Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des établissements de production et de transformation

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : S. FLAUTO / C. BASTIEN
Tél. : 01.49.55.81.34 / 84.96

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2008-8044

Date: 04 mars 2008

Classement : SSA235.4

Date de mise en application : Immédiate

Annule et remplace : Note de service DGAL/SDHA/N97/N8056 du 24 mars 1997
Note de service DGAL/SDHA/N99/N8144 du 9 septembre 1999
Note de service DGAL/SDHA/N2000-8068 du 15 mai 2000
Note de service DGAL/SDHA/N2001-8157 du 2 novembre 2001
Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8020 du 6 février 2003
Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8066 du 2 mars 2004
Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8066 du 1er mars 2005
Lettre N627 du 30 mars 2000
Lettre N679 du 23 mai 2003
Lettre N320 du 5 mars 2004

Date limite de réponse : aucune

Nombre d'annexes : 4

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Bases juridiques :

Règlement **(CE) n 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*

Règlement **(CE) n 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Règlement **(CE) n 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.

Règlement (CE) **n 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*

Règlement **(CE) n 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux*

Règlement **(CE) n 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.*

Règlement **(CE) n 2074/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n853/2004 et (CE) n854/2004.*

Règlement **(CE) n° 2076/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiants les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004*
Règlement **(CE) No 1688/2005** de la Commission du 14 octobre 2005 *portant application du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs*

Résumé : La présente note constitue un référentiel consolidé des instructions applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes suite à l'entrée en application des règlements du « paquet hygiène » dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Certains éléments seront précisés ultérieurement en fonction des évolutions réglementaires actuellement en cours de négociation au plan communautaire et de l'avancement de certains travaux menés conjointement avec les organisations professionnelles.

MOTS-CLES : viande hachée – préparation de viande

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - BNEVP - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

PLAN

1. DEFINITIONS 5

1.1 Eléments réglementaires et document interprétatif 5
1.1.1 Viandes hachées 5
1.1.2 Préparations de viandes 5

1.2 Cas particuliers 5
1.2.1 Distinction avec les « viandes 3 mm » ou « viandes 5 mm » 5
1.2.2 Mélange de différentes espèces 6
1.2.3 Ajout de produits d'origine végétale 6
1.2.4 Utilisation de viandes attendries 6
1.2.5 Distinction « préparations de viandes » / « produits à base de viandes » 6
Cas particuliers : 7
1.2.6. produits de type « Carpaccio » ou « pierrade » 7

2. CHAMP DE L'AGREMENT : 7

2.1 Viandes hachées 7

2.2 Préparations de viandes 7

2.3 Dérogation à l'agrément 8

3. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES SPECIFIQUES : 8

3.1 Etablissements de production 8

3.2 Matières premières 8
3.2.1. Espèces 8
3.2.2 « Chutes de découpe et de parage » 8
3.2.2.1 Viandes hachées 8
3.2.2.2 Préparations de viandes 9

3.3 Production 9
Délai d'utilisation après abattage 9
Cas des viandes hachées 9
Cas des préparations de viandes 9

3.4 Etiquetage 9
3.4.1 Etiquetage relatif à la cuisson 9
3.4.2 Utilisation de viandes attendries 10
3.4.3 Critères de composition des viandes hachées 10
3.4.4 Viande hachée destinée à la transformation industrielle 10

3.5 Garanties spéciales pour les échanges intracommunautaires de viandes hachées 10

4. CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES 10

4.1 Les critères prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 10
4.1.1 Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés par type de produit 10
4.1.2 Points particuliers 11
4.1.2.1. Listeria monocytogenes et préparations de viande / viandes hachées destinées par le fabricant à être consommées crues 11
Quand appliquer la valeur limite de 100 ufc/g ? 11
Apports des tests de croissance 11
4.1.2.2. Salmonella et viandes hachées / préparations de viandes destinées à être consommées cuites 12

4.2 Echantillonnage bactériologique 12
4.2.1 Lignes directrices 12
4.2.2 Flexibilité en matière d'échantillonnage 12

5. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) 13

5.1 Mesures générales de maîtrise des dangers microbiologiques 13

5.2 Gestion des résultats d'analyses microbiologiques 13
5.2.1 Généralités 13
5.2.1.1 Non conformités microbiologiques concernant un pathogène n'ayant pas le statut critère de sécurité réglementaire 13
5.2.1.2 Non-conformités microbiologiques concernant un critère de sécurité réglementaire 14
5.2.1.3 Canalisation des lots de produits non conformes et traitement 14
5.2.1.4 Traitement thermique 15
5.2.2 Cas particuliers 15
5.2.2.1 Listeria monocytogenes 15
5.2.2.2 Salmonelles. 15
5.2.2.3 E. coli O157 :H7 15
5.2.3 Critères indicateurs d'hygiène des procédés 16

ANNEXES :

Annexe 1 : Liste indicative de produits

Annexe 2 : Critères microbiologiques

Annexe 3 : Modèle de laissez-passer

Annexe 4 : Contrôles supplémentaires en cas d'autocontrôle positif en E. coli O 157 :H7

1. Définitions

1.1 Eléments réglementaires et document interprétatif

1.1.1 Viandes hachées

Les **viandes hachées** sont définies au point 1.13 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 : ce sont « viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel ».
Dans la suite de cette note, une **mêlée** s'entend comme un ensemble de produits microbiologiquement homogènes représentant le contenu d'une séquence de production au niveau d'un mélangeur ; selon les lignes de fabrication, ce mélangeur peut contenir des matières issues d'un ou plusieurs broyeurs. Dans le cas où la fabrication met en jeu successivement plusieurs mélangeurs, le mélangeur à considérer est celui qui a la plus grande capacité.
La mêlée ainsi définie sert de base, dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise, pour la gestion des non-conformités microbiologiques.

1.1.2 Préparations de viandes

Les **préparations de viandes** sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 : ce sont « les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ».
Cette définition fait référence à la fois à des critères macroscopiques et des critères microscopiques.

