

## RÈGLEMENT (CE) N° 1441/2007 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2007

## modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires <sup>(2)</sup> établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004. Le règlement (CE) n° 2073/2005 dispose également que les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I de ce règlement.

(2) Les chapitres 1 et 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 énoncent les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés concernant les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois («préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre»). Le chapitre 2, partie 2.2, de cette annexe dispose que lorsque des préparations en poudre pour nourrissons et des aliments diététiques sont analysés et que des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans une unité de l'échantillon, le lot doit faire l'objet d'une recherche d'*Enterobacter sakazakii* et de *Salmonella*.

(3) Le 24 janvier 2007, le groupe scientifique sur les risques biologiques (groupe Biohaz) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis sur les *Enterobacteriaceae* comme indicateurs de la présence de *Salmonella* et d'*Enterobacter sakazakii*. Il a conclu qu'il n'est pas

possible d'établir une corrélation entre les *Enterobacteriaceae* et *Salmonella*, et qu'il n'existe aucune corrélation universelle entre les *Enterobacteriaceae* et *Enterobacter sakazakii*. Toutefois, une corrélation pourrait être établie entre les *Enterobacteriaceae* et *Enterobacter sakazakii* au niveau de chaque usine.

(4) Il s'ensuit que l'exigence énoncée dans le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant la recherche de *Salmonella* et d'*Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre lorsque des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans une unité de l'échantillon ne doit plus être appliquée. Il convient donc de modifier en conséquence l'annexe I, chapitre 2, partie 2.2, de ce règlement.

(5) Conformément à l'avis relatif aux risques microbiologiques dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, émis par le groupe Biohaz de l'EFSA le 9 septembre 2004, il convient d'établir des critères microbiologiques applicables à *Salmonella* et aux *Enterobacteriaceae* pour les préparations de suite en poudre.

(6) Le groupe Biohaz de l'EFSA a émis un avis concernant *Bacillus cereus* et les autres *Bacillus* spp. dans les denrées alimentaires les 26 et 27 janvier 2005. Il a conclu qu'une des mesures de contrôle les plus importantes consiste à surveiller la température et à mettre en place un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Les aliments déshydratés, qui contiennent fréquemment des spores de *Bacillus* spp. pathogènes, peuvent favoriser le développement de *Bacillus cereus* une fois réhydratés dans de l'eau chaude. Certains aliments déshydratés, dont les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre, sont consommés par des personnes potentiellement fragiles. Conformément à l'avis de l'EFSA, la concentration de spores de *Bacillus cereus* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre doit être maintenue aussi faible que possible pendant le traitement et un critère d'hygiène du procédé doit être établi en plus des bonnes pratiques visant à réduire le délai qui s'écoule entre la préparation et la consommation.

(7) L'annexe I, chapitre 1, du règlement (CE) n° 2073/2005 établit la méthode d'analyse de référence pour les entérotoxines staphylococciques dans certains fromages, dans le lait en poudre et le lactosérum en poudre. Le laboratoire communautaire de référence a revu cette méthode en ce qui concerne les staphylocoques à coagulase positive. Il convient dès lors de modifier la référence à cette méthode d'analyse de référence. L'annexe I, chapitre 1, de ce règlement doit donc être modifiée en conséquence.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

<sup>(2)</sup> JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

- (8) L'annexe I, chapitre 3, du règlement (CE) n° 2073/2005 établit les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés aux fins d'analyses portant sur *Salmonella*. Conformément à ces règles, la surface d'échantillonnage doit être d'au moins 100 cm<sup>2</sup> par zone sélectionnée. Toutefois, ni le nombre de zones d'échantillonnage, ni la surface minimale totale d'échantillonnage ne sont précisés. Afin d'améliorer l'application de ces règles dans la Communauté, il convient de préciser en outre dans le règlement (CE) n° 2073/2005 que les zones les plus susceptibles d'être contaminées doivent être sélectionnées à des fins d'échantillonnage et que la surface totale d'échantillonnage doit être augmentée. L'annexe I, chapitre 3, de ce règlement doit donc être modifiée en conséquence.
- (9) Dans un souci de clarté de la législation communautaire, il y a lieu de remplacer l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 par le texte de l'annexe du présent règlement.
- (10) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est remplacée par le texte de l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2007.

*Par la Commission*  
Markos KYPRIANOU  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE

## «ANNEXE I

**Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires**

Chapitre 1	Critères de sécurité des denrées alimentaires . . . . .	15
Chapitre 2	Critères d'hygiène des procédés . . . . .	20
2.1	Viandes et produits à base de viande . . . . .	20
2.2	Lait et produits laitiers . . . . .	23
2.3	Ovoproduits . . . . .	26
2.4	Produits de la pêche . . . . .	27
2.5	Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits . . . . .	28
Chapitre 3	Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser . . . . .	29
3.1	Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser . . . . .	29
3.2	Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées et de préparations de viande . . . . .	29

