



Critères microbiologiques

Catégorie :		Lait cru et produits laitiers			
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques
Lait cru destinée à la consommation humaine en l'état	NT 16.40 : 1988	à la production	Microorganismes aérobies à 30°C	ISO 4833 (2003)	5 10 ⁴ UFC/ml
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ² UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579 (2017)	Absence dans 250 ml
		Au point de vente	Microorganismes aérobies à 30°C	ISO 4833 (2003)	5 10 ⁵ UFC/ml
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ³ UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579 (2017)	Absence dans 250 ml
		Destiné à l'industrie	Microorganismes aérobies à 30°C	ISO 4833 (2003)	5 10 ⁵ UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579 (2017)	Absence dans 250 ml
		Beurre cru	-	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)
Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)			Absence dans 25 g	
Crème crue	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g	
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/ml	
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g	
Fromage au lait cru	FCD 2021	pendant toute leur durée de vie et jusqu'à leur DLC/DLUO	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ⁴ UFC/ml
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 ⁴ UFC/ml
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g
Catégorie :		Lait et produits laitiers traités thermiquement			

Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques
Lait pasteurisé et régénéré pasteurisé	NT 16.40 : 1988	A la sortie de l'usine	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/ml
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence / ml
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)	Absence / 250 ml
		Au point de vente	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence / gr
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)	Absence / 250 ml
Lait aromatisé emprésuré	-	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Laits concentrés : non sucrés	-	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 UFC/g
Laits concentrés : sucrés			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	1 UFC/g
Lait gélifié aromatisé (Flan,..)	-	-	Microorganismes à 30 °C	ISO 4833-1 (2013)	10⁵ UFC/g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Lait en poudre	-	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10⁴ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence dans 0,1 g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g

Laits fermentés (Yaourt-Lben, Raieb...)	-	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	100/g
	NT 16.09 : 2005				
Beurre pasteurisé	-	-	Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	25 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Beurre concentré (huile de beurre)	-	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	Absence/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Crème pasteurisée	-	Avant emballage	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Crème pasteurisée (en vrac)	-	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	100 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Crème maturée	-	Avant emballage	Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/ml
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	100 UFC/g

Crème maturée (en vrac)	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/ml
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Crèmes pasteurisées (Crème fraîche, Crème reconstituée, Crème fouettée, Crème au beurre, Mousse au chocolat, ...)	Au jour de la fabrication	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁴ UFC/g
		Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
	A la date limite de consommation	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10⁵ UFC/g
		Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	100 UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Crème glacée	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	2,5 10⁴ UFC/g
		Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	100 UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Fromage Frais pasteurisé	-	Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence / 25g
Fromage cuits et semi-cuits	-	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10³ UFC/g
		Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	100 UFC/g

NT 16.40 : 1988

Fromage à pâte molle (Président, ...)			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g			
	FCD 2019	pendant toute leur durée de vie et jusqu'à leur DLC/DLUO	Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	Absence / 25g			
Fromages à pâte dure au lait pasteurisé (* Critère à retenir pour les fromages râpés)	FCD 2019/2021	pendant toute leur durée de vie et jusqu'à leur DLC/DLUO	Moisissures *	NF-V08-059 (2002)	5 10³/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g			
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	Absence / 25g			
Fromage au lait thermisé /microfiltré (* Critère à retenir pour les fromages râpés)			Moisissures *	NF-V08-059 (2002)	5 10³ UFC /g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10³ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g			
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g			
Catégorie:	Produits à base de Graisses végétales							
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques	
					n	c	m	M
S'men	JO Algérien N° 35 du 27 Mai 1998- Arrêté inteministériel du 25 Ramadhan 1418		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10² UFC /g	5 10³ UFC /g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	0	Absence	
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	0	Absence	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Margarine et autres matières grasses végétales			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	4 UFC /g	40 UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 UFC /g	10² UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Catégorie:	Viande crue et produits à bases de viandes prêts à cuisiner (sauf volaille)							