Pour l'évaluation de l'état « transformé » ou non d'une denrée alimentaire, le *Document d'orientation sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale* (consultable à l'adresse suivante : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fr.pdf) précise :

- à l'annexe I, une liste (non exhaustive) des produits non transformés d'origine animale tels que définis à l'article 2, point 1 n) du règlement (CE) n° 852/2004;
- à l'annexe II, une liste (non exhaustive) des produits transformés d'origine animale tels que définis à l'article 2, point 1 o) du règlement (CE) n° 852/2004 ;

Pour déterminer si un produit d'origine animale est transformé ou non, il convient de tenir compte de toutes les définitions prévues dans la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les définitions de la «transformation», des «produits non transformés» et des «produits transformés» figurant à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004, ainsi que les définitions de certains produits transformés, mentionnées à l'annexe I, section 7, du règlement (CE) n° 853/2004. Les corrélations entre ces définitions auront des conséquences en matière d'agrément et de critères microbiologiques.

Nb : Les « préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées » telles que prévues par l'arrêté ministériel du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et préparations de viandes n'apparaissent pas dans le règlement (CE) n°853/2004 ; elles sont actuellement incluses dans la dénomination générale « préparations de viandes ». Des précisions concernant ces définitions pourraient être apportées dans le cadre des prochaines révisions du règlement (CE) n°853/2004.

1.2 Cas particuliers

1.2.1 Distinction avec les « viandes 3 mm » ou « viandes 5 mm »

Certains procédés de fabrication faisant appel à un désossage mécanique à basse pression suivi d'un passage au travers d'un filtre à petite maille (3 ou 5 mm) permettent l'obtention d'une viande ressemblant macroscopiquement à une viande hachée. Les appellations commerciales sont variées : « Viande DMM (Debonned mechanically meat)», « viandes 3 mm », « viandes 5 mm »…

Dans le cadre de l'application du paquet hygiène, la position de la Commission concernant le classement de tels produits est univoque : il s'agit de viandes séparées mécaniquement qui ne peuvent prétendre à l'appellation « préparation de viande » ni à celle de « viande hachée ».

1.2.2 Mélange de différentes espèces

Les mélanges de viandes hachées fabriquées à partir de viandes d'espèces différentes restent des viandes hachées au sens du paquet hygiène.

1.2.3 Ajout de produits d'origine végétale

Le *Document d'orientation sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale* précise qu'un produit non transformé contenant un produit d'origine végétale demeure un produit brut. Par exemple, les brochettes composées de viande fraîche et de légumes restent des produits non transformés, dans la catégorie « préparations de viandes ».

1.2.4 Utilisation de viandes attendries

Le saumurage de pièces de viandes préalablement attendries ne permettant pas de modifier à cœur les caractéristiques de la viande fraîche, les conditions de fabrication de ces viandes doivent donc satisfaire à l'annexe III section V du règlement (CE) n°853/2004 pour ce qui est des préparations de viandes.

1.2.5 Distinction « préparations de viandes » / « produits à base de viandes »

Les **préparations de viandes** sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 (cf. paragraphe 1.1.2).
Les **produits à base de viande** sont définis au point 7.1 de l'annexe I du Règlement (CE) n° 853/2004. Ce sont : "les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche".

Cette modification à cœur de la surface de coupe de la viande est induite par une transformation telle que définie par l'article 2 du Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ».

En l'état actuel, les travaux conduits par l'ex-C.T.S.C.C.V. (Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, intégré à l'Institut du Porc) en 1998 et 2000 ont permis de déterminer les conditions dans lesquelles le salage induit une modification de la structure cellulaire de la viande <u>dans le seul cas des produits hachés</u> de la gamme saucisses et chairs à saucisses :

- les produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc et les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (>50% en poids) et de viandes d'autres espèces qui répondent aux 2 conditions suivantes :
  - taux de sel minimal de 15 g/kg,
  - répartition homogène du sel au sein du produit fini

  sont considérés comme des produits à base de viande ;

- les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (<50% en poids) et de viandes d'autres espèces sont considérés comme des préparations de viande quel que soit le taux de sel.

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication	Taux de sel	
	> 15 g/kg	< 15 g/kg
100 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	

Vous trouverez en annexe 1 une liste non exhaustive de produits, définis dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes[1] et concernant essentiellement des produits de type saucisse, susceptibles d'être concernés par la caractérisation en fonction du taux de sel présenté ci-dessus.

Il convient d'être particulièrement vigilant à l'évolution des recettes des produits fabriqués (ingrédient sel) lors de l'utilisation du taux de sel pour le classement des produits. En effet les recommandations du Ministère de la Santé (Plan national nutrition et santé) tendent à réduire les teneurs en sel des aliments, ce qui peut induire des modifications de classement.

Cas particuliers :

Les produits « traiteur asiatique » de type « bouchées et raviolis à base de viande de bœuf et de volailles » dont la farce est constituée d'un mélange de préparations de viandes de différentes espèces qui subissent un traitement thermique superficiel sont des préparations de viandes ou des produits composites contenant une préparation de viande.

NB : Dans le cadre de la révision du règlement (CE) n°853/2004, il a été demandé d'élaborer de façon harmonisée des critères objectifs relatifs à la « perte de la structure fibreuse » des muscles permettant de clarifier au niveau communautaire la classification des produits en « préparations de viande » et « produits à base de viande ».

1.2.6. produits de type « Carpaccio » ou « pierrade »

Les produits dénommés « carpaccio, pierrade » sont en général des viandes fraîches qui n'ont subi qu'une opération de tranchage. Ces produits sont donc des morceaux de découpe sauf si d'autres ingrédients y ont été ajoutés ; ils deviennent alors des préparations de viande.

2. Champ de l'agrément :

2.1 Viandes hachées

Tous les établissements produisant des viandes hachées doivent faire l'objet d'un agrément délivré conformément à l'arrêté du 8 juin 2006, hormis les commerces de détail procédant au hachage de viande en vue d'une cession immédiate au consommateur.

Les établissements produisant de la viande hachée destinée à une transformation ultérieure pour la fabrication de produits à base de viande sont dans le champ de l'agrément.

