

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 : Boulangerie – Pâtisserie - Chocolatier

	Pâtisseries / Desserts									
	Desserts glacés, sauf produits foisonnés immédiatement avant conso : sorbet,	Crèmes glacées 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 ⁽²⁾ sans amidon : salade de fruits cuits, coulis, compote...	Desserts cuits sans chantilly ⁽²⁾ avec amidon : riz au lait, gâteau de semoule...	Salade de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits, sans chantilly ⁽³⁾
Code <u>modèle</u> ARES	DESGLACE DESGLACE+CHO	CREMGLACE CREMGLACE+CH	PATISCRU PATISCRU+CHO	DESCRU-FA DESCRU-FA+CH	TARFRUCRU	DESCRUFU DESCRUFU+M17	TARTCUI TARTCUI+CHO	DESCUI-CA DESCUI-CA+CH	DESCUI+A DESCUI+CHA	SALDFRUI
Flore aérobique 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 ⁽³⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
<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⁾

X : paramètre à réaliser

(1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si positif selon demande client

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

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

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 : Boulangerie – Pâtisserie - Chocolatier

	Chocolats		Sandwich		
	Chocolats fourrés et chocolat blanc, truffes (Critères FCD)	Chocolat avec ou sans inclusions (Critères FCD)	Sandwich avec charcuterie crue	Autre Sandwich froid ou chaud (burger, Kebab, croque, wrapp...)	Sandwich avec fromage au lait cru majoritaire
Code <u>modèle</u> ARES	CHOCOFOUR	CHOCO	<i>CHARCUCRU</i>	<i>SANDWICH</i>	<i>FROMCRU</i>
Flore aérobique mésophile	10 000	10 000	-	1 000 000	-
Flore lactique	-	-	-	X	-
Ratio flore / flore lactique	-	-	-	100	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	10	10	10 000
Staphylocoques présumé pathogènes	-	-	500	100	10 000
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	30	30	-
Levures et moisissures	100	100	-	-	-
Entérobactéries	100	10	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	500	500	500
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	-	-	ND/25g⁽¹⁾	ND/25g⁽¹⁾	ND/25⁽¹⁾g

X : paramètre à réaliser

(1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si positif selon demande client

Interprofession concernée : Boulangerie – Pâtisserie - Chocolatier

	Hors d'œuvres, plats cuisinés, salades							
	Préparation composée avec <u>crudités NON majoritaire</u> et sauce à froid sans amidon : sauce à 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</u> avec amidon : (ex : avec croutons, avec maïs,...)	<u>Salade verte</u> et végétaux crus <u>non</u> <u>tranchés</u> ou <u>non</u> <u>râpés</u> , <u>non</u> <u>assaisonnés</u> : pomme ou tomate entière...	Végétaux crus <u>tranchés/râpés non</u> <u>assaisonnés</u> : Melon, pastèque, crudités, non ensaucées,...	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...
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	PLACUI-A	PLACUI+A PLACUI+A+M17 PLACUI+A+CHO
Flore aérobie mésophile	1 000 000	1 000 000	10 000 000	10 000 000	50 000 000	-	1 000 000	1 000 000
Flore lactique	X	X	X	X	-	10 000 000	X	X
Ratio flore / flore lactique	100	100	100	100	-	-	100	100
<i>Escherichia coli</i>	10	10	100	100	100	100	10	10
Staphylocoques présumé pathogènes	100	100	100	100	100	100	100	100
<i>Clostridium perfringens</i>	30	30	30	30	-	-	30	30
Levures et moisissures	-	-	-	-	-	-	-	-
Entérobactéries	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	500	-	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⁾	-	-

X : paramètre à réaliser

(1) Dénombrement si positif selon demande client

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.