Viandes fraîches (non transformées)								
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques	
					n	c	m	M
Viande piécées (carcasses incluses)/ sous vide ou sou atmosphère **	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Commerce de détails **	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	500 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
		Production (Fin de fabrication)	Entérobactéries à 37°C	ISO 21528-2 (2017)	1000 UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g			
Carcasses, demi-carcasses, quartier ou pièces de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés		-	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Entérobactéries à 37°C	ISO 21528-2 (2017)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Portion unitaire de viande rouge, réfrigérée, ou congelée	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Viandes séparées mécaniquement (VSM)		-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10 ⁵ UFC /g	5 10 ⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	50 UFC /g	5 10 ² UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 10 g	
Abats de boucherie crus	FCD 2021	Fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon "a la coupe" et en atelier en magasin	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁶ UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5 10 ³ UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
Viandes (transformées)								
					Critères microbiologiques			

Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques	
					n	c	m	M
Préparation de viandes (viandes marinées, brochettes)	FCD 2021	Fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon "a la coupe" et en atelier en magasin	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁷ UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	500 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	-	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	5 10 ² UFC /g	5 10 ³ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	5 10 ² UFC /g	5 10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Produits hachés crus avec ingrédients (merguez, saucisserie, chair à saucisse, chipolata)	FCD 2021	Fabrication (*), préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon "a la coupe" et en atelier en magasin	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁷ UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	500 UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
			Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g			
Viande hachée	Arrêté du ministre de l'agriculture du 4 du janvier 2013 -JORT N°24	Fin de fabrication /mise sur le marché	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10 ⁵ UFC /g	5 10 ⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	50 UFC /g	500 UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Produits à base de viande d'animaux de boucherie transformés destinés être consommés crus	Arrêté du ministre de l'agriculture du 4 du janvier 2013 -JORT N°24	Mise en marché/durée de la convection	Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	5	0	100 UFC/g	
		Fin de procédé	Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
		Mise en marché/durée de la convection	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h00 après la fabrication, carpaccio		Fabrication, préparation, découpe ou simple	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁶ UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	50 UFC/g			

et autres viandes crues destinées à être consommées crues	FCD 2021	manipulation de denrées nues en rayon "à la coupe" et en atelier en magasin	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g			
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
Catégorie:		Viande de Volaille et lapin						
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Pièces entières et découpes avec peau (Fraîches et congelés)	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Production	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ⁴ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5000 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g (poulet et dinde au niveau du la pezu du cou)			
		Commerce de détails	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ⁴ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5000 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
Pièces entières et découpes sans peau (Fraîches et congelés): pour les lapin ajouté le critère **	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Fin de Production	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ³ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive **	ISO 6888-1; 2 (2021)	5000 UFC/g			
		Commerce de détails	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ³ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10 ³ UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
		Produits à base de viande de volailles ou de lagomorphes transformés destinés à être consommés cuits (marinées, brochettes)	Arrêté du ministre de l'agriculture du 4 du janvier 2013 -JORT N°24	Mise en marché/durée de la convection	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0
Fin de Production	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C			ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	5 10 ² UFC /g	
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi			ISO 6579-1 (2017)	5	2	Absence dans 10 g	
Produits à base de viande de volailles ou de lagomorphes transformés destinés à être consommés cuits			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 ⁴ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5000 UFC/g			

(marinées, brochettes) <u>Avec peau</u>	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Commerce de détails	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
Produits à base de viande de volailles ou de lagomorphes transformés destinés à être consommés cuits (marinées, brochettes) <u>Sans peau</u>			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10³ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10³ UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
		Volailles et lapins : viandes hachées (** ajouté le critère Salmonella pour les volailles)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10⁵ UFC /g	
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C			ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	50 UFC /g		
Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi **			ISO 6579-1 (2017)	5	2	Absence dans 10 g		
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C			ISO 16649-1; 2 (2001)	10⁴ UFC/g				
Abats de volaille et lapin crus		Commerce de détails	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10⁴ UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
Viandes séparées mécaniquement (volaille)	Arrêté du ministre de l'agriculture du 4 du janvier 2013 -JORT N°24	Fin de fabrication	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10⁵ UFC /g	5 10⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	50 UFC /g	500 UFC /g
	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10⁵ UFC /g	5 10⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	50 UFC /g	500 UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g			
			Catégorie :					
Charcuterie								
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (saucisson sec, jambon séché,...)		Mise sur le marché (GMS) / Restauration collective (Ajouté le critère *)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g			
			Clostridium perfringens *	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g			
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de		Restauration	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g			

