

Arrêté

Générale

modern

Arrêté n° 2000-0728/PR/MAEM relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

n° 2000-0728/PR/MAEM

Ministère

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE
LA MER

Date de publication

23 septembre 2000

Numéro JO

n° 18 du 30/09/2000

Date du numéro

30 septembre 2000

INTRODUCTION

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VISAS

VU la Constitution du 15 septembre 1992

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural **VU** le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

TEXTE INTÉGRAL

Article 1er

Pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales ou d'origine animale, ci-après énumérées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés au présent arrêté et vérifiés selon les dispositions décrites en annexes. En outre, elles doivent être exemptes de micro-organismes ou toxines dangereuses pour la santé publique.

*Viandes de boucherie;

*Viandes hachées à l'avance, viandes cuites, produits de charcuterie, quenelles, plats cuisinés à l'avance, potages déshydratés;

*Viandes de volaille;

- *Produits de la pêche;
- *Ovoproduits, pâtisserie, crèmes pâtissières;
- *Laits fermentés (yaourts, kéfir.), laits gélifiés, fromages frais pasteurisés, crèmes fraîches pasteurisées, glaces et crèmes glacées, caséine et caséinates;
- *Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale;
- *Semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale;

Article 2

Au sens de l'article 1er , les critères microbiologiques relatifs aux viandes de boucherie sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes fé-caux(par gramme)	Staphylocoques pathogènes(par gramme)	Anaérobies Sulfito-réducteurs à 46°C-(par gramme)	Salmonelles dans 25 grammes
Carcasses ou coupes dedemi-gros, réfrigérées oucongelées (1)Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées oucongelées (1)Portions unitaire condition-nées,réfrigérées ou congelées etportions unitaires du commercede détail réfrigérées ou congelées (2)	(3) 5.10 ²⁴ (3) 5.10–	–10 ² 3.10 ²	—10 ²	2210	AbsenceAbsence-Absence

- (1) Le prélèvement est effectué en profondeur, après cautérisation de la surface.
- (2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans caurérisation.
- (3) Seules les tolérances de caractère analytique sont acceptées (plan à deux classes).

Article 3

Les critères microbiologiques relatifs aux viandes hachées, aux viandes cuites, aux produits de charcuterie, aux plats cuisinés et aux potages déshydratés sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes à 30°C (par gramme)	Coliformes fé-caux(par gramme)	Staphylos pathogènes(par gramme)	Anaéro-bies Sul-fito- réducteurs	Salmonelles dans 25 grammes
– Viande hachéeà l'avance ouà la demande– Plats cuisinésà l'avance,escar-gotspréparés, piècesde viandes cuites tranchéesou non– Produits de charcuteriecrus, haché : * Soumis à dessication età consommeren l'état* à Consommer après cuisson– Produits	55.105(2)3.10—(3) 10 ² —5(2)(3)3.1041053.10	—31010310	10 ² 1010 ² 31031010	10 ² 10 ² 5.10 ² 3105.10(1)30305010 ² 5030	Absence30	AbsenceAb-senceAbsenceAbsenceAbsence

desalaison crus ousalés et/ouséchés, tranchésou non-Produit de charcuteriecuits, tranchésou non,quenelles- – Jambon cru entier– Potages déshydratés						
--	--	--	--	--	--	--

(1) Tolérance prévue en annexe comprise.

(2) Pour les pâtes farcies du type ravioli, cannelloni, lasagne, les quenelles et les plats cuisinés auxquels est incorporé du fromage, ce critère doit être interprété.

(3) Pour les produits de charcuterie conditionnés sous pellicule plastique et sous vide, le critère relatif aux micro-organismes aérobies à 30°C (3.105) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication (usine).

Article 4

Les critères microbiologiques relatifs aux viandes de volailles sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes Fécaux- (par gramme)	Staphylo-coques aureus (par gramme)	Anaérobies Sulfito-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles
Volailles entières réfrigérées, congelées ou surgeléesRôtis, escalopes et paupiettes crus, panés ou nonRôtis cuits, entier ou tranchés et paupiettes cuites ou précuites grammesViande crue séparéémécaniquement-Viande cuite séparéémécaniquement	–55.1053.1061063.10	–3101035.1010	–5.10 ² 10 ² 31010 ²	–301010 ² 30	Absence dans 25 grammes de muscles pectorauxAbsence dans 1 grammeAbsence dans 25 grammesAbsence dans 1 gramme (1)Absence dans 25 grammes