## Chapitre 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui la fabrique
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.4 Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.5 Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	À partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2006 Absence dans 10 g À partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2010 Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.6 Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.7 Viandes séparées mécaniquement (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)			Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M			
1.9 Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	À partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2006 Absence dans 10 g À partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2010 Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.10 Gélatine et collagène	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.11 Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.12 Lait en poudre et lactosérum en poudre	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.13 Crèmes glacées (11), excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.14 Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.15 Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g ou ml			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.16 Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.17 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.18 Graines germées (prêtes à être consommées) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.19 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.20 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.21 Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre, visés dans les critères staphylocoques à coagulase positive au chapitre 2.2 de la présente annexe	Entérotoxines staphylocoques	5	0	Pas de détection dans 25 g		Méthode européenne de détection du LCR pour les staphylocoques à coagulase positive (13)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.22 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.23 Préparations de suite en poudre	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.24 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois (14)	<i>Eritrobacter sakazakii</i>	30	0	Absence dans 10 g		ISO/TS 22964	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.25 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>E. coli</i> (15)	1 (16)	0	230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire		ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.26 Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.27 Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Pour les points 1.1 à 1.25, m = M.

(3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à consommer suivantes:

- denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple, les produits traités thermiquement dans leur emballage final),
- fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, à l'exception des graines germées,
- pain, biscuits et produits similaires,
- eaux, boissons non alcoolisées, bière, cidre, vin, boissons spiritueuses en bouteille ou conditionnées et produits similaires,
- sucre, miel et confiserie, y compris les produits à base de cacao et de chocolat,
- mollusques bivalves vivants.

(5) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(6) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(7) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils n'échappent à la maîtrise immédiate de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(8) Les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 4,4$  ou  $a_w \leq 0,92$ , les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 5,0$  et  $a_w \leq 0,94$ , les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

(9) Ce critère est applicable aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

(10) Excepté les produits pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur  $a_w$  du produit le cas échéant, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

(11) Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients laitiers.

(12) Le lot de graines doit être analysé avant le début du procédé de germination ou de l'échantillonnage à mener à l'étape où la probabilité de trouver des salmonelles est la plus grande.

(13) Référence: laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive. Méthode européenne de dépistage pour la détection des entérotoxines staphylococciques dans le lait et les produits laitiers.

(14) Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *E. sakazakii*. Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*.

(15) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(16) Échantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.

(17) En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrotoxicidae*.

(18) Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. Dans ce cas, la présomption de l'article 14, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 178/2002, selon laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux, n'est pas applicable.

(19) Références: 1) Malle (P), Valle (M), Bouquelet (S), Assay of biogenic amines involved in fish decomposition, J. AOAC Internat., n° 79, 1996, p. 43-49; 2) Duflos (G), Dervin (C), Malle (P), Bouquelet (S), Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*), J. AOAC Internat., n° 82, 1999, p. 1097-1101.

### Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants et des échinodermes, tuniciers et gastropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'*E. coli*, la limite s'applique à un échantillon groupé.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé<sup>(1)</sup>.

*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer pouvant favoriser le développement de *L. monocytogenes* avant que l'exploitant produisant ces denrées alimentaires n'en perde la maîtrise immédiate, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 UFC/g pendant toute leur durée de conservation:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*L. monocytogenes* dans les autres denrées alimentaires prêtes à consommer et *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  à la limite,
- qualité insuffisante lorsque l'une des valeurs est  $>$  à la limite.

*Salmonella* dans les différentes catégories de denrées alimentaires:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers:

- qualité satisfaisante lorsque ces entérotoxines ne sont détectées dans aucune unité de l'échantillon,
- qualité insuffisante lorsque ces entérotoxines sont détectées dans une unité de l'échantillon.

*Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine:

— qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies:

1. la valeur moyenne observée est  $\leq$  m,
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M,
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M,

— qualité insuffisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

<sup>(1)</sup> Les résultats des analyses peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.



## Chapitre 2 Critères d'hygiène des procédés

## 2.1 Viandes et produits à base de viande

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.1 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés (4)	Nombre de colonies aérobies			3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 4833	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	Enterobacteriaceae			1,5 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.2 Carcasses de porcins (4)	Nombre de colonies aérobies			4,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 4833	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	Entérobactériacés			2,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	3,0 log ufc/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.3 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)	Absence dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et de l'origine des animaux
	<i>Salmonella</i>	50 (5)	5 (6)	Absence dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.5 Carcasses de volailles: poulets et dindons	<i>Salmonella</i>	50 (5)	7 (6)	Absence dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.6 Viande hachée	Nombre de colonies aérobies (4)	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.7 Viandes séparées mécaniquement (6)	Nombre de colonies aérobies	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.8 Préparations à base de viande	<i>E. coli</i> (5)	5	2	500 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	5 000 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Pour les points 2.1.3 à 2.1.5, m = M.

(3) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces logs.

(5) Les 50 échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et fréquences d'échantillonnage fixées dans le présent règlement.

(6) Nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée. La valeur c est soumise à réexamen afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles. Les États membres ou les régions où la prévalence des salmonelles est faible peuvent utiliser des valeurs c moins élevées même avant le réexamen.

(7) Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites au détail lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.

(8) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(9) Ces critères s'appliquent aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

### Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des carcasses pour lesquelles les limites s'appliquent à des échantillons groupés..

