

Arrêté du 28 mai 1997

relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

Titre Ier : Champ d'application

Article 1er

Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux denrées, produits et boissons, destinés à la consommation humaine, mentionnés à l'article 1er du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les denrées, produits et boissons au stade de leur production primaire (récolte, cueillette, y compris leur premier transport vers les lieux de stockage) et lorsqu'ils sont élaborés dans les conditions couvertes par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Titre II : Dispositions générales

Article 2

Les prescriptions du présent titre s'appliquent à tous les établissements préparant, transformant et conditionnant les denrées, produits et boissons mentionnés à l'article 1er, à l'exclusion de ceux servant au stockage des matières premières agricoles brutes.

Néanmoins, dans ces lieux de stockage, ces denrées, produits et boissons doivent être maintenus à l'abri des contaminations pouvant présenter un danger pour la santé du consommateur.

Chapitre Ier : Locaux

Article 3

1. Les locaux des établissements mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments ou de leurs ingrédients.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires, les produits finis, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux ;

b) Pouvoir être nettoyés et, lorsque la maîtrise des contaminations le justifie, être désinfectés de manière efficace ;

c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux-plafonds et autres équipements situés en hauteur ;

d) Offrir, lorsque la maîtrise du risque le justifie, des conditions de température permettant de réaliser de manière hygiénique les opérations effectuées dans les établissements visés par le présent arrêté ;

la persistance des mauvaises odeurs. Les systèmes de ventilation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;

f) Etre convenablement éclairé ;

g) Etre pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide.

3. Dans ces locaux :

a) Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs ;

b) Les zones de stockage et d'évacuation des déchets et des matières non comestibles doivent être séparées des zones de manutention, de manipulation et de stockage des aliments. Il en est de même, le cas échéant, pour les locaux d'habitation et les lieux abritant des animaux.

Article 4

Ces mêmes locaux doivent comporter :

a) Des vestiaires en nombre suffisant permettant au personnel de changer de vêtement avant l'entrée et après la sortie des locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;

b) Un nombre suffisant de lave-mains, judicieusement situés et signalés, et de cabinets d'aisance équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation, la transformation, le conditionnement et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide. Quand ils sont situés au sortir des cabinets d'aisance et dans les zones où les manipulations de la part du personnel peuvent être une source de contamination des aliments ou de leurs ingrédients, ils sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de fonctionnement et de propreté.

Les installations sanitaires se trouvant dans ces locaux doivent être équipées d'une ventilation adéquate.

Chapitre II : Equipements

Article 5

Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

A l'exclusion de ceux situés dans les zones de nettoyage des matières premières agricoles brutes qui doivent toutefois être nettoyés périodiquement, ces matériels et équipements doivent être maintenus en permanence propres.

Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de températures aptes à assurer leur conservation et pour contrôler celles-ci.

Chapitre III : Alimentation en eau

Article 6

Sans préjudice des dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé, notamment son article 10 :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

2. Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinée à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Chapitre IV : Personnels

Article 7

Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites à l'article 16 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les responsables des établissements mentionnés au présent titre ou leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent, selon leur activité professionnelle, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

Chapitre V : Denrées alimentaires

Article 8

Les responsables des établissements mentionnés à l'article 2 du présent titre ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première ou produit intermédiaire dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Article 9

Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis détenus en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit doivent être manipulés, stockés, emballés dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers. De même, sont interdits :

- l'entreposage des denrées à même le sol, sauf en ce qui concerne les matières premières agricoles brutes ;
- la présence d'animaux familiers dans les locaux visés au présent arrêté.

Article 10

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis susceptibles de s'altérer doivent être conservés dans des conditions, notamment de température, limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-

organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Sans préjudice des dispositions de l'article R. 112-25 du Code de la consommation susvisé, sont interdites la détention en vue de l'utilisation et l'utilisation des matières premières, ingrédients ou produits semi-finis comportant une date limite de consommation dès lors que cette date est atteinte ou qui auront été entreposés à une température non conforme à celle prescrite dans leur étiquetage ou, le cas échéant, à celle fixée par la réglementation.