Article 5

Les critères microbiologiques relatifs aux ovoproduits, pâtisseries et crèmes pâtissières sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes à 30° C (par gramme)	Coliformes Fécaux (par gramme)	Staphylo-coccus aureus (par gramme)	Anaérobies Sulf. réducteurs à 46°C (par grammes)	Salmonelles dans 25 grammes
Pâtisseries, crèmes pâtissièresOvoproduits pasteurisés-Blancs d'oeufs non pasteurisés	53.10510–	310—	110 (entérobact.)–	10 ² 10 ² –	10—	AbsenceAbsence

Article 6

Les critères microbiologiques relatifs aux produits de la pêche ci-dessous sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies				Anaérobies Sulf. réducteurs	Salmonelles dans 25 grammes
-------------	---------------------------	--	--	--	-----------------------------	-----------------------------

Désignation	Micro- organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Colifor-mes à 30°C (par gramme)	Colifor-mes Fé-caux (par gramme)	Staphylo- coc-cus aureus (par gramme)	Salmonella dans 25 grammes	Acidité exprimée en acide lactique dans la partie non grasse
Laits fermentés (yaourt kéfir) Laits gélifiés et laits emprésurés aromatisés Fromage frais pas-teurisés Crèmes de consommation pasteurisées Glaces et crèmes glacées Caséines caséinates	–310–43.10-phosphatase négative 53.1043.10 et flore thermophile 35.10	101010Condi-tionnée 10 vrac 10010 ² Absence 0,1 g	11111–	—101010–	AbsenceAb-sence AbsenceAb-sence–	—d 2,5—

Article 9

Les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale, quelle que soit la nature de leur emballage, doivent satisfaire à des épreuves permettant de vérifier leur stabilité.

Ne doivent pas être soumis à ce contrôle les boîtes métalliques ou les bocaux en verre à couvercles déformables présentant des défauts majeurs tels que bombement, flochage, fuitage. Il en va de même pour les conserves présentées en emballage en matière plastique ou complexes métalloplastiques qui présenteraient une modification apparente de l'emballage.

Les épreuves comportent les opérations suivantes:

Étuvage d'individus à 37 °C (+ 1°C) durant sept jours et à 35°C (+ 1°C) durant dix jours

Étuvage d'individus à 55°C (+ 2°C) durant sept jours

A l'issue de ces épreuves, aucun bombement ou fuitage ne doit être constaté.

Une appréciation de la variation du PH entre les unités étuvées et des unités non étuvées témoin, laissées à la température du laboratoire pendant les durées précitées, cette température devant être cependant inférieure à 25°C. la variation de PH ne doit pas dépasser 0,5 unité.

Une appréciation de la flore microbienne entre unités étuvées et non étuvées, effectué de la manière suivante: soit n le nombre de micro-organismes dénombrés sur 20 champs microscopiques observés sur une boîte incubée, et n0 le nombre de micro-organismes dénombrés sur une boîte non incubée, le rapport n/n0 doit être inférieur à 100.

En cas de doute, et notamment lors du contrôle de certains produits de la pêche, un examen bactériologique conduit avec toute la rigueur technique requise est effectué.

Article 10

Les critères microbiologiques relatifs aux semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale sont les suivants :

Désignation	Micro- organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes (par gramme)	Staphylo- coccus aureus (par gramme)	Anaérobies Sulfi-to-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonella dans 25 grammes dans 0,1 ml
Semi-conserves pasteurisées (1) Semi-conserves non pasteurisées (1) – Rollmops, hareng saurs, anchois, au sel ou à l'huile. – Saumon fumé, haddock et autres poissons	410510610 (3)	AbsenceAbsence-Absence	AbsenceAbsence1	AbsenceAbsence (2) Absence	AbsenceAbsence-Absence

- (1) revivification de la suspension mère pendant deux heures à la température du laboratoire pour les semi-conserves pasteurisées e pendant trente à quarante cinq minutes pour les semi-conserves non pasteurisées.
- (2) Cas particulier des anchois en saumure : anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C : moins de 10 par gramme
- (3) Dénombrement en milieu à l'eau de mer ou à défaut à l'eau de salinité 35 p 1000 et à température d'incubation de 20°C pendant cinq jours.

Article 11

Les critères du présent arrêté, vérifiés selon les dispositions décrites en annexe, sont ceux des laboratoires officiels et des laboratoires choisis par les responsables d'entreprise lorsque les conditions d'hygiène dans lesquelles sont réalisées les opérations de réception, de transformation, de conditionnement, d'entreposage et de transport des denrées énumérées aux articles précédents font l'objet de contrôles obligatoires.

Article 12

Le Directeur des services vétérinaires est chargé de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, publié au Journal Officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

*Le Président de la République
chef du Gouvernement*

ISMAÏL OMAR GUELLEH