



Circulaire concernant la fréquence d'échantillonnage des viandes hachées et des préparations de viande et l'assouplissement de celle-ci dans le cadre du Règlement (CE) n° 2073/2005 pour les établissements du secteur de la transformation

Référence	PCCB/S3/VCT/1367700	Date	14/07/2017
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Secteur de la transformation, viande hachée, préparations de viande, analyses microbiologiques, assouplissements		

Rédigé par	Approuvé par
Cantaert, Vera, attaché	Lefevre, Vicky, Directeur général

1. But

Le but de cette circulaire est d'attirer l'attention sur la fréquence d'échantillonnage de la viande hachée et des préparations de viande en vue de l'analyse microbiologique dans le cadre du Règlement (CE) n° 2073/2005 et de l'AR du 26 avril 2009 pour les établissements dans le secteur de la transformation. De plus, elle fixe les modalités d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les établissements produisant en moyenne maximum 2.000 kg de viandes hachées et/ou préparations de viande par semaine.

Cette circulaire remplace la circulaire PCCB/S3/510041.

2. Champ d'application

Ce document est applicable aux établissements agréés du secteur de la transformation produisant des viandes hachées et/ou des préparations de viande.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

- AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- AR du 14 novembre 2003 : Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- AR du 10 novembre 2005 : Arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- AR du 26 avril 2009 : Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- AM du 22 novembre 2004 : Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire comme mentionné dans l'annexe I, 3.2. du Règlement (UE) n° 2073/2005
- CHP : critère d'hygiène des procédés
- CSA : critère de sécurité alimentaire
- Fréquence assouplie : fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse microbiologique de la viande hachée et des préparations de viande par les établissements qui répondent aux exigences décrites dans le point 5.2.2. et qui se sont vu accorder par l'ULC
- Fréquence de base : échantillonnage hebdomadaire en vue de l'analyse microbiologique de la viande hachée et des préparations de viande, comme visé dans l'annexe I, 3.2. du Règlement (UE) n° 2073/2005
- Fréquence réduite : fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse microbiologique de la viande hachée et des préparations de viande une fois tous les quinze jours, comme visé dans l'annexe I, 3.2. du Règlement (UE) n° 2073/2005 ; pour *E. coli*, le nombre de colonies aérobies et *Campylobacter* spp. thermotolérants, si des résultats favorables sont obtenus six semaines d'affilée ; pour les salmonelles si des résultats favorables sont obtenus trente semaines d'affilée
- Produit : viande hachée et/ou de préparation de viande, p.ex. viande hachée (bœuf / veau / porc / volaille), filet américain (nature/préparé), paupiettes, saucisse, hamburger, gyros, ...
- ufc/g : unités formant colonies
- ULC : unité de contrôle de l'AFSCA

- Règlement (CE) n° 2073/2005 : Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

5. Fréquence d'échantillonnage et analyse de la viande hachée et des préparations de viande

5.1. Fréquence de base et fréquence réduite

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit dans son annexe I, chapitre 3 des fréquences d'échantillonnage pour la viande hachée et les préparations de viande.

Les exploitants des établissements producteurs de viandes hachées et/ou de préparations de viande prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons d'un produit (viande hachée ou préparation de viande) destinés à une analyse microbiologique. C'est la **fréquence de base**. Les échantillons sont pris d'un même lot. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine où la production a lieu, soit couvert. Ils veillent également à ce que chaque produit soit régulièrement échantillonné. Le choix du produit est réalisé proportionnellement aux quantités fabriquées de chaque produit.

Pour les échantillonnages de viandes hachées et de préparations de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats favorables sont obtenus six semaines d'affilée. C'est la **fréquence réduite**.

La fréquence de base comme décrite ci-dessus et la possibilité de mettre en œuvre une fréquence réduite s'appliquent également pour le CHP pour *Campylobacter* spp. thermotolérants (pour les viandes hachées de volaille et préparations de viande à base de viande de volailles, destinées à être consommées cuites (cfr. l'AR du 26 avril 2009))

Pour les prélèvements d'échantillons de viandes hachées et de préparations de viande destinés aux analyses portant sur les salmonelles, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats favorables sont obtenus trente semaines d'affilée. Cette fréquence tombe également sous la dénomination « **fréquence réduite** ».