2.2 Préparations de viandes

Tous les établissements produisant des préparations de viandes doivent faire l'objet d'un agrément délivré conformément à l'arrêté du 8 juin 2006, hormis ceux réalisant une cession directe au consommateur ou ceux bénéficiant d'une dérogation à l'agrément dans le cadre de l'arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

[1] Ce code est disponible auprès de l'IFIP / CTSCCV, 7 avenue du Général de Gaulle, 94704 Maisons-Alfort cedex.

2.3 Dérogation à l'agrément

La production **de viande hachée ne peut faire l'objet d'une dérogation à l'agrément**.

En ce qui concerne les préparations de viandes, les conditions générales anciennement prévues par l'arrêté du 8 septembre 1994 ont été reconduites : volume maximal de préparations de viandes remis à un autre commerce de détail fixé à 250 kg par semaine, limite maximale de 30% de l'activité, livraison dans un rayon de 80 km.
Toutefois, une souplesse a été introduite pour les petits établissements ; ceux-ci ne sont pas soumis à l'obligation de respecter la limite maximale de 30% de l'activité sous réserve que les livraisons à ces commerces de détail n'excèdent pas 100 kg par semaine.

3. Dispositions réglementaires spécifiques :

Les dispositions spécifiques de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent aux établissements agréés.

3.1 Etablissements de production

Pour la désinfection des outils par une méthode autre que l'eau chaude à une température d'au moins 82°C, le système sera reconnu comme ayant un « effet équivalent » :

- s'il a fait l'objet d'un avis favorable de l'AFSSA conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/N°2003-8066 du 14/04/2003 concernant la validation de méthode de désinfection du petit matériel alternative au trempage dans l'eau à 82°C ;

ou

- s'il est expressément prévu dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé (la liste des guides validés est disponible sur le site internet du ministère de l'agriculture).

3.2 Matières premières

3.2.1. Espèces

Les viandes hachées peuvent désormais être produites à partir des viandes des espèces suivantes définies aux points 1.2 à 1.8 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 :

- ongulés domestiques
- volailles
- lagomorphes
- gibier sauvage
- gibier d'élevage
- petit gibier sauvage
- gros gibier sauvage

Il n'existe donc plus d'obstacle réglementaire à la production de viandes hachées de cheval.

3.2.2 « Chutes de découpe et de parage »

Des travaux menés conjointement par les syndicats professionnels et l'administration sont actuellement en cours sur la définition et la dénomination des produits de découpe ; des éléments d'appréciation complémentaires vous seront donc apportés prochainement. En tout état de cause, ce point doit faire l'objet d'une vigilance particulière afin de s'assurer que seuls les produits propres à la consommation humaine et dont la traçabilité est assurée entrent dans la fabrication des viandes hachées et des préparations de viandes.

3.2.2.1 Viandes hachées

La fabrication des viandes hachées peut être réalisée à partir de certaines « chutes de découpe et de parage » constituées uniquement de chutes de muscles entiers, produites notamment lors de la mise à la taille ou au poids des muscles PAD ou lors de la correction de fausses coupes.
La limite inférieure de qualité des chutes de découpe et de parage valorisables en production de viande hachée est difficile à appréhender compte tenu de l'absence de définition de ces matières dans les règlements communautaires ou dans les codes d'usages professionnels. Elle est toutefois encadrée par les critères de composition (taux de matière grasse, rapport collagène sur protéine) qui s'appliquent aux produits finis.

En tout état de cause, la sélection des matières premières par l'exploitant doit lui permettre de s'assurer de la conformité du produit final à la désignation des produits finis en fonction de la « teneur en matière grasse » et du « rapport tissu conjonctif sur protéines de viandes » conformément à l'article 10 du règlement (CE) n°2076/2005.

	Teneur en matières grasses	Rapport tissus conjonctif sur protéines de viande
Viandes hachées maigres	⩽ 7%	⩽ 12
Pur bœuf haché	⩽ 20%	⩽ 15
Viandes hachées contenant de la viande de porc	⩽ 30%	⩽ 18
Viandes hachées d'autres espèces	⩽ 25%	⩽ 15

3.2.2.2 Préparations de viandes

La fabrication des préparations de viandes peut être réalisée à partir de « chutes de découpe et de parage » de qualité différente de celles utilisées pour la viande hachée (uniquement chutes de muscles entiers). La limite inférieure de qualité des chutes de découpe et de parage valorisables en alimentation humaine demeure un point sensible dans la mesure où, contrairement aux viandes hachées, aucun critère de composition (taux de matière grasse, rapport collagène sur protéine) ne s'applique en ce qui concerne la qualité des produits finis.

3.3 Production

Délai d'utilisation après abattage

Cas des viandes hachées

Le point 2b) du chapitre III de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 définit les délais maximaux d'utilisation des viandes après abattage pour la fabrication de viandes hachées :

- à partir de viandes réfrigérées : 3 jours pour la volaille, 6 jours pour les autres espèces ;
- à partir de viandes bovines désossées et emballées sous vide : 15 jours.

Cas des préparations de viandes

Selon les dispositions du chapitre II de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, les préparations de viandes peuvent être produites à partir de viandes fraîches ou de viandes hachées. Les dispositions du point 2b) du chapitre III de cette section ne s'appliquent qu'aux viandes hachées, et non aux préparations de viandes hachées.

En conséquence, il est possible de fabriquer des préparations de viandes :

- à partir de viandes réfrigérées plus de 3 jours après l'abattage pour les volailles ou plus de 6 jours après l'abattage pour les autres espèces ;

et

- à partir de viandes fraîches bovines conditionnées sous vide pendant plus de 15 jours après l'abattage.

Le délai d'utilisation après abattage des viandes pour la fabrication de préparations de viandes est fixé sous la responsabilité de l'opérateur et figure dans le plan de maîtrise sanitaire.

3.4 Etiquetage

3.4.1 Etiquetage relatif à la cuisson

En l'absence à ce jour de dispositions nationales introduisant une dérogation au critère « absence de salmonelles », les mentions d'étiquetage prévues au point 2 du chapitre IV de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 ne s'appliquent pas.

