

Interprofession concernée : Restauration

	Préparation composée avec <u>crudités NON majoritaire et sauce à froid</u> sans amidon : sauce a froid type mayonnaise, œuf dur...	Préparation composée avec <u>crudités NON majoritaire</u> avec amidon : salade de pate, salade de riz, taboulé, betteraves cuites, maïs, lentilles vinaigrette...	Préparation composée avec <u>crudités majoritaire</u> sans amidon : crudités ensaucées, avocat mayonnaise ou vinaigrette,...	Préparation composée avec <u>crudités majoritaire avec amidon</u> : (ex : avec croutons, avec maïs,...)	<u>Salade verte</u> et végétaux crus <u>non</u> tranchés ou <u>non</u> <u>râpés</u> , <u>non</u> <u>assaisonnés</u> : pomme ou tomate entière...	Végétaux crus tranchés/ <u>râpés</u> <u>non</u> <u>assaisonnés</u> : Melon, pastèque, crudités, non ensaucées,...	Crustacés, coquillages et mollusques cuits	Produits de la mer autres que coquillages vivants à consommer en l'état (ex : tartare de poisson ou de coquille Saint-Jacques, sashimis, ...)	Poisson fumé et/ou mariné
Code <u>modèle</u> ARES	ENTREE-A ENTREE-A+M17	ENTREE+A ENTREE+A+M17	SALCRUD-A SALCRU-A+M17	SALCRUD+A SALCRU+A+M17	VEGCRUENT	VEGCRUTRA VEGCRUTR+M17	COQMOLCUI	POISCRU	POISFUMAR
Flore aérobie mésophile	1 000 000	1 000 000	10 000 000	10 000 000	50 000 000	-	5 000 000	-	10 000 000
Flore lactique	X	X	X	X	-	10 000 000	-	-	-
Ratio flore / flore lactique	100	100	100	100	-	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	10	10	100	100	100	100	10	100	10
Staphylocoques présumé pathogènes	100	100	100	100	100	100	100	100	100
<i>Clostridium perfringens</i>	30	30	30	30	-	-	10	-	-
Levures et moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entérobactéries	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	500	-	500	-	-	-	-	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	-	-	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	-	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾

X : paramètre à réaliser (1) Dénombrement si positif selon demande client

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour la restauration

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles (restauration) et selon la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 du 15 novembre 2005 modifié)

Interprofession concernée : Restauration

	Plats cuisinés sans féculent et sans végétaux cuits : viande et poisson cuit sans légumes...	Plats cuisinés avec féculent et/ou végétaux cuits : couscous, paella, Parmentier, pizza, quiche, friand, bouchée à la reine, sauce émulsionnée type hollandaise, soupe, poêlée de légumes...	Viande crue à consommer en l'état : tartare et carpaccio de bœuf, ...	Steak haché non cuit à cœur	Charcuterie crue et produits de salaisons à consommer en l'état : saucisson, saucisse sèche, ...	Charcuterie cuite sans amidon : rillettes, pâté, jambon, andouille, saucisson à l'ail ...	Charcuterie cuite avec amidon : pâté en croûte, pâté avec inclusion de fruits à coque...	Sandwich avec charcuterie crue	Autre Sandwich froid ⁽²⁾ ou chaud (burger, Kebab, croque...)	Fromage au lait pasteurisé	Fromage au lait cru y compris fromage blanc
Code <u>modèle</u> ARES	PLACUI-A	PLACUI+A PLACUI+A+M17 PLACUI+A+CHO	VIANDCRU	STEAK	CHARCUCRU	CHARCUI-A	CHARCUI+A FOIGRACUI	CHARCUCRU	SANDWICH	FROMPAST	FROMCRU
Flore aérobie mésophile	1 000 000	1 000 000	5 000 000	3 000 000	-	10 000 000	10 000 000	-	1 000 000	-	-
Flore lactique	X	X	X	-	-	X	X	-	X	-	-
Ratio flore / flore lactique	100	100	100	-	-	100	100	-	100	-	-
<i>Escherichia coli</i>	10	10	50	50	10	10	10	10	10	100	10 000
Staphylocoques présumé pathogènes	100	100	500	100	500	100	100	500	100	100	10 000
<i>Clostridium perfringens</i>	30	30	-	30	30	30	30	30	30	-	-
Levures et moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entérobactéries	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	500	-	-	-	-	500	500	500	-	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	-	-	ND/25g ⁽¹⁾	-	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25g ⁽¹⁾	ND/25 ⁽¹⁾ g

(2) Sandwich avec fromage au lait cru majoritaire – Se reporter aux critères fromages au lait cru