Les échantillons sont transmis au laboratoire dans un délai tel qu'il permet que l'analyse puisse démarrer dans les 24 à 36 heures après l'échantillonnage. Les échantillons sont conservés et transportés réfrigérés (max. 4°C) et ne peuvent en aucun cas être congelés.

Les opérateurs qui achètent des viandes hachées et ou des préparations de viande chez d'autres opérateurs et en font exclusivement du reconditionnement et/ou du remballage de celles-ci, sont pas soumis à la fréquence d'échantillonnage décrite ci-dessus. Toutefois, des analyses sur les viandes hachées et les préparations de viande doivent faire partie des procédures basées sur les principes de l'HACCP. L'opérateur fixe la fréquence.

5.2. Assouplissement de la fréquence d'échantillonnage des viandes hachées et des préparations de viande

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit aussi dans son annexe I, chapitre 3 que les établissements qui produisent des viandes hachées et des préparations de viande en petites quantités peuvent être dispensés de ces fréquences d'échantillonnage, si cela se justifie sur base d'une analyse de risques et que l'autorité compétente donne son autorisation. L'AFSCA est arrivée à la conclusion que certains établissements peuvent bénéficier d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage définie

réglementairement sous réserve de répondre à certaines conditions. Les modalités de cet assouplissement sont définies ci-dessous.

5.2.1. Demande d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage

Les établissements du secteur de la transformation produisant en moyenne maximum 2.000 kg de viandes hachées et/ou préparations de viande par semaine peuvent prétendre à un assouplissement de la fréquence d'échantillonnage.

Pour obtenir celui-ci, il faut qu'ils introduisent une demande par e-mail à l'ULC dont dépend l'établissement via l'adresse e-mail générique (<http://www.favv-afsca.fgov.be/ulc/>), en y joignant les informations suivantes :

- La quantité moyenne produite (kg/semaine) de viandes hachées et préparations de viande au cours des 52 semaines précédentes. Cette moyenne est calculée en additionnant les quantités produites au cours des 52 dernières semaines précédentes et en divisant ce nombre par le nombre de semaines où la production a eu lieu. Les semaines de non-production ne sont donc pas prises en considération.
- Les résultats des analyses microbiologiques comme décrit dans le point 5.2.2., b) (données minimales : produits/germes/résultats, date de l'échantillonnage et d'analyse, laboratoire ayant effectué les analyses, méthode d'analyse).

5.2.2. Exigences pour pouvoir bénéficier d'un assouplissement

Les établissements peuvent prétendre à un assouplissement, s'ils satisfont aux exigences suivantes :

- a. ils ont obtenu des résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les check-listes portant sur l'infrastructure, l'installation et l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire les plus récemment complétées par l'inspecteur de l'AFSCA ou le chargé de mission ou un recontrôle favorable comme dernier contrôle ;
- b. ils disposent de résultats d'analyse favorables pour au moins 6 échantillons successifs de viandes hachées et/ou préparations de viande conformément aux critères du Règlement (CE) n° 2073/2005 et l'AR du 26 avril 2009 (voir annexe 1), l'échantillonnage étant exécuté selon la fréquence de base. On tente d'obtenir dans ce cas pour chaque produit fabriqué par l'opérateur concerné au moins 1 résultat d'analyse.

Pour rappel :

Un échantillon est composé de 5 sous-échantillons à analyser séparément. Un échantillon est défavorable quand :

- pour les paramètres *E. coli*, le nombre de colonies aérobies et *Campylobacter* spp. thermotolérants :
 - un ou plusieurs des 5 sous-échantillons est > M ou
 - plus de c/n résultats se situent entre m et M
- pour le paramètre *Salmonella* spp. :
 - la présence de *Salmonella* spp. a été détectée dans un ou plusieurs des 5 sous-échantillons

Si les analyses sont sous-traitées à un laboratoire externe, ce laboratoire doit être accrédité pour les analyses en question. Si les analyses sont réalisées en interne, le laboratoire doit participer aux tests inter laboratoires pour les analyses en question.