En revanche, les préparations de viandes et les viandes hachées sont soumises aux dispositions communautaires d'étiquetage relatif à la cuisson prévues à l'article 6 du règlement (CE)

n°2073/2005. Ces dispositions sont précisées par la NS DGAL/SDSSA/N2006-8174 du 17 juillet 2006.

3.4.2 Utilisation de viandes attendries

Les préparations de viande fabriquées à partir de viandes attendries sont soumises aux mêmes obligations d'étiquetage que les viandes attendries elles mêmes. L'omission de la mention d'étiquetage « viande attendrie » serait de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur (article R. 112-7 du Code de la Consommation).

3.4.3 Critères de composition des viandes hachées

Les dispositions concernant l'étiquetage des critères de composition des viandes hachées prévues par la Directive 94/65/CE sont maintenues à titre transitoire jusqu'au 31/12/2009 par le règlement (CE) n°2076/2005.

L'étiquetage des viandes hachées doit ainsi porter les mentions suivantes :

- « pourcentage de matières grasses inférieur à … »
- « rapport tissu conjonctif sur protéine de viande inférieur à… »

Les mentions prévues par le Décret n°97-74 du 28 janvier 1997 *relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final* conviennent bien que la terminologie ne soit pas strictement identique (« rapport collagène sur protéine de viande inférieur à … ») ; ce décret devrait prochainement être abrogé.

NB : Les discussions se poursuivent au niveau communautaire afin d'obtenir le maintien de ces critères de composition au delà du 31/12/2009.

3.4.4 Viande hachée destinée à la transformation industrielle

Afin qu'aucune ambiguïté ne soit possible quant à la destination de ces produits, la mention « produit destiné à la transformation industrielle » devra être apposée sur ceux-ci.

3.5 Garanties spéciales pour les échanges intracommunautaires de viandes hachées

La commercialisation en Suède et en Finlande des viandes hachées des espèces bovine et porcine ainsi que des viandes de volailles des espèces suivantes :

- poules d'élevage
- dindes
- pintades
- canards
- oies

est soumise à des contraintes particulières en matière d'analyses salmonelles et de certification.

Le règlement (CE) No 1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 *portant application du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs* définit :

- les méthodes d'analyses à utiliser (article 5)
- les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées bovines et porcines (annexe I)
- les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées de volailles (annexe II)
- le modèle de document commercial devant accompagner les viandes hachées (annexe IV)

4. Critères microbiologiques applicables

4.1 Les critères prévus par le règlement (CE) n°2073/2005

4.1.1 Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés par type de produit

Ces critères dépendent de la destination du produit prévue par le fabricant (cuisson ou non avant la consommation) et sont présentés en annexe 2.

4.1.2 Points particuliers

4.1.2.1. Listeria monocytogenes et préparations de viande / viandes hachées destinées par le fabricant à être consommées crues

Quand appliquer la valeur limite de 100 ufc/g ?

Certains produits de charcuterie crus prêts à consommer n'entrent pas dans la catégorie des produits ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes.*, au sens du règlement (CE) n°2073/2005, à savoir :

- aw < 0,92;
- ou pH < 4,4 ;
- ou pH < 5 et aw < 0,94.

Toutes les viandes hachées et les préparations de viandes dont la DLC est inférieure à 5 jours sont considérées comme ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes* au sens du règlement (CE) n°2073/2005. Il en est de même pour les produits congelés. Le critère applicable à tous les stades est alors 100 ufc/g.

Dans les autres cas, la valeur de 100 ufc/g n'est applicable que dans la mesure où le fabricant peut démontrer que le produit respectera cette limite pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer des valeurs intermédiaires suffisamment basses pendant le procédé pour garantir que cette limite ne sera pas dépassée.

Apports des tests de croissance

Dans le cas des préparations de viandes, le recours à des tests de croissance selon la norme NF V01-009 peut permettre à un professionnel de ne pas retirer du marché un lot de denrées sur lequel a été mise en évidence la présence de *Listeria monocytogenes*. Les viandes hachées permettant la croissance de *Listeria monocytogenes,* la réalisation de tests de croissance n'est pas pertinente.

Des tests de vieillissement correctement conduits, sur des lots naturellement contaminés peuvent être un élément d'information complémentaire, pris en considération en cas de survenue d'un incident lié à *Listeria*, sans toutefois dispenser le professionnel du suivi du lot incriminé jusqu'à la date limite de consommation. Les tests de vieillissement seront conduits selon la norme AFNOR NF V 01-003 : "*lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de test de vieillissement pour la validation de la durée de vie microbiologique*", éventuellement adaptée, pour tenir compte des conditions raisonnablement prévisibles de l'utilisation des produits et des recommandations indiquées dans les Guides de Bonnes Pratiques d'hygiène validés.

A défaut, le critère applicable est « absence dans 25 g ».

NB : un projet de norme expérimentale est en cours d'élaboration concernant la liste des éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique (AFNOR XP V 01-014).

Exemple de produit : « tartinettes »

Des analyses officielles ont été réalisées en 2004 sur 52 lots provenant de l'ensemble des 25 fabricants de "tartinettes" (produits composés d'une émulsion de viandes et de graisses de porc et de boeuf, ayant subi ou non une phase de maturation par adjonction de ferments lactiques) ont montré la présence de *Listeria monocytogenes* dans 33 lots (soit 63 %) et la présence de *Salmonella* dans un lot.

L'adjonction de flore lactique semble avoir une influence intéressante à certaines températures sur la possibilité de limiter la croissance de *Listeria monocytogenes*, au même titre que certains facteurs, physico-chimiques comme l'aw et le pH. Toutefois, compte tenu de l'absence de connaissance précise sur le type de flore interagissant avec *Listeria*, les mécanismes d'action, leur composition qualitative et quantitative, l'adjonction de flore lactique ne suffit pas à classer un aliment comme stable vis-à-vis de *Listeria monocytogenes*.