Charcuteries crues		commerciale	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
			Clostridium perfringens *	NF EN ISO 7937 (2004)	50 UFC/g
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Mise sur le marché (GMS) (Si fabrication sur place ajouté le critère *)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C *	ISO 16649-1; 2 (2001)	500 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g
		Mise sur le marché provenant d'un traiteur artisanal	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g
			Entérobactéries à 30°C	ISO 21528-2 (2017)	1000 UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C *	ISO 16649-1; 2 (2001)	500 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 10g
Mise sur le marché (GMS)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁷ UFC/g		
	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C *	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g		
	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g		
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g		
Charcuterie cuites		Restauration commerciale	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C *	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Clostridium perfringens *	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Catégorie:	Produits de la pêche				
					Critères microbiologiques

Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Produits de la pêche : Toutes catégories de produits de la pêche transformés ou non transformés	JORT N° 26 30 Mars 2010	Mise sur le marché /durée de conservation	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Produits de la pêche prêts à être consommés (fumés ou crus)		Fin de fabrication: Contrôle immédiat	Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Mollusques bivalves vivants, Echinodermes, Tuniciers gastéropodes vivants		Mise sur le marché /durée de conservation	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-3	1 (groupement de 10 animaux)	0	230 NPP/100g de chair et de liquide intravalvaire	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits		Fin de fabrication	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	1 UFC/g	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C			ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g	
Staphylocoques coagulase positive			ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g	
Céphalopodes bruts			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
Céphalopodes nettoyés			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
Semi – conserves pasteurisés			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	1 UFC/g	10 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	1 UFC/g	10 UFC/g	
Semi – conserves non pasteurisés		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g	
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g	
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g	
Poissons, céphalopodes et mollusques crus (sauf mollusques bivalves vivants)			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁶ UFC /g	10 ⁷ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	5 10 ² UFC /g	5 10 ³ UFC /g

		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Crustacés crus décortiqués	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10⁶ UFC /g	10⁷ UFC /g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
		Anaérobies sulfite-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 UFC/g	10² UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Crustacés crus entiers et échinodermes crus		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10⁶ UFC /g	10⁷ UFC /g
		Anaérobies sulfite-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 UFC/g	10² UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
Crustacés cuits entiers et échinodermes cuits		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10⁵ UFC /g	10⁶ UFC /g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g	
		Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	5	0	100 UFC/g	
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10⁵ UFC /g	5 10⁶ UFC /g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	4 UFC /g	40 UFC /g	
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25g		
	Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	5	0	100 UFC/g		
Préparations contenant du poisson cru destinées à consommation en l'état (Carpaccio, Sushis, Tartare...) (* produits d'au moins de 5 jours)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g				
	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g				
	Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g				
	Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g				
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g				
	Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g				
	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g				
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g					

Mollusques et crustacés non décortiqués cuits sur place (* produits d'au moins de 5 jours)	FCD 2021	Fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon "à la coupe" et en atelier en magasin	Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Mollusques et crustacés non décortiqués réceptionnés cuits (* produits d'au moins de 5 jours)			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
			Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	2 10 ⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
			Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g
Mollusques et crustacés réceptionnés décortiqués et cuits (prêts à consommer) (* produits d'au moins de 5 jours)			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
			Listeria monocytogènes *	NF EN ISO 11290-2 (2017)	100 UFC/g
Catégorie 1:		Plats cuisinés			
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques
Plats cuisinés sous vide à la production		Production	Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	100 UFC/g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	10 ³ UFC/g
Produits traiteurs cuits			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	100 UFC/g
			Entérobactéries à 37°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	Absence/g
			Anaérobies sulfito-réducteurs // Clostridium perfringens	ISO 15213 (2003)//NF EN ISO 7937 (2004)	100 UFC/g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	10 ³ UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ³ UFC/g
			Entérobactéries à 37°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	100 UFC/g