Les échantillons sont transmis au laboratoire dans un délai tel qu'il permet que l'analyse puisse démarrer dans les 24 à 36 heures après l'échantillonnage. Les échantillons sont conservés et transportés réfrigérés (max. 4°C) et ne peuvent en aucun cas être congelés.

5.2.3. Octroi d'un assouplissement

L'ULC évalue la demande et le demandeur sera mis au courant de la décision. Si un assouplissement est accordé, l'ULC fixe la date d'entrée en vigueur de l'assouplissement.

5.2.4. Fréquence d'échantillonnage assouplie

Si l'établissement a obtenu l'autorisation pour appliquer une fréquence d'échantillonnage assouplie, au minimum les fréquences d'échantillonnage ci-dessous doivent être appliquées. Celles-ci dépendent de la quantité moyenne produite (kg/semaine) de viandes hachées et de préparations de viande (Tableau 1). Les critères microbiologiques à respecter sont indiqués dans l'annexe 2.

Tableau 1 : Répartitions des établissements sur base de la quantité moyenne produite

Catégorie	Quantité moyenne produite
Catégorie 1	> 1.000 et ≤ 2.000 kg/semaine
Catégorie 2	> 200 et ≤ 1.000 kg/semaine
Catégorie 3	≤ 200 kg/semaine

a. Catégorie 1

- Les établissements appartenant à la catégorie 1 réalisent 1 échantillonnage au moins 1x/3 semaines pour 1 produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
- Un produit différent doit chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les produits soient échantillonnés à leur tour. Chaque produit doit être échantillonné, si possible, au moins 2x/52 semaines.
- L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours de production soient pris en compte.
- Lorsque l'échantillonnage est planifié une semaine où il n'y a pas de production, celui-ci est reporté à la semaine suivante où une production est réalisée.

b. Catégorie 2

- Les établissements appartenant à la catégorie 2 réalisent 1 échantillonnage au moins 1x/1 mois pour 1 produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
- Un produit différent doit à chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les produits soient échantillonnés à leur tour. Chaque produit doit être échantillonné, si possible, au moins 2x/52 semaines.
- L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours de production soient pris en compte.
- Lorsque l'échantillonnage est planifié une semaine où il n'y a pas de production, celui-ci est reporté à la semaine suivante où une production est réalisée.

c. Catégorie 3

- Les établissements appartenant à la catégorie 3 réalisent 1 échantillonnage au moins 1x/2 mois pour 1 produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
- Un produit différent doit à chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les produits soient échantillonnés à leur tour. Chaque produit doit être échantillonné, si possible, au moins 2x/52 semaines.
- L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours de production soient pris en compte.
- Lorsque l'échantillonnage est planifié une semaine où il n'y a pas de production, celui-ci est reporté à la semaine suivante où une production est réalisée.

Attention :

Si les quantités produites changent et que cela fait basculer l'opérateur dans une autre catégorie, celui-ci est tenu d'au moins adapter la fréquence d'échantillonnage correspondante.

Pour les établissements qui, avec une modification de leur production, en viendraient ainsi à produire en moyenne plus de 2.000 kg/semaine, cela implique qu'ils doivent appliquer la fréquence de base (c'est-à-dire la fréquence d'échantillonnage telle que définie dans le Règlement (CE) n° 2073/2005, cf. point 5).

L'ULC doit être immédiatement informée si les quantités produites changent et que l'on se retrouve dès lors dans une autre catégorie.

5.2.5. Mesures en cas de résultats d'inspection défavorable

Si un résultat d'inspection défavorable est obtenu du point de vue de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire, l'exploitant peut continuer à appliquer la fréquence d'échantillonnage assouplie jusqu'au recontrôle suivant. Si celui-ci est favorable, la fréquence assouplie reste appliquée. Un recontrôle défavorable implique que l'opérateur doit retourner à la fréquence de base pour l'échantillonnage (c'est-à-dire la fréquence d'échantillonnage prévue dans le Règlement (CE) n° 2073/2005, cf. point 5) et appliquer les critères microbiologiques correspondants (voir l'annexe 1).