Interprofession concernée : Restauration

Code <u>modèle</u> ARES	Desserts									
	Desserts glacés, sauf produits foisonnés immédiatement avant conso : sorbet,	Crèmes glacés et produits glacés à base de lait	Pâtisseries non cuites (éclairs, entremets avec biscuits...) ou cuit avec Chantilly	Dessert non cuit sans fruits crus sans amidon : chantilly, fromage blanc, mousse au chocolat, panacotta, œuf à la neige...ou cuit avec Chantilly	Pâtisserie non cuit avec fruits crus avec amidon : tarte aux fruits frais	Dessert non cuit avec fruits crus sans amidon : fromage blanc avec fruits frais, mousse de fruits...	Pâtisserie cuite sans chantilly ⁽²⁾ avec amidon : tarte aux pommes, flan...	Desserts cuits sans chantilly ⁽³⁾ sans amidon : salade de fruits cuits, coulis, compote...	Desserts cuits sans chantilly ⁽³⁾ avec amidon : riz au lait, gâteau de semoule...	Salade de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits, sans chantilly ⁽³⁾
	<i>DESGLACE</i> <i>DESGLACE+CHO</i>	<i>CREMGLACE</i> <i>CREMGLACE+CH</i>	<i>PATISCRU</i> <i>PATISCRU+CHO</i>	<i>DESCRU-FA</i> <i>DESCRU-FA+CH</i>	<i>TARFRUCRU</i>	<i>DESCRUFRU</i> <i>DESCRUFR+M17</i>	<i>TARTCUI</i> <i>TARTCUI+CHO</i>	<i>DESCUI-CA</i> <i>DESCUI-CA+CH</i>	<i>DESCUI+A</i> <i>DESCUI+CHA</i>	<i>SALDFRUI</i>
Flore aérobie mésophile	300 000	300 000	1 000 000	1 000 000	3 000 000	3 000 000	300 000	1 000 000	1 000 000	-
Flore lactique	-	-	X	X	X	X	-	-	-	50 000
Ratio flore / flore lactique	-	100	100	100	100	100	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	10	10	10	10	100	100	10	10	10	100
Staphylocoques présumé pathogènes	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levures et moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 000
Entérobactéries	3000	10 ⁽⁴⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	500	-	500	-	500	-	500	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-	-	-	ND/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	-	ND/25g ⁽¹⁾	-	-	-	-	-	-	-	ND/25g ⁽¹⁾

(3) Si présence de Chantilly, voir catégories des pâtisseries et desserts non cuits –

(4) Critère Entérobactéries à 10 ufc/g issu du règlement européen 2073/2005 modifié

Méthodes

	LABÉO Frank DUNCOMBE N° accréditation 1-5684	LABÉO Manche N° accréditation 1-6185	LABÉO Eure N° accréditation 1-6437
Préparation d'échantillons	NF EN ISO 6887-1 à 5 *	NF EN ISO 6887-1 à 5 *	NF EN ISO 6887-1 à 5 *
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833-1 * XP V08-034 *	NF EN ISO 4833-1 *	NF EN ISO 4833-1 * TEMPO® AC BIO 12/35-05/13 *
Flore lactique	NF EN ISO 15214 * Méth interne par ensemencement SPIRAL	NF EN ISO 15214 *	NF EN ISO 15214 * TEMPO LAB
Ratio flore / flore lactique	Calcul	Calcul	Calcul
<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2 *	NF ISO 16649-2 *	NF ISO 16649-2 * TEMPO® EC BIO 12/13-02/05 *
Staphylocoques présumé pathogènes	NF EN ISO 6888-2 * EASY STAPH - BKR 23/10-12/15 *	NF EN ISO 6888-2 *	NF EN ISO 6888-2 * TEMPO® STA BIO 12/28-04/10 *
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937 : Février 2005 * Norme annulée	NF EN ISO 7937 : Février 2005 * Norme annulée	NF EN ISO 7937 : Février 2005 * Norme annulée
Levures et moisissures	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18 *	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18 *	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18 *
Entérobactéries	NF ISO 21528-2 * NF V08-054 *	NF EN ISO 21528-2 * NF V08-054 *	NF EN ISO 21528-2 * NF V08-054 * TEMPO® EB BIO 12/21-12/06
<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932 * Compass Bacillus Plus- BKR 23/06-02/10 *	NF EN ISO 7932 *	NF EN ISO 7932 * TEMPO®BC 2014 LR47 Méthode certifiée par Microval *
Salmonelles	IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 * NF EN ISO 6579-1 *	NF EN ISO 6579-1 * VIDAS® SPT BIO 12/32-10/11 *	IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 * NF EN ISO 6579-1 *
<i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	ALOA One Day – AES10/03-09/00 * NF EN ISO 11290-1 *	NF EN ISO 11290-1 * VIDAS® LMX BIO 12/27-02/10 * ALOA One Day – AES10/03-09/00 *	ALOA One Day – AES10/03-09/00 * NF EN ISO 11290-1 *
<i>Listeria monocytogenes</i> (dénombrement)	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *

*Méthodes accrédités par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation, N°1-5684, 1-6185 et 1-6437, Liste des sites et portées disponible sur www.cofrac.fr)

Sans exigence particulière stipulée par le client, le laboratoire choisi la méthode la plus adaptée en fonction de la matrice, de son organisation de travail et/ou du jour d'analyse afin de rendre les résultats sous accréditation.