En conséquence, il apparaît que malgré la combinaison des traitements qui ont de façon implicite vocation à empêcher la croissance de germes pathogènes : salage, désaération, étuvage, égouttage, éventuellement acidification et séchage en association fréquente avec des flores dites de maturation et de bioprotection, le processus de fabrication de ces charcuteries crues à tartiner ou à trancher n'apporte pas toujours une efficacité assainissante suffisante pour obtenir l'absence de *Listeria m.* dans 25 g ou pour empêcher sa multiplication.

Il est possible de recourir à des tests de croissance pour classer les produits concernés (NF V01-009).

4.1.2.2. Salmonella et viandes hachées / préparations de viandes destinées à être consommées cuites

Les préparations de viandes constituées d'un mélange de viandes de différentes espèces doivent répondre actuellement au critère *Salmonella* : n=5, c=0, absence dans 10g. A compter du 1er janvier 2010, celles qui contiennent de la volailles seront soumises au critère : n=5, c=0, absence dans 25 g.

A ce jour, aucune disposition française n'est arrêtée sur l'usage de la dérogation prévue à l'article 8 du règlement CE n°2073/2005 qui permet de tolérer c=1. **Il ne peut donc en aucun cas être fait usage de cette dérogation**.
Un ordre de service vous parviendra ultérieurement sur ce sujet.

4.2 Echantillonnage bactériologique

4.2.1 Lignes directrices

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les exploitants producteurs de viandes hachées ou de préparations de viandes prélèvent des échantillons destinés aux analyses bactériologiques mentionnées ci dessus **au moins une fois par semaine**, en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à **couvrir chaque jour de la semaine**. Lorsqu'un établissement ne fonctionne pas tous les jours de la semaine, les échantillons doivent être prélevés au moins tous les 5 jours de production.

L'obtention de résultats favorables pendant plusieurs semaines d'affilée peut permettre de réduire la fréquence hebdomadaire. L'obtention de résultat défavorable lorsque la fréquence est allégée doit conduire à la reprise d'un rythme hebdomadaire.

4.2.2 Flexibilité en matière d'échantillonnage

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit également que les établissements qui produisent de la viande hachée et des préparations de viandes en petites quantités puissent être dispensés d'observer les fréquences mentionnées ci-dessus.

Un échantillonnage allégé peut être mis en oeuvre dans les conditions suivantes :

- établissements produisant moins de 100 kg de viandes hachées/ semaine : échantillonnage : n=1 à la fréquence mensuelle, le jour de prélèvement étant modifié chaque mois de façon à couvrir tous les jours de production ;
- établissements produisant moins de 250 kg de préparations de viandes/ semaine : échantillonnage : n=1 à la fréquence mensuelle, le jour de prélèvement étant modifié chaque mois de façon à couvrir tous les jours de production.

L'objectif est d'obtenir une surveillance au long terme de la production, à un coût analytique raisonnable pour le professionnel.

En cas de dérive, l'échantillonnage réglementaire sera repris.

5. Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

5.1 Mesures générales de maîtrise des dangers microbiologiques

Il vous appartient de vous assurer que les professionnels ont pris en compte a minima dans leur PMS les critères du règlement (CE) n°2073/2005 (*Listeria, Salmonella*, flore aérobie totale, *E. coli)* ainsi que *E. coli* O157 :H7 dans le cas de viandes hachées, et qu'ils ont mis en place des moyens de maîtrise de ces dangers, principalement basés sur une sélection rigoureuse des matières premières.

- Dans le cas où l'industriel a recours à des fournisseurs réguliers, il pourra notamment mettre en oeuvre un protocole de qualification et de suivi des fournisseurs fondé sur des cartes de contrôle. Cette démarche est généralement proposée dans les guides de bonnes pratiques des fédérations professionnelles. Des actions correctives sont mises en place lors du constat d'une détérioration de la qualité microbiologique des matières premières livrées.
- Dans le cas du recours aux viandes de négoce, la mise en place des autocontrôles sur les matières premières permettra à l'industriel d'adapter la fréquence de ses autocontrôles sur les produits finis en fonction des résultats obtenus sur les intrants.

Les cahiers des charges avec les fournisseurs peuvent inclure des dispositions particulières qui constituent des mesures préventives à l'appui du plan HACCP : exclusion de certaines carcasses du circuit de production des viandes hachées (viandes issues de carcasses identifiées comme ayant subi des contaminations fécales), fourniture de résultats d'analyses microbiologiques... Une attention particulière sera portée à la précision des cahiers des charges et aux modalités de contrôle de leur application (signature effective des différents parties, mise à jour, audits chez les fournisseurs, plan d'autocontrôles microbiologiques…).

5.2 Gestion des résultats d'analyses microbiologiques

Le contrôle du plan de maîtrise sanitaire devra permettre de s'assurer que les procédures nécessaires sont mises en place pour la gestion des lots présentant des non conformités microbiologiques et qu'elles prévoient les actions correctives sur les produits et le procédé de fabrication, ainsi que l'archivage de tous les documents relatifs à la gestion de ces non conformités.

La réincorporation de produits dans les hachoirs (mal formés, fin de broyeur ou de mélangeur, matières grossières) doit être prise en compte dans les procédures de gestion des non-conformités.

5.2.1 Généralités

Il appartient au service d'inspection :

- de vérifier lors du contrôle documentaire tous les résultats d'autocontrôles et l'exploitation qui en est faite ;
- de contrôler que les résultats d'analyses d'autocontrôles non conformes concernant des agents pathogènes ont été notifiés à la DDSV conformément aux dispositions du guide de gestion des alertes à l'attention des professionnels ;
- de s'assurer de la pertinence et de l'efficacité des mesures de retrait et/ou rappel prises par le professionnel (courriers aux clients, état des stocks rappelés, détruits…) ;
- de procéder au retrait et/ou rappel lorsque le professionnel est défaillant, conformément à l'article L 232.1 du code rural ;
- d'évaluer l'efficacité des mesures envisagées par le professionnel pour réduire les risques présentés par les denrées non conformes (tri, nature du traitement appliqué, transport canalisé…).

Pour l'évaluation du risque sanitaire associé aux denrées non conformes et les mesures de gestion, il peut notamment être fait référence au guide de gestion des alertes (disponible sur le site internet du Ministère de l'agriculture (Accueil>Publications>Bulletin Officiel>2005>BO n°25 du 25-06-05).