Lorsque les exigences pour pouvoir bénéficier d'une fréquence assouplie sont à nouveau remplies (cfr. 5.2.2. : résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire et résultats d'analyse favorables pour au moins 6 échantillons successifs), la fréquence assouplie initiale octroyée par l'ULC peut à nouveau être appliquée. Cela ne nécessite pas de nouvelle demande auprès de l'ULC.

5.3. Mesures en cas de résultats d'analyse défavorables

En cas de résultats d'analyse défavorables, l'opérateur doit prendre des mesures conformément à l'article 7 du Règlement (CE) n° 2073/2005 ainsi que les mesures décrites au niveau des critères pour le nombre de colonies aérobies et pour *E. coli* dans la viande hachée et les préparations de viande, dans l'Annexe I, Chapitre 2 du Règlement et au niveau du critère pour *Campylobacter* spp. thermotolérants dans l'annexe de l'AR du 26 avril 2009 (voir aussi annexe 1).

En cas de résultats défavorables pour *Salmonelle* spp. (CSA), le lot concerné est retiré du marché et rappelé auprès du consommateur (rappel de produit). Les produits, pour autant qu'ils ne se trouvent pas encore dans le commerce de détail, peuvent toutefois subir un traitement où *Salmonella* spp. est éliminée ou ils peuvent être utilisés à d'autres fins.

Les mesures prises à la suite de résultats insatisfaisants doivent être enregistrées dans le cadre du système HACCP.

En cas de détection de *Salmonella* spp., une notification doit être faite auprès de l'AFSCA, conformément à l'AR du 14 novembre 2003 et à l'AM du 22 novembre 2004, pour autant que les produits aient déjà quitté l'établissement.

En cas de résultats défavorables un échantillonnage est appliquée comme suit :

- Pour les établissements qui appliquent la fréquence de base ou la fréquence réduite (les établissements qui ne peuvent pas bénéficier d'un assouplissement et qui ne relèvent pas de la catégorie 1, 2 ou 3) :
 - En cas de résultat défavorable chez un exploitant qui applique la fréquence de base (1x/semaine), le compteur en vue de la fréquence réduite est remis à zéro. Pour pouvoir bénéficier de la fréquence de réduite, l'échantillonnage hebdomadaire doit être poursuivi jusqu'à ce que les conditions soient remplies.

En cas de résultat défavorable chez un exploitant qui applique la fréquence réduite (1x/2 semaines), l'exploitant ne bénéficie plus de la fréquence réduite. L'échantillonnage doit alors être réalisé chaque semaine (= application de la fréquence de base) jusqu'à ce que les conditions soient à nouveau remplies pour pouvoir bénéficier à nouveau de la fréquence réduite.

- Si le résultat défavorable concerne *Salmonella* spp., chaque lot produit par la suite du produit qui a donné lieu à la non-conformité doit faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse pour *Salmonella* spp.. Ces analyses sont effectuées jusqu'à ce que 3 lots successifs soient conformes. En attendant les résultats, les lots peuvent être mis dans le commerce sous la responsabilité de l'opérateur. Si le résultat d'un nouveau échantillon est défavorable, les produits sont retirés du marché et rappelé auprès des consommateurs.
- Pour les établissements tombant sous la catégorie 1, 2 ou 3 :
 - Il faut passer à la fréquence d'échantillonnage de base. Si les exigences pour pouvoir bénéficier d'une fréquence assouplie sont à nouveau remplies (cfr. 5.2.2. : résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire et résultats d'analyse favorables pour au moins 6 échantillons successifs), la fréquence assouplie initiale octroyée par l'ULC peut à nouveau être appliquée. Cela ne nécessite pas une nouvelle demande auprès de l'ULC
 - Si le résultat défavorable concerne *Salmonella* spp., chaque lot produit par la suite du produit qui a donné lieu à la non-conformité doit faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse pour *Salmonella* spp.. Le plan d'échantillonnage du Règlement (UE) n° 2073/2005 doit être respecté (c.-à.-d. n=5, c=0). Ces analyses sont effectuées jusqu'à ce que 3 lots successifs soient conformes. En attendant les résultats, les lots peuvent être mis dans le commerce sous la responsabilité de l'opérateur. Si le résultat d'un nouveau échantillon est défavorable, les produits sont retirés du marché et rappelé auprès des consommateurs.