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Nombre d'entérobactériacés et de colonies aérobies dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins:

- qualité satisfaisante lorsque la moyenne quotidienne est  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsque la moyenne quotidienne se situe entre  $m$  et  $M$ ,
- qualité insuffisante lorsque la moyenne quotidienne est  $> M$ .

*Salmonella* dans les carcasses:

- qualité satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de  $c/n$ ,
- qualité insuffisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à  $c/n$ .

Après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons  $n$ .

Nombre d'*E. coli* et de colonies aérobies dans la viande hachée et les préparations à base de viande:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

## 2.2 Lait et produits laitiers

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (4)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (5)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.1 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés (4)	Entérobactériacés	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières
2.2.2 Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de <i>E. coli</i> le plus élevé (6)	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières
2.2.3 Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	EN/ISO 6888-2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de <i>E. coli</i> le plus élevé	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.4 Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation (7) et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (7)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
2.2.5 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (7)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.6 Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.7 Lait en poudre et lactosérum en poudre (4)	Entérobactériacés	5	0	10 ufc/g		ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques
2.2.8 Crèmes glacées (5) et desserts lactés congelés	Entérobactériacés	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
2.2.9 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Entérobactériacés	10	0	Absence dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination (6).
2.2.10 Préparations de suite en poudre	Entérobactériacés	5	0	Absence dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination.
2.2.11 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Présomption de <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 (10)	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production. Prévention de la recontamination. Sélection des matières premières.

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M

(2) Pour les points 2.2.7, 2.2.9 et 2.2.10 m = M.

(3) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être encore transformés dans le secteur alimentaire.

(5) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur du niveau d'hygiène.

(6) Pour les fromages ne pouvant pas favoriser le développement de *E. Coli*, le nombre de *E. Coli* est généralement le plus élevé au début de la période d'affinage, et pour les fromages pouvant favoriser le développement de *E. Coli*, il l'est en principe à la fin de la période d'affinage.

(7) A l'exception des fromages pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'ils ne présentent aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.

(8) Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients lactés.

(9) Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *E. sakazakii*. Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*.

(10) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

### Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Entérobactériacés dans les préparations en poudre pour nourrissons, les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois et les préparations de suite en poudre:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*E. coli*, entérobactériacés (autres catégories de dérivés alimentaires) et staphylocoques à coagulase positive:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

Présomption de *Bacillus cereus* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

## 2.3 Oviproduits

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de référence (2)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.3.1 Oviproduits	Entérobactériacés	5	2	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôles de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

### Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Entérobactéries dans les oviproduits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

## 2.4 Produits de la pêche

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de référence (2)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.4.1 Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

## Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*E. coli* dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est  $\leq$  m,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $>$  M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est  $\leq$  m,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $>$  M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.



## 2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites		Méthode d'analyse de référence <sup>(2)</sup>	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières
2.5.2 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières

<sup>(1)</sup> n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

<sup>(2)</sup> Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

## Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*E. coli* dans les fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer) et dans les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer):

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre m et M.

### Chapitre 3 Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser

#### 3.1 Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser

En l'absence de règles plus spécifiques concernant le prélèvement et la préparation des échantillons à analyser, il convient de se référer aux normes correspondantes de l'ISO (International organisation for standardization) et aux lignes directrices du Codex alimentarius.

#### 3.2 Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées et de préparations à base de viande

##### Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés

Les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, la sélection des zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO/FDIS 17604.

Lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses. Les zones d'échantillonnages sont choisies en tenant compte de la technique d'abattage utilisée dans chaque établissement.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse. Quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm<sup>2</sup> sont prélevés par la méthode destructive. Lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur *Salmonella* sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. La surface totale d'échantillonnage est d'au moins 400 cm<sup>2</sup>.

Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

##### Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles

Pour les analyses portant sur *Salmonella*, un échantillonnage aléatoire est pratiqué sur un minimum de quinze carcasses lors de chaque séance d'échantillonnage et après le ressuage. Un morceau de peau du cou d'environ 10 g est prélevé sur chaque carcasse. Chaque fois, avant l'examen, les échantillons de peau du cou de trois carcasses sont regroupés en cinq échantillons finaux de 25 g.

#### Lignes directrices pour l'échantillonnage

Des lignes directrices plus détaillées pour l'échantillonnage des carcasses, concernant en particulier les zones d'échantillonnage, peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

##### Fréquences d'échantillonnage des carcasses, des viandes hachées, des préparations de viande et des viandes séparées mécaniquement

Les exploitants du secteur alimentaire des abattoirs ou des établissements producteurs de viande hachée, de préparations de viande ou de viande séparée mécaniquement prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

Pour les échantillonnages de viande hachée et de préparations à base de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, ainsi que pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée.

Pour les prélèvements d'échantillons de viande hachée, de préparations de viande et de carcasses destinés aux analyses portant sur *Salmonella*, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des tests qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Enfin, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si le programme national ou régional de contrôle des salmonelles démontre que la prévalence des salmonelles est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

Cependant, les petits abattoirs et les établissements qui produisent en petites quantités de la viande hachée et des préparations à base de viande peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.»