5.2.1.1 Non conformités microbiologiques concernant un pathogène n'ayant pas le statut critère de sécurité réglementaire

Des denrées contaminées par un agent pathogène sont potentiellement préjudiciables à la santé et, en fonction de l'utilisation prévisible qui en est faite (application d'un traitement permettant ou

non de supprimer le danger avant la consommation), susceptibles d'être qualifiées de dangereuses au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002.

Dans ce cas, les mesures prévues à l'article 19 du même règlement s'appliquent :

- Mise en œuvre des procédures de retrait et le cas échéant de rappel des produits ;
- Information des autorités compétentes ;
- Collaboration avec les autorités compétentes pour éviter ou réduire les risques présentés par la denrée.

Le règlement (CE) n°852/2004 permet, à l'annexe II chapitre IX, l'utilisation de matières premières non conformes sous réserve que le produit fini présente toutes les garanties en matière de sécurité : « les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première […] dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine ».

En fonction de l'évolution des connaissances scientifiques relatives à la sécurité des denrées alimentaires et des méthodes d'analyse disponibles, il convient de prendre en compte, le cas échéant, les nouveaux dangers recensés comme ayant un impact potentiel sur la santé des consommateurs.
ex. : *E. coli* STEC (=VTEC), *E. coli* entéropathogènes (EPEC)

5.2.1.2 Non-conformités microbiologiques concernant un critère de sécurité réglementaire
En complément des dispositions ci-dessus, l'article 7 du règlement (CE) n°2073/2005 prévoit qu'en cas de résultats non satisfaisants concernant les critères de sécurité mentionnés à l'annexe I, les produits qui ne sont pas encore au stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question.
L'utilisation du lot non conforme à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine doit être prévue dans le plan HACCP et être autorisée par l'autorité compétente.
Ex. : *Salmonella, Listeria monocytogenes* dans la viande hachée et les préparations de viandes destinées à être consommées crues

5.2.1.3 Canalisation des lots de produits non conformes et traitement
En matière de non-conformité microbiologique, le lot qui est soumis à une mesure de gestion (lot au sens « unité de gestion ») s'entend comme un ensemble de produits homogènes d'un point de vue microbiologique ; cette notion peut donc être différente des lots de production que l'industriel a définis pour répondre aux exigences du règlement (CE) n°178/2002.

Ainsi, pour les produits hachés, l'unité de gestion est la mêlée telle que définie au 1.1.1 de cette note. Si l'industriel a défini des lots commerciaux plus petits (par exemple : 2 clients pour une mêlée avec un numéro de lot chacun), les mesures de gestion s'appliqueront de fait à plusieurs numéros de lots commerciaux.

Les mesures présentées ci-dessous reposent sur la mise en place d'une traçabilité dirigée des lots destinés à l'assainissement :

- Le responsable de l'établissement d'origine doit mettre en place la traçabilité de ces produits et tenir à votre disposition les enregistrements nécessaires (exemple : registre) vous permettant de contrôler la nature, la quantité, la date éventuelle d'envoi et la destination des lots concernés.
- L'utilisation de ces matières peut intervenir au sein du même établissement agréé ou dans un autre établissement agréé. La première solution doit être privilégiée afin d'éviter tout transport de telles denrées et ainsi prévenir d'éventuelles contaminations croisées de l'environnement d'un autre établissement.
- Lorsque cette utilisation sur place n'est pas possible, il convient, avant d'autoriser tout transport de recueillir par écrit l'accord préalable de la direction départementale des services vétérinaires du lieu où se situe l'établissement de destination ainsi que l'accord de

l'établissement de destination, informé de la mise en évidence de salmonelles dans le produit. L'efficacité du traitement assainissant qui sera mis en œuvre devra être vérifiée.

Lors d'envois fréquents de tels lots entre deux établissements[2], il vous est possible de mettre en place un protocole d'accord global ne nécessitant pas d'interroger à chaque fois l'établissement de destination et la DDSV de destination.

Les produits considérés devront, au cours de leur transport, être accompagnés d'un laissez-passer sanitaire visé par les services d'inspection de l'établissement d'expédition, dont une proposition de modèle figure en annexe 3 à la présente note.

L'original de ce laissez-passer sanitaire sera retourné, sans délai, aux services vétérinaires du département d'origine des matières premières ayant été reconnues non conformes, par le responsable de l'établissement de destination qui atteste notamment la réception et le traitement de ces matières.

Une copie de ce laissez-passer sera de même adressée sans délai aux services vétérinaires du département de destination par le responsable de l'établissement de destination.
Enfin, une copie de ce laissez-passer sera conservée pendant deux ans au sein de l'établissement de destination. Celle-ci devra pouvoir vous êtes présentée lors de vos contrôles.

5.2.1.4 Traitement thermique
Le traitement assainissant devra être équivalent à une valeur pasteurisatrice Vp_{70}^{10} supérieure ou égale à 40. Ce barême pourra être modifié en fonction des éléments fournis par l'AFSSA.

5.2.2 Cas particuliers

En fonction de la nature de la non conformité constatée, il convient de définir le ou les lots de produits qui doivent faire l'objet du traitement assainissant.

5.2.2.1 Listeria monocytogenes
Les mesures de gestion seront prises en fonction des données (classification des produits) figurant dans la NS DGAL/SDSSA/N2006-8008 du 5 janvier 2006.

5.2.2.2 Salmonelles.
Les mesures de gestion s'appliquent :
- à la mêlée de viandes hachées, ou
- au lot de préparations de viandes

dans lequel *Salmonella spp*. a été mise en évidence. Les produits concernés peuvent être utilisés pour la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement au sein du même établissement ou dans un autre établissement.

5.2.2.3 E. coli O157 :H7

Les mesures de gestion sont mises en œuvre lorsque le laboratoire national de référence a confirmé la présence d'E. coli O157 :H7[3].