Produits traiteurs partiellement crus (Pizza, salades, sandwiches...)			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Anaérobies sulfito-réducteurs // Clostridium perfringens	ISO 15213 (2003)//NF EN ISO 7937 (2004)	100 UFC/g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	10 ³ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	Absence dans 25g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur (** pour les produits à base de produits carnés ou d'origine animale); (** pour les produits à base féculents ou cuités)		GMS Fabrication	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	10 ³ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Plats cuisinés ou sauces non manipulés après cuisson (** pour les produits à base de produits carnés ou d'origine animale); (** pour les produits à base féculents ou cuités)			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Plats cuisinés ou sauces manipulés après cuisson (exemple tranchés, refroidis, conditionnés.) (** pour les produits à base de produits carnés ou d'origine animale); (** pour les produits à base féculents ou cuités)	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
		Restauration collective	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g

Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omlette, œufs au plat)			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g	
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁶ UFC/g	
Plats cuisinés ou sauces servis chauds ou froids sans ou avec fromage ou ingrédient non cuit (** pour les produits à base de produits carnés ou d'origine animale); (** pour les produits à base féculents ou cuidités)			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g	
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g	
			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g	
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g	
Plats cuisinés à base de viande ou de poisson		Restauration artisanal	Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	10 ³ UFC/g	
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g	
			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g	
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁶ UFC/g	
Plats cuisinés à base de viande ou de poisson (cuits sous vide ou mis sous-vide) (** pour des durées de vie > 21 jours)				Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	10 ³ UFC/g
				Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
				Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
				Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	10 ³ UFC/g
				Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
				Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
				Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Plats avec produits riches en amidon						
Catégorie :		Sandwiches				
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques	

Sandwiches ne contenant ni charcuteries crues ni fromage	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Commerce de détails	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Sandwiches avec charcuteries crues sans fromage			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g
			Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Sandwiches avec fromage au lait cru			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10⁴ UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	10⁴ UFC/g
			Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Sandwiches chauds type Burger			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Sandwiches chauds type Kebab			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	30 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Catégorie :		Entrées froides			
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g

Avec charcuteries crues a consommer en l'état (**pour les produits à base féculents ou rche en amidon)

Avec produits carnées autres que charcuteries crues à consommer à l'état (**pour les produits à base féculents ou rche en amidon)

Sans produits carnés (** pour les produits à base féculents ou riche en amidon)

Avec denrées animales ou d'origine animale et/ou cuidités, sans crudités (** en présence de produits carnés, ovoproduits, produits de la mer cuits); (** pour les produits à base féculents)

Avec crudités (** en présence de produits carnés, ovoproduits, produits de la mer cuits); (** pour les produits à base féculents)

AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174

Restauration: Commerce de détails

Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	500 UFC/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁶ UFC/g
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁶ UFC/g
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁶ UFC/g
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁷ UFC/g
Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g
Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g

Avec produits de la mer crus et avec crudités (** en présence de produits carnés, ovoproduits, produits de la mer cuits); (** pour les produits à base féculents)			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁷ UFC/g				
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g				
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g				
Avec produits de la mer crus et sans crudités (** en présence de produits carnés, ovoproduits, produits de la mer cuits); (** pour les produits à base féculents)			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g				
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g				
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g				
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10 ⁷ UFC/g				
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g				
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g				
Préparation (Salade,..) avec crudités et denrées animale type fromage (** pour les produits à base féculents et produits riche en amidon)			Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g				
			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	100 UFC/g				
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g				
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁷ UFC/g				
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g				
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g				
Catégorie :	Conserve et Semi-conserve								
	Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
						Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
						n	c	m	M
	Semi-conserves pasteurisées d'origine animale			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	1	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g
				Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	0	Absence	
Staphylocoques coagulase positive				ISO 6888-1; 2 (2021)	5	0	Absence		