Pour tout produit fini altérable et préemballé, la température et la date limite de consommation ou, le cas échéant, la date limite d'utilisation optimale à inscrire sur leur emballage sous la responsabilité des exploitants des établissements mentionnés au présent titre, en application des dispositions de l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé, sont établis selon les modalités fixées à l'article 11 et le dispositif prévu à l'article 14 ci-dessous.

Article 11

Pour déterminer les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale prévues à l'article R. 112-22 du code de la consommation susvisé pour les produits mentionnés à l'article 1er qui sont préemballés, le professionnel doit s'assurer que, au moins jusqu'à cette date :

- les critères microbiologiques auxquels ils doivent répondre le cas échéant sont respectés ;
- lesdits produits satisfont à des critères d'appréciation favorable du point de vue organoleptique déterminés sous sa responsabilité.

Article 12

Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées à basse température pour éviter leur altération, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement stockés dans les conditions de températures mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

Chapitre VI : Déchets

Article 13

La collecte des déchets et leur entreposage depuis les postes de travail jusqu'à l'évacuation du site doivent être organisés de manière systématique, rationnelle et efficace afin d'éviter tout risque de contamination des aliments. Les installations et matériels réservés aux déchets doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière à :

- assurer le maintien de bonnes conditions d'hygiène et de propreté ;
- éviter les risques de report de contamination sur les produits finis ou en cours de transformation,
- éviter la contamination de l'eau potable mise en oeuvre,
- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

Chapitre VII : Contrôles et vérifications

Article 14

Les responsables des établissements mentionnés au présent titre doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé et du présent arrêté, notamment l'absence de corps étrangers, et, lorsqu'elles

existent, aux caractéristiques microbiologiques réglementaires auxquelles ils doivent répondre.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP », en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de fabrication et de conditionnement ;
- mettre en évidence les points de ces étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés « points critiques » ;
- définir et mettre en oeuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces ;
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification aux étapes du processus de fabrication et de conditionnement, les procédures établies ci-dessus.

Pour les produits visés au chapitre IV du titre III ci-dessous, ces vérifications concernent notamment :

- l'étanchéité des récipients ;
- la durée et la température des barèmes de traitement thermique ;
- la stabilité biologique des denrées ;
- les mesures prises pour empêcher la recontamination après le traitement thermique, en particulier au cours du refroidissement ;
- l'efficacité de l'acidification au-dessous du pH 4,5 lorsque celle-ci est pratiquée.

Les responsables des établissements mentionnés au présent article doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés aux deux alinéas précédant ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

Titre III : Dispositions spécifiques

Chapitre Ier : Locaux de préparation des aliments

Article 15

Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans les-quels sont préparés, transformés et conditionnés les aliments mentionnés à l'article 1er.

Article 16

Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 15 ci-dessus :

a) Les surfaces, telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes, doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments. Si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, les sols doivent permettre une évacuation des eaux afin d'éviter les eaux stagnantes.

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, être

équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des aliments, les fenêtres doivent rester fermées durant la préparation.

Article 17

Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage des outils et équipements de travail et, si la maîtrise des risques sanitaires l'exige, leur désinfection doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Des dispositifs pour le nettoyage des matières premières, situés de manière hygiénique, doivent être prévus si nécessaire pour la maîtrise des contaminations. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doit être nettoyé régulièrement.

Ces dispositifs doivent être distincts de ceux servant au lavage des mains.

Article 18

Lorsqu'existe un risque de contamination des aliments, les étapes du processus de fabrication et de conditionnement doivent être organisées de façon à maîtriser ce risque.

Article 19

Pour les établissements traitant des produits visés au chapitre IV ci-dessous, toutes dispositions doivent être prises dans les zones affectées à la mise en oeuvre du traitement thermique afin d'éviter les risques de confusion entre les lots de récipients traités thermiquement et ceux non traités.

Chapitre II : Locaux d'entreposage des aliments surgelés et congelés

Article 20

Les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces et sorbets d'une capacité inférieure à cent mètres cubes, annexés aux établissements mentionnés au titre II du présent arrêté, doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température, destinés à mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits.