6. Annexes

Annexe 1 : Critères microbiologiques pour les viandes hachées et les préparations de viande dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage légale (cf. Règlement (CE) n° 2073/2005)

Annexe 2: Critères microbiologiques dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage assouplie

Annexe 3: Schéma de la fréquence d'échantillonnage

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale Politique assouplie vis-à-vis des opérateurs avec des productions restreintes

Annexe 1 : Critères microbiologiques pour les viandes hachées et les préparations de viande dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage légale (cf. Règlement (CE) n° 2073/2005)

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies ¹ (CHP)	5	2	5.10 ⁵ cfu/g	5.10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> ¹ (CHP)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Préparations de viande	<i>E. coli</i> ¹ (CHP)	5	2	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (CSA)	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

¹ Règlement (CE) n° 2073/2005

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (CSA)	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
	<i>Campylobacter</i> spp thermotolérants. ^{2 3} (CHP)	5	0	100 cfu/g	100 cfu/g	⁴	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (CSA)	5	0	Absence dans 10g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

² AR du 26 avril 2009

³ Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés ultérieurement dans une entreprise du secteur alimentaire autre que du commerce de détail, à condition que cette transformation élimine le risque et qu'elle vise à fabriquer une denrée alimentaire d'une autre catégorie.

⁴ Voir liste des méthodes reconnues en microbiologie: <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/>

Annexe 2: Critères microbiologiques dans le cadre de la fréquence d'échantillonnage assouplie

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage			Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i> spp. ⁵	Catégorie 1	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. ⁵	Catégorie 1	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				
	<i>Campylobacter</i> spp. thermo-tolérants ^{6 7}	Catégorie 1	3	0	100 cfu/g	100 cfu/g	⁸	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
Catégorie 3	1	0						
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i> spp. ⁵	Catégorie 1	5	0	Absence dans 10g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	5	0				
		Catégorie 3	5	0				

⁵ Règlement (CE) n° 2073/2005

⁶ AR du 26 avril 2009

⁷ Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés ultérieurement dans une entreprise du secteur alimentaire autre que du commerce de détail, à condition que cette transformation élimine le risque et qu'elle vise à fabriquer une denrée alimentaire d'une autre catégorie.

⁸ Voir liste des méthodes reconnues en microbiologie: <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/>


Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage			Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies ⁵	Catégorie 1	3	0	5.10 ⁵ cfu/g	5.10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				
	<i>E. coli</i> ⁵	Catégorie 1	3	0	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				
Préparations de viande	<i>E. coli</i> ⁵	Catégorie 1	3	0	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	1	0				
		Catégorie 3	1	0				

Annexe 3: Schéma de la fréquence d'échantillonnage

Etablissements produisant des viandes hachées et des préparations de viande

nombre de kg de viandes hachées et de préparations de viande par semaine	> 2.000	> 1.000 et ≤ 2.000 (catégorie 1)	> 200 et ≤ 1.000 (catégorie 2)	< 200 (catégorie 3)
1. Fréquence de base	1x/semaine 1 produit par semaine rotation du produit et du jour d'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	1x/semaine 1 produit par semaine rotation du produit et du jour d'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	1x/semaine 1 produit par semaine rotation du produit et du jour d'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	1x/semaine 1 produit par semaine rotation du produit et du jour d'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)
2. Conditions pour l'application d'une fréquence réduite ou assouplie	<i>Salmonella</i> spp.: 30 x favorable <i>E. coli</i> , nombre de colonies aérobies, <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants: 6x favorable	– checklists avec résultats favorables – <i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i> , nombre de colonies aérobies, <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants: 6 analyses successives favorables	– checklists avec résultats favorables – <i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i> , nombre de colonies aérobies, <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants: 6 analyses successives favorables	– checklists avec résultats favorables – <i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i> , nombre de colonies aérobies, <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants: 6 analyses successives favorables
3. Fréquence d'échantillonnage réduite/assouplie	fréquence réduite : 1x/2 semaines rotation pour l'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	fréquence assouplie : 1x/3 semaines rotation pour l'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	fréquence assouplie : 1x/mois rotation pour l'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)	fréquence assouplie : 1x/2 mois rotation pour l'échantillonnage (chaque jour de production de la semaine est pris en compte)