	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	-	Anaérobies sulfite-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	0	Absence	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Semi-conserves pasteurisées d'origine végétale			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10⁵ UFC /g	10⁶ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Jus en paquet (jus de fruit, de légumes, Jus de fruit obtenu à partir du concentré, Jus de fruit concentré, Jus de fruit déshydraté, nectars de fruits, boissons au jus de fruits ou purée de fruits, Limonade et Soda, boissons aromatisées, gazéifiées, boissons énergétiques, boissons au lait ou au produits laitiers) (DANA0), Sirop)	JORT N° 70 du 01-09-2006	-	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10³ UFC /g	10⁴ UFC /g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	3	5 UFC /g	10² UFC /g
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10² UFC /g	10³ UFC /g
Catégorie :		Produits végétaux crus (fruits et légumes)						
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés		Fin fabrication (GSM)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10⁵ UFC /g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC /g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
		Au point de vente (GSM)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10⁷ UFC /g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC /g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
		Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5 10⁷ UFC /g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	50 UFC /g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
		Fin fabrication (GSM)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC /g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			

Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Au point de vente (GSM)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC /g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
		Restauration	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	50 UFC /g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
		Mélanges de fruits frais et jus de fruits non pasteurisés (Citronnade,...)	Fin fabrication (GSM)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC /g		
Levures et Moisissures				NF-V08-059 (2002)	10 ³ UFC/g			
Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi				ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g			
Au point de vente (GSM)		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC /g				
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ⁴ UFC/g				
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g				
Mélange de fruits frais (Salade de fruits)		Restauration	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC /g			
	Levures et Moisissures		NF-V08-059 (2002)	5 10 ⁴ UFC/g				
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi		ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25 g				
Jus de fruits à base de concentré reconstitué sur site	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC /g					
	Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ⁴ UFC/g					
Catégorie :		Produits à base de végétaux						
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Graines germées prêtes à être consommées			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	5	0	100 UFC/ml	

JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	Fruits secs (figues, dattes, pruneaux, raisins secs...)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
		Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
	Graines oléagineuses (noix, amandes, arachides...)	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	2 UFC /g	20 UFC /g
		Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
	Café et dérivés	Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	1	10 UFC /g	10 ² UFC /g
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
	Epices, mélange d'épices et herbes aromatiques séchées	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
		Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
		Herbes séchées (thés, camomilles)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁴ UFC /g
	Coliformes totaux à 30°C		ISO 4832 (2006)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
	Moisissures		NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
	Anaérobies sulfito-réducteurs		ISO 15213 (2003)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi		ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
	Herbes aromatiques fraîches		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10 ⁶ UFC /g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	

Catégorie :		Pâtisseries et desserts			
Type / Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques
Pâtisseries non cuites	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174	Fin de fabrication GSM	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
		Mise sur le marché (GSM)	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁶ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
		Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	Fin de fabrication GSM	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁴ UFC/g	
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	1 UFC/g	
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g	
	Mise sur le marché (GSM)/ Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g	
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g	
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g	
A base de crème pâtissière, crème au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	AFSSA-Saisine n° 2007-SA-0174		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁵ UFC/g

Pâtisseries et autres desserts : Sans crème chantilly (** Si présence de fruits secs, de fruits rouges, de dessert à base de riz ou semoule cuit au lait)	Commerce_Restauration	Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
		Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Pâtisseries et autres desserts : Avec crème chantilly (** Si présence de fruits secs, de fruits rouges, de dessert à base de riz ou semoule cuit au lait)	Commerce_Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁶ UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g
		Clostridium perfringens **	NF EN ISO 7937 (2004)	10 UFC/g
Desserts à base de fruits frais et jus de fruits frais : Sans crème chantilly	Commerce_Restauration	Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ⁴ UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Desserts à base de fruits frais et jus de fruits frais : Avec crème chantilly	Commerce_Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	3 10 ⁶ UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	100 UFC/g
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ⁴ UFC/g
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	Absence dans 25g
Desserts glacés type Milk shake, Sundae	Commerce_Restauration	Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	6 10 ⁵ UFC/g
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g
		Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	3 10 ³ UFC/g
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	100 UFC/g

