'origine sont regroupés, pour obtenir cinq échantillons finaux de 25 g	Dans les abattoirs, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou. Les établissements de découpe et de transformation autres que ceux adjacents à un abattoir et qui découpent et transforment la viande provenant exclusivement de celui-ci sont également tenus de prélever des échantillons destinés à l'analyse portant sur les salmonelles. Ces prélèvements sont effectués prioritairement sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou, si de telles carcasses sont disponibles, mais aussi sur des portions de volaille avec peau et/ou des portions de volaille sans peau ou avec une très petite quantité de peau, le choix étant fondé sur les risques.
Carcasses de poulets de chair	carcasses après le ressuage	Campylobacter	10 ³ /g	EN ISO 10272-2	Des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de quinze carcasses de volailles (si l'analyse est faite conjointement avec l'analyse salmonelles). ==> idem procédure salmonelle Les échantillons sont conservés après échantillonnage et transportés jusqu'au laboratoire à une température qui n'est pas inférieure à 1 °C ni supérieure à 8 °C, et le délai entre l'échantillonnage et les analyses portant sur Campylobacter est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est tombée à 0 °C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant Campylobacter.	nombre d'échantillons n=50 c = 20 À partir du 1.1.2020, c = 15; à partir du 1.1.2025, c = 10 Les 50 échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et fréquences d'échantillonnage fixées dans le présent règlement. Dans les abattoirs, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur Campylobacter sont effectués sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou.
Pièces entières (volailles et lapins)	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ⁴ /g	AFNOR V08-053 ou ISO 16649-2	1g avec peau / 9g sans peau	E. Coli pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et enterobactéries pourront être recherchées.
		Staphylocoques coagulase +	10 ³ /g	NF EN ISO 6888-2		
			5.10 ³ /g	AFNOR VO8-057-1 ou NFV08-014	cas où la peau des majoritaire	Pour les pièces de découpe de volailles avec peau, la limite m pour les staphylocoques est fixée à 5 000 ufc/g si lors du prélèvement la peau est majoritaire (ex. cou de dinde/poulet)

Découpes crues avec peau (volailles)	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ⁴ /g	AFNOR V08-053 ou ISO 16649-2	1g avec peau / 9g sans peau	E. Coli pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et enterobactéries pourront être recherchées.
		Staphylocoques coagulase +	10 ³ /g	NF EN ISO 6888-2		
			5.10 ³ /g	AFNOR VO8-057-1 ou NFV08-014	cas où la peau des majoritaire	
Découpes de volailles crues sans peau	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ³ /g	AFNOR V08-053 ou ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeurs représentatifs des proportions anatomiques	
Découpes de lapins crus sans peau	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ³ /g	AFNOR V08-053 ou ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeurs représentatifs des proportions anatomiques	E. Coli pour le lapin est recherché à titre provisoire. Les ASR et enterobactéries pourront être recherchées.
		Staphylocoques coagulase +	5.10 ³ /g	NF EN ISO 6888-2 AFNOR VO8-057-1		
Abats de volailles et lapins crus	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ⁴ /g	AFNOR V08-053 ou ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeur sur le morceau considéré	
VSM teneur en calcium < 1000 ppm	Fin fabrication dans l'atelier	Salmonelles	Absence dans 10 g	NF EN ISO 6579 ou SMSn°AES10/04 05/04 ou Tra-028-03-01	Prélèvements sur produit fini	
		Aérobies	5.10 ⁵ /g (M= 5.10 ⁶ /g)	NF ISO 4833	Prélèvements sur produit fini	
		Escherichia Coli	50/g (M = 500/g)	NF ISO 16649-1 ou 2	Prélèvements sur produit fini	
VSM (Teneur en Ca > 1 000 ppm)	Fin fabrication dans l'atelier	Salmonelles	Absence dans 1 g	NF EN ISO 6579 ou SMSn°AES10/04 05/04 ou Tra-028-03-01	Prélèvements sur produit fini	
		Aérobies	5.10 ⁶ /g	NF ISO 4833	Prélèvements sur produit fini	
		Escherichia Coli	5 000/g	NF ISO 16649-1 ou 2	Prélèvements sur produit fini	

Petit gibier sauvage : pièces entières et découpes avec peau	Fin fabrication dans l'atelier	Salmonelles	Absence dans 1 g	NF EN ISO 6579	Prélèvements en surface et en profondeurs représentatifs des proportions anatomiques	
Petit gibier d'élevage : pièces entières et découpes avec peau des gibiers à plumes et découpes de gibiers à poils	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	10 ⁴ /g	NF ISO 16649-2	Prélèvements en surface et en profondeurs représentatifs des proportions anatomiques	
		Staphylocoques coagulase +	5.10 ³ /g	AFNOR V08-014		
Produits à base de viandes cuits	Fin fabrication dans l'atelier	Coli totaux	1 000/g	NF ISO 4833 ou V08015 ou NF ISO V08-050	Prélèvements sur produit fini	
		Flore totale	300 000/g	Afnor V08-051 ou NFISO 4833 ou NF ISO 4833	Prélèvements sur produit fini	
Préparations de viandes	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	500/g (M = 5000/g)	NF ISO 16649-1 ou 2	Prélèvements sur produit fini	
Produits à base de viandes crus (produits marinés crus par exemple)	Fin fabrication dans l'atelier	Escherichia Coli	500/g (M = 5000/g)	NF ISO 16649-1 ou 2	Prélèvements sur produit fini	