La prévalence d'*E. coli* O157 :H7 dans les produits finis est généralement très faible. La dose susceptible d'entraîner une pathologie est aussi très faible. En conséquence :
- tout lot (toute mêlée dans le cas des viandes hachées) ayant donné un résultat positif confirmé par le laboratoire de référence doit être considéré comme un aliment dangereux au sens du règlement (CE) n°178/2002 ;
- il est nécessaire de procéder à des échantillonnages complémentaires lorsqu'un autocontrôle se révèle positif de façon à identifier tous les lots susceptibles d'être contaminés avec un risque d'erreur minimum et d'estimer le niveau de contamination. Dans le cas des viandes hachées (voir annexe 4), ceux-ci doivent porter sur les mêlées fabriquées

[2] Situés sur le territoire national. Un éventuel échange requiert l'accord préalable des autorités compétentes de l'Etat-membre en question, qui leur serait demandé par la SDSSA.
[3] En fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et des méthodes d'analyse, la recherche d'autres sérogroupes considérés comme pathogènes pourra être envisagée.

avant et après la mêlée positive, en cascade jusqu'à ce qu'il ne soit obtenu que des résultats négatifs (ou qu'un nettoyage/désinfection de la ligne de fabrication ait été mis en œuvre).

Le traitement assainissant devra être appliqué à toutes les mêlées de viandes hachées ayant donné au moins un résultat positif suite aux contrôles complémentaires, ainsi que, par sécurité, les mêlées négatives précédant et suivant une mêlée positive (sauf si un nettoyage/désinfection a été réalisé entre les lots).

NB : Le professionnel peut décider de ne pas réaliser les échantillonnages complémentaires sur les mêlées amont et aval ; dans ce cas, c'est l'ensemble de la production entre deux nettoyages/désinfections qui doit être orienté vers le traitement thermique.

5.2.3 Critères indicateurs d'hygiène des procédés

Un critère d'hygiène du procédé indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Il n'est pas applicable aux produits mis sur le marché.

Le dépassement d'un tel critère ne conduit pas à une non conformité du produit mais il exige la mise en place de mesures correctives destinées à rechercher l'origine de la contamination et à éviter son renouvellement.

Il convient dans tous les cas de s'assurer que les micro-organismes pour lesquels sont définis des critères d'hygiène réglementaires (flore aérobie totale, *E. coli*) sont a minima pris en compte dans le plan de maîtrise de l'établissement concerné. Des essais fondés sur d'autres microorganismes peuvent être réalisés en remplacement des critères réglementaires à condition que l'exploitant apporte la preuve que les procédures mises en œuvre apportent des garanties au moins équivalentes à celles du règlement (CE) n°2073/2005.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE 1

Liste indicative

Parmi les produits définis dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, les produits dont la dénomination de vente suit sont susceptibles d'être concernés par le point *1.2.5* de la présente note de service, dès lors qu'ils n'ont pas subi d'autre traitement au sens du Règlement (CE) n° 852/2004 que le salage :

- saucisse ou saucisson ou cervelas à cuire, à frire, à griller, à rôtir, cru
- chair à saucisse
- chipolata
- crépinette
- diot
- godiveau
- saucisse ou saucisson à, aux…
- saucisse ou saucisson au vin blanc
- saucisse ou saucisson Poitou-Charente
- saucisson à potée
- saucisse de Toulouse
- saucisse marseillaise
- merguès ou merguez.

ANNEXE 2

Critères microbiologiques applicables aux viandes hachées

1. Viande hachée destinée à être consommée crue

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
L. monocytogenes (denrées permettant la croissance de lm)	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 11290-1	denrée chez le producteur
	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC si études de vieillissement
Salmonella	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Nombre de colonies aérobies	5	2	m=5.10^5 ufc/g M=5.10^6 ufc/g	ISO 4833	fin du procédé de fabrication
E. coli	5	2	m=50 ufc/g M=500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

2 . Viande hachée destinée à être consommée cuite

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
Salmonella (viandes de volailles)	5	0	abs. ds 10 g [4]	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	abs. ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Nombre de colonies aérobies	5	2	m=5.10^5 ufc/g M=5.10^6 ufc/g	ISO 4833	fin du procédé de fabrication
E. coli	5	2	m=50 ufc/g M=500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

3. Lignes directrices pour l'échantillonnage

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
Salmonella	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 30 semaines d'affilée
E. coli	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 6 semaines d'affilée

4. Proposition d'échantillonnage pour les petits établissements

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert

[4] A partir du 1/1/2010, la valeur limite sera « absence dans 25 g »

Critères microbiologiques applicables aux préparations de viandes

1. Préparations de viande destinées à être consommées crues

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
L. monocytogenes (denrées permettant la croissance de lm)	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 11290-1	denrée chez le producteur
	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC si études de vieillissement
L. monocytogenes (denrées ne permettant pas la croissance de lm)	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
E. coli	5	2	m=500 ufc/g M=5000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

2 .Préparations de viande destinées à être consommées cuites

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
Salmonella (viandes de volailles)	5	0	abs. ds 10 g [5]	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	abs. ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
E. coli	5	2	m=500 ufc/g M=5000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

3. Lignes directrices pour l'échantillonnage

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 6 semaines d'affilée
Salmonella	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 30 semaines d'affilée

4. Proposition d'échantillonnage pour les petits établissements

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert

[5] A partir du 1/1/2010, la valeur limite sera « absence dans 25 g »

ANNEXE 3

LAISSEZ-PASSER N° .....

MATIERES PREMIERES IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE EN L'ETAT
DESTINEES A UN TRAITEMENT THERMIQUE ASSAINISSANT
DANS UN ATELIER DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

1. Etablissement expéditeur :
   Nom :
   Adresse :
   Numéro d'agrément :

2. Etablissement agréé destinataire :
   Nom :
   Adresse :
   Numéro d'agrément

3. Nature et quantités des matières premières :
   Nature (espèce) :

   Nombre : Poids :

4. Date de départ et heure :

Numéro d'immatriculation du véhicule :

Adresse de la DDSV du département d'implantation de l'établissement expéditeur	Cachet et signature du vétérinaire inspecteur responsable de l'inspection de l'établissement expéditeur

Je soussigné (nom et prénom) , (fonction) au sein de l'établissement agréé sous le numéro : ..... déclare :

- avoir constaté la réception du chargement transporté sous couvert du présent laissez-passer le (date) ;
- atteste que ces matières premières ont été utilisées pour la fabrication de produits à base de viande subissant au minimum un traitement thermique équivalent à une valeur pasteurisatrice Vp_{70}^{10} supérieure ou égale à 40.

