

CRITERES MICROBIOLOGIQUES de l'interprofession "Restauration"

	Salmonelle	Listeria monocytogenes	Flore totale aérobie mésophile	Flore lactique	Ratio FT/FL	E. coli	Staphylocoques coagulase+	Enterobactéries	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	levures moisissures
CHARCUTERIE											
Charcuterie crue à consommer en l'état	abs/25g	abs/25g				10	500		30		
Charcuterie cuite sans amidon		100	10 000 000		<100	10	100		30		
Charcuterie cuite avec amidon		100	10 000 000		<100	10	100		30	500	
Charcuterie cuite à base de pieds, de tête ou de tripes sans amidon	abs/25g	100	10 000 000		<100	10	100		30		
Charcuterie cuite à base de pieds, de tête ou de tripes avec amidon	abs/25g	100	10 000 000		<100	10	100		30	500	
MAREE											
coquillage vivant	abs/25g					230 /100g					
Crustacés, coquillages et mollusques cuits		100	5 000 000			10	100		10		
Produits de la mer crus autres que coq, vivants à consommer en l'état	abs/25g	100				100	100				
Poisson fumé et/ou mariné et /ou salé		100	10 000 000			10	100				
SANDWICH											
Sandwich avec charcuterie crue	abs/25g	100				10	500		30		
Sandwich avec fromage au lait cru	abs/25g	100				10 000	10 000				
autres sandwich froid ou chaud sans fromage ou crudité	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	100		30		
autres sandwich froid ou chaud avec fromage ou crudité	abs/25g	100				10	100		30		
autres sandwich froid ou chaud sans fromage ou crudité	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	100				
autres sandwich froid ou chaud avec fromage ou crudité	abs/25g	100				10	100				

sans DAOA

avec DAOA

	Salmonelle	Listeria monocytogenes	Flore totale aérobie mésophile	Flore lactique	Ratio FT/FL	E. coli	Staphylocoques coagulase+	Enterobactéries	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	levures moisissures
VIANDE +/-CRUE											
viande crue à consommée en l'état	abs/25g	100	5 000 000		<100	50	500				
steack haché non cuit à cœur	abs/25g	100	3 000 000			50	100		30		
PREPARATION COMPOSEE ASSEMBLEE A FROID											
CRUDITES MAJORITAIRES											
sans féculent						avec féculent					
Salade verte et végétaux crus non tranchés ou non rapés, non assaisonnés	abs/25g	100	50 000 000			100	100				
végétaux crus tranchés/rapés, non assaisonnés	abs/25g	100		10 000 000		100	100				
préparation composée avec crudités majoritaires avec chacuterie crue	abs/25g	100	100000000*		<100	100	500		30		
préparation composée avec crudités majoritaires sans chacuterie crue sans DAOA	abs/25g	100	100000000*		<100	100	100				
préparation composée avec crudités majoritaires sans chacuterie crue avec DAOA	abs/25g	100	100000000*		<100	100	100		30		
préparation composée avec crudités majoritaires avec chacuterie crue	abs/25g	100	100000000*		<100	100	500		30	500	
préparation composée avec crudités majoritaires sans chacuterie crue sans DAOA	abs/25g	100	100000000*		<100	100	100			500	
préparation composée avec crudités majoritaires sans chacuterie crue avec DAOA	abs/25g	100	100000000*		<100	100	100		30	500	

CRUDITES NON MAJORITAIRES											
SANS FROMAGE						AVEC FROMAGE					
avec féculent			sans féculent			avec féculent			sans féculent		
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue avec DAOA	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	500		30		Salmonelle
											Listeria monocytogenes
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue sans DAOA	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	500		30		Flore totale aérobie mésophile
											Flore lactique
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	500		30		Ratio FT/FL
											E. coli
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue avec DAOA	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	100		30		Staphylocoques coagulase+
											Enterobactéries
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue sans DAOA	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	500		30		Clostridium perfringens
											Bacillus ceruus
préparation composée avec crudités NON majoritaires sans chacuterie crue	abs/25g	100	1 000 000		<100	10	100		30		levures moississures

	PLATS CUISINES										
	Salmonelle	Listeria monocytogenes	Flore totale aérobie mésophile	Flore lactique	Ratio FT/FL	E. coli	Staphylocoques coagulase+	Enterobactéries	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	levures moisissures
	CHAUD					FROID					
	sans fromage		Avec fromage		sans fromage		Avec fromage				
avec DAOA	sans DAOA	avec DAOA	sans DAOA	avec DAOA	sans DAOA	avec DAOA	sans DAOA				
	plat cuisiné, sauce <u>sans féculent</u>		100				10	100			
	plat cuisiné, sauce <u>avec féculent</u>		100				10	100		500	
	plat cuisiné, sauce <u>sans féculent</u>		100				10	100	30		
	plat cuisiné, sauce <u>avec féculent</u>		100				10	100	30	500	
	plat cuisiné, sauce <u>sans féculent</u>		100	1 000 000			10	100			
	plat cuisiné, sauce <u>avec féculent</u>		100	1 000 000			10	100		500	
	plat cuisiné, sauce <u>sans féculent</u>		100	1 000 000			10	100	30		
	plat cuisiné, sauce <u>avec féculent</u>		100	1 000 000			10	100	30	500	
	plat cuisiné à base d'œuf coquille	abs/25g	100	1 000 000	<100	10	100		30	500	

germes à laisser ou retirer selon le process de fabrication

Si chantilly: classer le produit en produit non cuit	PATISSERIE NON CUITE		FROMAGES															
	avec fruits crus	sans fruits crus	FROMAGE															
			Salmonelle	Listeria monocytoge nes	Flore totale aérobie mésophile	Flore lactique	Ratio FT/FL	E. coli	Staphylocoques coagulase+	Enterobactéries	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	levures moisissures					
			fromage au lait pasteurisé	abs/25g	100					100	100							
			fromage affiné au lait cru	abs/25g	100					10 000	10 000							
			PATISSERIE															
			pâtisserie non cuite avec féculent	abs/25g	100	1 000 000			<100	10	100						500	
			pâtisserie non cuite sans féculent (entremet)	abs/25g	100	1 000 000			<100	10	100							
			pâtisserie non cuite avec féculent	abs/25g	100	3 000 000			<100	100	100						500	
			pâtisserie non cuite sans féculent (entremet)	abs/25g	100	3 000 000			<100	100	100							
			pâtisserie cuite		100	300 000				10	100						500	
			autre dessert cuit sans amidon		100	1 000 000				10	100							
			autre dessert cuit riche en amidon		100	1 000 000				10	100						500	
			salade de fruits carpaccio de fruits, jus de fruits	abs/25g	100		50 000			100								50 000
			desserts glacés	abs/25g	100	300 000				10	100					3000		
			desserts glacés type glace italienne		100	1 000 000			<100	10	100					3000		

féculent = féculent ou cuidité