

LABORATOIRE AGRO-VETERINAIRE DEPARTEMENTAL DE SEINE-MARITIME

Critères appliqués en restauration collective

Matrice	Paramètres	Méthodes	Critères	R (CE) 2073-2005	Recommandations autres (2)
Viande bovine piécée ou hachée crue	Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	100/g Absence /10g	X X	
Charcuterie crue et produit de salaison à consommer en l'état	Salmonella, recherche Dénombrement Listeria monocytogenes * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	UNI 02/06-12/07 NF EN ISO 11290-2/A1 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 V08-061	Absence /25g 100/g 10/g 500/g 30/g	X X X X X	X X X X X
Charcuterie cuite (1)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Bactéries lactiques (Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques Escherichia coli * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C Staphylocoques à coagulase positive * Dénombrement Listeria monocytogenes *	NF EN ISO 4833 NF EN ISO 15214 / NF ISO 16649-2 V08-061 NF EN ISO 6888-2 /A1 NF EN ISO 11290-2/A1	1 000 000/g <i>Absence de critère</i> 100 10/g 30/g 100/g 100/g	X X X X X X X	X X X X X X X
Plat cuisiné (1)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C Dénombrement Listeria monocytogenes *	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 V08-061 NF EN ISO 11290-2/A1	1 000 000/g 10/g 100/g 30/g 100/g	X X X X X	X X X X X
Sandwich	Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 V08-061 NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	10/g 100/g ou 500/g si charc crue 30/g 100/g Absence /25g	X X X X X	X X X X X
Pâtisserie (1) (exemple : tarte aux pommes)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Dénombrement Listeria monocytogenes *	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 NF EN ISO 11290-2/A1	300 000/g 10/g 100/g 100/g	X X X X	X X X X
Autre dessert (1) (exemple : entremets, éclair)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Dénombrement Listeria monocytogenes *	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 NF EN ISO 11290-2/A1	1 000 000/g 10/g 100/g 100/g	X X X X	X X X X
Pâtisserie avec végétaux crus ou chantilly ou œuf cru (1)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Bactéries lactiques (Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Dénombrement Listeria monocytogenes * Levures et moisissures Salmonella, recherche	NF EN ISO 4833 NF EN ISO 15214 / NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 NF EN ISO 11290-2/A1 NF V08-059 UNI 02/06-12/07	3 000 000/g <i>Absence de critère</i> 100 100/g 100/g 100/g 10 000/g Absence /25g	X X X X X X X	X X X X X X X
Yaourts et laits fermentés	Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	100/g Absence /25g	X X	X X
Fromage , beurre, crème, au lait cru ou t° < pasteurisation	Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	100/g Absence /25g	X X	X X
Fromage non tranché, beurre, crème, au lait pasteurisé ou stérilisé	Dénombrement Listeria monocytogenes *	NF EN ISO 11290-2/A1	100/g	X	X
Fromage manipulé	Dénombrement Listeria monocytogenes * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 UNI 02/06-12/07	100/g 100/g 100/g Absence /25g	X X X X	X X X X
Végétaux crus assaisonnés ou pas, tranchés ou non	Dénombrement Listeria monocytogenes * Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 UNI 02/06-12/07	100/g 100/g 100/g Absence /25g	X X X X	X X X X
Fruit cru, salade de fruit	Dénombrement Listeria monocytogenes * Escherichia coli * Levures et moisissures Salmonella, recherche	NF EN ISO 11290-2/A1 NF ISO 16649-2 NF V08-059 UNI 02/06-12/07	100/g 100/g 50 000/g Absence /25g	X X X X	X X X X
Préparation composée avec crudités majoritaires (1)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Bactéries lactiques (Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF EN ISO 4833 NF EN ISO 15214 / NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 V08-061 NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	10 000 000/g <i>Absence de critère</i> 100 100/g 100/g 30/g 100/g Absence /25g	X X X X X X X	X X X X X X X
Préparation composée avec crudités non majoritaires (1)	Flore aérobie mésophile à 30°C * Bactéries lactiques (Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques Escherichia coli * Staphylocoques à coagulase positive * Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C Dénombrement Listeria monocytogenes * Salmonella, recherche	NF EN ISO 4833 NF EN ISO 15214 / NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 /A1 V08-061 NF EN ISO 11290-2/A1 UNI 02/06-12/07	1 000 000/g <i>Absence de critère</i> 100 10/g 100/g 30/g 100/g Absence /25g	X X X X X X X	X X X X X X X

Ces critères sont issus du R (CE) 2073-2005, des avis de l'ANSES et/ou des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles.

- (1) Réaliser une recherche de salmonelle pour les produits à base de pied, de tête, de tripes, d'œuf coquille ou de viande pas cuite à cœur
Réaliser une recherche de Bacillus cereus pour les produits riches en amidon (**méthode NF EN ISO 7932**)
Réaliser une recherche de flore lactique pour les produits sous vide ou susceptibles de contenir des ferments lactiques (méthode NF ISO 15214)

(2) Avis de l'ANSES et/ou propositions formulées par certaines fédérations professionnelles

* Le LAVD76 est accrédité par la Section Laboratoires du COFRAC selon le Guide Technique d'Accréditation LAB GTA 59 pour les paramètres figurant en gras.