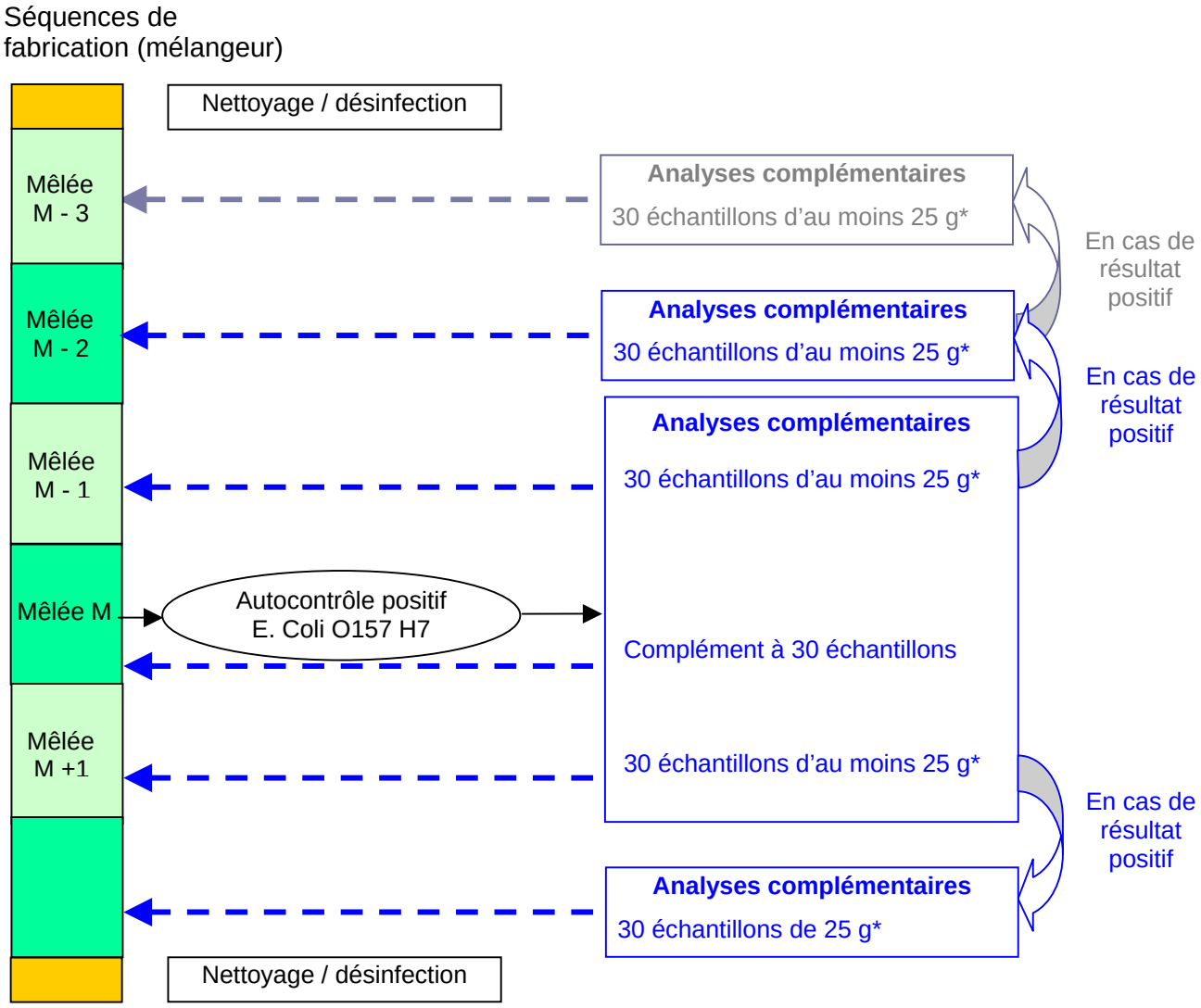
Date :

Tampon, signature

Dès qu'il est complété, le présent laissez-passer est retourné à l'adresse du service vétérinaire figurant ci-dessus.
Une copie est adressée à la DDSV du département d'implantation de l'établissement de transformation.

ANNEXE 4

Contrôles supplémentaires en cas d'autocontrôle positif en E. coli O157 :H7



Les méthodes d'analyse :

1- Recherche d'*E. coli* O157 (autocontrôle, contrôle officiel) : les méthodes reconnues à ce jour sont la méthode de référence NF EN ISO 16654 ou la méthode validée AFNOR VIDAS ECO/ICE
Remarque : Les recherches réalisées par d'autres méthodes donnent davantage de résultats faussement négatifs. Un résultat positif devra toutefois être confirmé par le LNR.

2- Confirmation de tout isolement d' *E. coli* O 157 par le LNR pour identification du sérotype H7:
ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON
Unité Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle
1, av. Bourgelat – BP 83
69280 MARCY L'ETOILE
Contact : Christine VERNOZY-ROZAND
Tél. : 04 78 87 25 53 ou 04 78 87 25 50 - Télécopie : 04 78 87 25 54

* Nb : Les analyses peuvent être réalisées sur les 30 échantillons prélevés ou sur 10 échantillons composites de 75 g (3 x 25 g) sous réserve que le laboratoire mette en œuvre une phase de pré-enrichissement [méthodologie à voir avec le LNR].

Contrôles supplémentaires en cas d’autocontrôle positif en E. coli O157 :H7 (suite)

Cas particulier : les 30 échantillons de la mêlée M donnent tous un résultat positif.

Des analyses sont alors réalisées selon le même échantillonnage sur toutes les mêlées fabriquées à partir des mêmes matières premières.