

**Critères microbiologiques pour les produits au stade de la distribution  
issus du R (CE) 2073-2005 modifié, de l'avis de l'ANSES et / ou des propositions  
formulées par certaines fédérations professionnelles**

Matrices	Paramètres	Méthodes	Critères	R (CE) 2073-2005	Autres
Viandes piécées de porc, tout conditionnement	Entérobactérie Pseudomonas Recherche de Salmonelle	NF ISO 21528-2 NF EN ISO 13720 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	10 000/g 100 000/g Absence/10g		X X X
Muscle sous vide destiné à la découpe, viande bovine réfrigérée	Flore aérobie mésophile Flore lactique Ratio Flore totale/ flore lactique Entérobactérie Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 15214 / NF ISO 21528-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	500 000/g  100 1 000/g Absence/10g		X X  X X
Toutes viandes hachées à l'avance et carpaccio sauf porc (Produit surgelé)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Recherche de Salmonelle  Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 11290-2/A1	500 000/g 50/g Absence/25g  100/g	X X X  X	
Toutes viandes hachées à l'avance et carpaccio sauf porc (Produit réfrigéré)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Recherche de Salmonelle  Recherche de Listeria mono	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 11290-1/A1	500 000/g 50/g Absence/25g  Absence/25g	X X X  X	
Préparations de viandes de porc (brochettes, marinades...)	Escherichia coli Recherche de Salmonelle	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	500/g Absence/10g	X X	
Préparations de viandes destinées à être consommées cuites (brochettes, marinades...)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	100 000/g 500/g Absence/10g	X X	X
Produits hachés crus avec ingrédients destinés à être consommés cuits (chair à saucisse, saucisse...)	Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle  Dénombrement Listeria mono	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 11290-2/A1	500/g 500/g Absence/10g  100/g	X  X	X  X
Découpes de volailles crues sans peau	Escherichia coli Clostridium perfringens Recherche de Salmonelle  Pseudomonas	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 7937 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 13720	1 000/g 100/g Absence/10g  500 000/G		X X X  X
Découpes de volailles crues avec peau	Escherichia coli Clostridium perfringens Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle  Pseudomonas	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 7937 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 13720	5 000/g 100/g 500/g Absence/10g  500 000/G		X X X X  X
Poissons fumés tous types (2)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Listeria Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 11290-1/A1 NF EN ISO 11290-2/A1	10 000/g 10/g 100/g Absence/25g 10/g	X	X X X X
Coquilles St Jacques crues décoquillées	Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	10/g 100/g Absence/25g		X X X
Coquillages vivants	Escherichia coli Recherche de Salmonelle	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	1/g Absence/25g	X X	
Filets de poissons crus frais ou congelés	Flore aérobie mésophile Coliforme thermotolérant Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle  Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 4833 NF V08-060 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07 NF EN ISO 11290-2/A1	100 000/g 10/g 100/g Absence/25g  100/g	X	X X X X  X

**Critères microbiologiques pour les produits au stade de la distribution  
issus du R (CE) 2073-2005 modifié, de l'avis de l'ANSES et / ou des propositions  
formulées par certaines fédérations professionnelles**

Matrices	Paramètres	Méthodes	Critères	R (CE) 2073-2005	Autres
Mollusques et crustacés entiers cuits ou précuits	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Clostridium perfringens Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 7937 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	10 000/g 1/g 10/g Absence/25g	X	X X X
	Recherche de Listeria mono	NF EN ISO 11290-1/A1	Absence/25g	X	
Mollusques et crustacés cuits décortiqués	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Clostridium perfringens Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 7937 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	500 000/g 1/g 10/g 100/g Absence/25g	X X X X	X X
	Recherche de Listeria mono	NF EN ISO 11290-1/A1	Absence/25g	X	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (saucisson sec, jambon séché)	Staphylocoque coagulase + Escherichia coli Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 6888-2/A1 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	500/g 10/g Absence/25g	X	X X
	Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 11290-2/A1	100/g	X	
Pâtisserie non cuite (2) (3)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	300 000/g 10/g 100/g Absence/25g	X	X X X
	Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 11290-2/A1	100/g	X	
Pâtisserie cuite (3)	Flore aérobie mésophile Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 4833 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 11290-2/A1	100 000/g 10/g 100/g 100/g	X	X X X
Pâtisserie avec fruits frais et/ou chantilly (3)	Flore aérobie mésophile Flore lactique Ratio Flore totale /flore lactique Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Levure moisissure Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 15214 / NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF V08-059 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	300 000/g / 100 100/g 100/g 10 000/g Absence/25g	X X	X X X
	Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 11290-2/A1	100/g	X	
Fromage au lait cru	Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	10 000/g 10 000/g Absence/25g	X X	X
	Recherche de Listeria mono	NF EN ISO 11290-1/A1	Absence/25g	X	
Fromage affiné au lait thermisé	Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	100/G 100/g Absence/25g	X X X	
	Recherche de Listeria mono	NF EN ISO 11290-1/A1	Absence/25g	X	
Fromage non affiné au lait pasteurisé	Escherichia coli Staphylocoque coagulase + Recherche de Listeria mono	NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 11290-1/A1	100/g 10/g Absence/25g	X X X	
Crème glacée à base de lait, dessert lacté congelé et sorbet	Flore aérobie mésophile Entérobactérie Staphylocoque coagulase + Recherche de Salmonelle	NF EN ISO 4833 NF ISO 21528-2 NF EN ISO 6888-2/A1 NF EN ISO 6579 ou UNI 03/06-12/07	100 000/g 10/g 10/g Absence/25g	X X	X X
	Dénombrement Listeria mono	NF EN ISO 11290-2/A1	100/g	X	

- (1) Ajouter une recherche de *Salmonella* pour les produits à base de viande non cuite à cœur...  
 (2) Ajouter un dénombrement de flore lactique pour les produits sous vide ou pouvant contenir cette flore  
 (3) Ajouter un dénombrement de *Bacillus cereus* pour les produits contenant de l'amidon (NF EN ISO 7932)