Catégorie : **Ovoproduits et pâtisseries à base d'œufs**

Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M

Oeufs en coques	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g			
Oeufs liquides pasteurisés, poudre d'oeufs (Ajouter ce critère**) et d'albumen, autres oeufs transformés			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	5 10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g		
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	0	10 ² UFC /g			
			Levures et Moisissures **	NF-V08-059 (2002)	5	0	10 ² UFC /g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g			
Préparations pour gâteaux contenant des oeufs			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		
			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g			
Tout autre ovoproduit ayant subi un traitement thermique			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g		
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	0	Absence			
			Entérobactéries à 30°C	NF EN ISO 21528-2 (2017)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g		
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g			
Catégorie :			Confiseries							
Type /Désignation			Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
	Plan d'échantillonnage						Limites microbiologiques (UFC/g)			
	n	c					m	M		
Chocolat, végécao et produits dérivés			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g		
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		
			Entérobactéries	NF EN ISO 21528-2 (2017)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g			
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-2 (2017)	5	0	100 UFC/ml			
	JO Algérien N° 39 du 2		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g		
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g		

Poudre de cacao	juillet 2017		Entérobactéries	NF EN ISO 21528-2 (2017)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Levures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Autres produits de confiserie (caramels, bonbons, nougats, halkouma)			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁵ UFC /g	10 ⁶ UFC /g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	2	2 UFC /g	10 ² UFC /g
			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Catégorie :		Céréales et produits dérivés						
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Farines et semoules			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
Céréales en grains destinées à la consommation en l'état et non à la transformation			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
Couscous et pâtes alimentaires			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
Pâtes précuites séchées (diouls, ktaef, rechta)	JO Algérien N° 39 du 2		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g

	juillet 2017		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Pâtes fraîches (nature ou farcies)			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 (2004)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Anaérobies sulfito-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Produits de biscuiterie			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	3 UFC /g	30 UFC /g
			Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Catégorie :		Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge						
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Préparations de suites destinées aux nourrissons et enfants en bas âge			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Entérobactéries	NF EN ISO 21528-2 (2017)	5	0	Absence dans 10 g	
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	0	Absence	
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Aliments destinés aux nourrissons de plus de six mois et enfants en bas âge	JO Algérien N° 39 du 2		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Entérobactéries	NF EN ISO 21528-2 (2017)	5	0	10 UFC/g	
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	0	Absence	

(** pour les aliments transformés à base de céréales)	juillet 2017							
Préparations nécessitant une cuisson avant la consommation			Bacillus cereus **	NF EN ISO 7932 (2004)	5	1	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
			Listeria monocytogènes	NF EN ISO 11290-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Catégorie :		Divers						
Type /Désignation	Référentiel	Etape de contrôle	Paramètres analytiques recherchés	Méthodes d'analyse	Critères microbiologiques			
					Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (UFC/g)	
					n	c	m	M
Arômes et additifs en poudre			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ⁴ UFC/g			
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	10 ² UFC/g			
			Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	10 UFC/g			
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ³ UFC/g			
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Glaces aromatisées et sorbets			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ³ UFC /g	10 ⁴ UFC /g
			Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	3 UFC/g			
			Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	10 ² UFC/g			
			Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g	
Gélatine			Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g
			Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	0	Absence	

	JO Algérien N° 39 du 2 juillet 2017	Anaérobies sulfite-réducteurs	ISO 15213 (2003)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g	
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g		
Vignaire		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	1	30 UFC /g	10 ² UFC /g	
Miel		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	1	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g	
Mayonnaise non stabilisée		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	5	2	10 ⁴ UFC /g	10 ⁵ UFC /g	
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g	
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g	
		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 ² UFC /g	10 ³ UFC /g	
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g		
		Escherichia coli b-glucuronidase positive à 44 °C	ISO 16649-1; 2 (2001)	5	2	4 UFC /g	40 UFC /g	
		Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g	
Moynnaise stabilisée		Staphylocoques coagulase positive	ISO 6888-1; 2 (2021)	5	2	10 UFC /g	10 ² UFC /g	
		Salmonella spp. Hors Typhi et Paratyphi	ISO 6579-1 (2017)	5	0	Absence dans 25 g		
		Microorganismes à 30 °C	NF EN ISO 4833-1 (2013)	10 ³ UFC/ml				
		Coliformes totaux à 30°C	ISO 4832 (2006)	2 UFC/ml				
Boissons gazeuses sucrées	NT 55.01 (1983)	Levures et Moisissures	NF-V08-059 (2002)	2 UFC/ml				