nombre de kg de viandes hachées et de préparations de viande par semaine	> 2.000	> 1.000 et ≤ 2.000 (catégorie 1)	> 200 et ≤ 1.000 (catégorie 2)	< 200 (catégorie 3)
4. Plan d'échantillonnage adapté?	non	oui (cf. annexe 2)	oui (cf. annexe 2)	oui (cf. annexe 2)
5. Spécifications pour le groupe de produits à analyser	1 produit par analyse rotation par groupe de produits	1 produit par analyse rotation par groupe de produits min. 2 analyses par produit toutes les 52 semaines (si possible)	1 produit par analyse rotation par groupe de produits min. 2 analyses par produit toutes les 52 semaines (si possible)	1 produit par analyse rotation par groupe de produits min. 2 analyses par produit toutes les 52 semaines (si possible)
6. Mesures en cas de résultats défavorables				
a) Checklists avec résultats défavorables	NA	la fréquence assouplie reste appliquée	la fréquence assouplie reste appliquée	la fréquence assouplie reste appliquée
recontrôle favorable	NA	la fréquence assouplie reste appliquée	la fréquence assouplie reste appliquée	la fréquence assouplie reste appliquée
recontrôle défavorable	NA	la fréquence assouplie est supprimée, appliquer la fréquence de base et les critères de l'annexe 1	la fréquence assouplie est supprimée, appliquer la fréquence de base et les critères de l'annexe 1	la fréquence assouplie est supprimée, appliquer la fréquence de base et les critères de l'annexe 1
Quand peut-on de nouveau appliquer la fréquence assouplie?	NA	répondre aux exigences sous le point 2)	répondre aux exigences sous le point 2)	répondre aux exigences sous le point 2)

nombre de kg de viandes hachées et de préparations de viande par semaine 	> 2.000	> 1.000 et ≤ 2.000 (catégorie 1)	> 200 et ≤ 1000 (catégorie 2)	< 200 (catégorie 3)
b) Résultats d'analyse défavorables				
Mesures relatives aux produits	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'un CHP non conforme : mesures d'hygiène - En cas d'un CSA non conforme : retrait des produits du marché, rappel des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'un CHP non conforme : mesures d'hygiène - En cas d'un CSA non conforme : retrait des produits du marché, rappel des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'un CHP non conforme : mesures d'hygiène - En cas d'un CSA non conforme : retrait des produits du marché, rappel des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'un CHP non conforme : mesures d'hygiène - En cas d'un CSA non conforme : retrait des produits du marché, rappel des produits
Mesures relatives aux analyses	analyser les nouveaux lots produits jusqu'à parvenir à 3 résultats successifs favorables, seulement dans le cas d'un CSA défavorable.	analyser les nouveaux lots produits jusqu'à parvenir à 3 résultats successifs favorables, uniquement dans le cas d'un CSA défavorable (pas d'assouplissement du plan d'échantillonnage).	analyser les nouveaux lots produits jusqu'à parvenir à 3 résultats successifs favorables, uniquement dans le cas d'un CSA défavorable (pas d'assouplissement du plan d'échantillonnage).	analyser les nouveaux lots produits jusqu'à parvenir à 3 résultats successifs favorables, uniquement dans le cas d'un CSA défavorable (pas d'assouplissement du plan d'échantillonnage).
Mesures relatives aux fréquences d'échantillonnage	<ul style="list-style-type: none"> - si la fréquence de base est appliquée : continuer à appliquer la fréquence de base, le compteur en vue de la fréquence réduite tombe à 0. - si la fréquence réduite est appliquée : appliquer la fréquence de base jusqu'à ce que les exigences sous le point 2) soient de nouveau remplies 	appliquer la fréquence de base jusqu'à ce que les exigences sous le point 2) soient de nouveau remplies	appliquer la fréquence de base jusqu'à ce que les exigences sous le point 2) soient de nouveau remplies	appliquer la fréquence de base jusqu'à ce que les exigences sous le point 2) soient de nouveau remplies