Chapitre III : Caractéristiques microbiologiques et hygiéniques des végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi

Article 21

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux crus, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité du produit, et aux préparations composées principalement de végétaux crus, prêts à l'emploi et destinés à la consommation humaine, préemballés ou non. Par « opération touchant à l'intégrité du produit », on entend tout procédé physique pouvant entraîner une modification des caractéristiques physiologiques et microbiologiques du produit.

Ces mêmes dispositions s'appliquent aux graines germées ainsi qu'aux jus de légumes et de fruits crus.

Ne sont pas concernés par les dispositions de ce chapitre les produits végétaux surgelés définis par le décret du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, ainsi que les produits végétaux à l'état congelé.

Article 22

Les matières premières nettoyées et les produits mentionnés à l'article 21 doivent être constamment maintenus à l'abri des contaminations. En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la présence de corps étrangers.

Article 23

Depuis les opérations d'épluchage, de coupage ou de toute autre opération touchant à l'intégrité des produits et jusqu'à la dernière opération de préparation, les produits doivent être maintenus dans des conditions propres à limiter le développement des micro-organismes.

Depuis la fin de la préparation, ou à partir de leur conditionnement pour ceux qui sont conditionnés, les produits mentionnés à l'article 21 doivent être entreposés rapidement à une température de + 4 °C maximum. Ces produits, jusqu'à leur remise au consommateur final, doivent être maintenus en tous points du circuit à une température de conservation comprise entre + 1 °C et + 4 °C.

Article 24

Les produits mentionnés à l'article 21 doivent répondre jusqu'à leur re-mise au consommateur aux critères microbiologiques mentionnés à l'annexe I du présent arrêté, vérifiés selon les modalités précisées à l'annexe III.

Article 25

Sont reconnus propres à la consommation humaine conformément à l'article 2 du décret du 26 avril 1991 susvisé, les produits mentionnés à l'article 21 qui :

- sont entreposés, transportés et distribués dans les conditions prescrites au 2e alinéa de l'article 23 ci-dessus ;
- sont exempts d'organismes, de microorganismes ou de toxines à des niveaux dangereux pour la santé des consommateurs ;
- satisfont aux critères microbiologiques fixés à l'annexe II du présent arrêté et vérifiés conformément à l'annexe III.

Article 26

Sans préjudice des dispositions de l'article 11 ci-dessus concernant la détermination de la date limite de consommation, le professionnel doit s'assurer pour les produits mentionnés à l'article 21 qui sont préemballés que, jusqu'à cette date, les critères microbiologiques fixés en annexes I et II du présent arrêté sont respectés.

Chapitre IV : Caractéristiques hygiéniques des produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage

Article 27

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits végétaux ou d'origine végétale soumis à un traitement thermique, seul ou combiné avec d'autres traitements, destiné à assurer leur stabilité biologique à température ambiante d'entreposage.

Ces dispositions concernent notamment les conserves appertisées définies par le décret susvisé du 10 février 1955 ainsi que les autres produits stérilisés, les confitures, gelées et marmelades de fruits et les autres produits similaires définis par le décret susvisé du 14 août 1985, les compotes de fruits et les jus de fruits et de légumes traités thermiquement.

Elles ne s'appliquent pas aux denrées énumérées à l'annexe I du décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, ainsi qu'aux produits végétaux déshydratés, y compris ceux qui sont lyophilisés.

Article 28

Les conserves appertisées mentionnées à l'article 27 dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2° de l'article 2 du décret susvisé du 10 février 1955 dans des autoclaves ou stérilisateur :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;
- employés dans des conditions permettant de satisfaire aux exigences définies à l'article 30 ci-dessous.

Article 29

Les conditions définies à l'article 28 s'appliquent également aux produits végétaux ou d'origine végétale de pH supérieur ou égal à 4,5, autres que les conserves appertisées mentionnées à l'article précédent, qui sont biologiquement stables à température ambiante d'entreposage.

Article 30

Les produits mentionnés aux articles 28 et 29 du présent arrêté doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

1. Une épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves d'un pH supérieur ou égal à 4,5, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Les dispositions de l'article 32 ci-dessous s'appliquent au défaut de stabilité biologique constatée selon les modalités de l'alinéa précédent.

2. Une épreuve d'incubation à 55 °C pendant sept jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé, ou une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée à la température de 55 °C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Article 31

Les produits mentionnés à l'article 27 dont le pH est inférieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement thermique permettant d'assurer leur stabilité biologique.

Cette stabilité est vérifiée par :

- une épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours telle que définie par l'arrêté du 26 septembre 1985 susvisé pour les conserves de pH inférieur à 4,5 ;
- ou une épreuve prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou toute autre épreuve d'efficacité analogue.

Le défaut de stabilité biologique constatée pour ces produits à la température de 32 °C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Article 32

Sans préjudice des dispositions de l'article 4 du décret susvisé du 10 février 1955, pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits mentionnés à l'article 27 doivent être exempts de micro-organismes et/ou de toxines dangereux pour la santé des consommateurs.

Les produits dont le pH est égal ou supérieur à 4,5 mentionnés aux articles 28 et 29 ci-dessus doivent de plus satisfaire à l'épreuve d'incubation à 32 °C pendant vingt et un jours définie à l'article 30 du présent arrêté, ou à une épreuve d'incubation prévue dans un autre Etat-membre d'efficacité au moins équivalente, ou à toute autre épreuve d'incubation d'efficacité analogue.

Titre IV : Dispositions communes

Article 33

Une déclaration au préfet du département où se situe l'établissement pour-ra être exigée, par décision des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé, pour les activités de préparation et de transformation de produits alimentaires sensibles, qui nécessitent une surveillance hygiénique particulière de la part des agents des administrations chargées des contrôles.

Cette décision, qui définit notamment les secteurs concernés et les modalités de déclaration, est publiée au Journal officiel de la République française.

Article 34

Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements préparant, transformant ou conditionnant les produits mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les responsables des établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Article 35

Les dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage et celles de l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi à la consommation humaine sont abrogées.

Annexe I

Les produits mentionnés à l'article 21 du présent arrêté doivent répondre, conformément à l'article 24, aux critères microbiologiques suivants :

	n	c	m	M
Escherichia coli par gramme ou millilitre	5	2	102	103

Annexe II

Critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits ci-dessous pour être reconnus propres à la consommation humaine conformément à l'article 25 du présent arrêté :

1. Produits végétaux crus, frais, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou de toute autre opération touchant à leur intégrité, prêts à la consommation humaine :

	n	c	m	M
Salmonella dans 25 g	5	0	Absence	Absence

2. Graines germées :

	n	c	m	M
Bacillus cereus par gramme	5	2	103	104
Salmonella dans 25 g	5	0	Absence	Absence

3. Produits végétaux crus ensaucés :

	n	c	m	M
Staphylococcus aureus par gramme	5	2	102	103
Salmonella dans 25 g	5	0	Absence	Absence

4. Préparations de végétaux crus comportant de la semoule et/ou des produits végétaux cuits :

	n	c	m	M
Staphylococcus aureus par gramme	5	2	102	103
Clostridium perfringens par gramme	5	2	102	103
Bacillus cereus par gramme	5	2	103	104
Salmonella dans 25 g	5	0	Absence	Absence

Annexe III

1. Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés comme suit :

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère est affecté d'un facteur de variation de $\pm 1/2$ intervalle logarithmique, les dénombrements étant réalisés en milieux solides.

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

Le lot échantillonné est considéré comme non satisfaisant (critère de l'annexe I) ou comme impropre à la consommation (critères de l'annexe II) lorsque :

- le nombre d'unités, présentant une contamination comprise entre le critère « m » augmenté de la tolérance analytique et le seuil « M », est supérieur à c ;
- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil « M » ou renferme des Salmonella dans 25 g.

2. Les critères microbiologiques mentionnés aux annexes I et II ci-dessus sont vérifiés selon les modalités définies à l'arrêté du 13 mars 1992 modifié susvisé concernant les dénombrements de Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, et la recherche de Salmonella, ou par une méthode prévue dans un autre Etat membre d'efficacité équivalente, ou toute autre méthode d'efficacité analogue.

La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre 5 unités.