

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 pâtisseries;

\*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 fécaux(par gramme)	Staphylocoques pathogènes(par gramme)	Anaérobies Sulfite- 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 conditionnées,réfrigérées ou congelées etportions unitaires du commercede détail réfrigérées ou congelées (2) | (3) 5.10<sup>24</sup>(3) 5.10<sup>-</sup> | -10<sup>23</sup>.10<sup>2</sup> | —10<sup>2</sup> | 2210 | AbsenceAbsenceAbsence |

(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 fécaux(par gramme) | Staphylos pathogènes(par gramme) | Anaéro-bies Sulfite- réducteurs | Salmonelles dans 25 grammes |  
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |

| - Viande hachéeà l'avance ouà la demande- Plats cuisinésà l'avance,escargotspréparés, piècesde viandes cuites tranchéesou non- Produits de charcuteriecrus, haché :\* Soumis à dessiccation età consommeren l'état\* à Consommer après cuisson- Produits desalaison crus ousalés et/ouséchés, tranchésou non-Produit de charcuteriecuits, tranchésou non,quenelles - Jambon cru entier- Potages déshydratés | 55.105(2)3.10—(3) -5(2)(3)3.1041053.10 | 10<sup>2</sup>—31010310 | 10<sup>2</sup>1010<sup>2</sup>31031010Absence10 | 10<sup>2</sup>10<sup>25</sup>.10<sup>2</sup>3105.10<sup>2</sup>10<sup>2</sup>Absence10<sup>2</sup> | (1)30305010<sup>2</sup>5030Absence30 | AbsenceAbsenceAbsenceAbsenceAbsenceAbsenceAbsence |

(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 Sulfite-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles

| Volailles entières réfrigérées, congelées ou surgelées Rôtis, escalopes et paupiettes crus, panés ou non Rôtis cuits, entier ou tranchés et paupiettes cuites ou précuites grammes Viande crue séparée mécaniquement Viande cuite séparée mécaniquement | -55.1053.1061063.10 | -3101035.1010 | -5.10<sup>2</sup>10<sup>2</sup>31010<sup>2</sup> | -301010<sup>2</sup>30 | Absence dans 25 grammes de muscles pectoraux - Absence dans 1 gramme Absence dans 25 Absence dans 1 gramme (1) Absence dans 25 grammes |

#### Article 5

Les critères microbiologiques relatifs aux ovoproduits, pâtisseries et crèmes pâtisseries 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 pâtisseries Ovoproduits pasteurisés Blancs d'oeufs non pasteurisés | 53.10510- | 310— | 110 (entérobact.)- | 10<sup>2</sup>10<sup>2</sup>- | 10— | Absence Absence Absence |

#### Article 6

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

| Désignation | Micro- organismes aérobies à 30°C (par gramme) | Coliformes Fécaux (par gramme) | Strepto- coques Fécaux (par gramme) | Staphilo- coccus auréus (par gramme) | Anaérobies Sulfite réducteurs à 46°C (par gramme) | Salmonelles dans 25 grammes |

| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

| Crustacés entiers cuits réfrigérés autres que crevettes Tous crustacés, y compris crevettes entière cuites ou crues, congelés ou surgelés Crevettes cuites décortiquées, réfrigérées et décortiquées congelées ou surgelées Coquillages bivalves et oursins présentés vivants Poissons tranchés panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés Poissons tranchés filets de poissons congelés ou surgelés Préparation à base de chair de poissons hachées, crues Cuisses de grenouille Escargots décoquillés congelés ou surgelés | 510310510-51055.1055.10- | 11103.10<sup>2</sup>(1)1010<sup>2</sup>10<sup>2</sup>- | —32,5.10(2)— | —10<sup>2</sup>-10<sup>2</sup>10<sup>2</sup>10<sup>2</sup>- | 10210-101010<103 | Absence Absence Absence Absence Absence Absence Absence Absence Absence |

(1) pour 100 ml

(2) cette recherche est effectuée en cas de suspicion particulière, selon les commémoratifs, dans 100 ml de mélange « chair-liquide intervalvaire »

(3) la recherche de *Vibrio parahemolyticus* et/ou de *Listeria* dépend de la demande des pays importateurs. Le seuil fixé est de 102/g

#### Article 7

Les normes sanitaires et qualitatives du lait cru sont les suivantes

| Désignation | Micro- organismes aérobies à 30°C | Coliformes Fécaux par ml | Salmonella dans 1000 ml | Strepto- coques bêta hémolytiques dans 0,1 ml | Stabilité à l'ébullition | Acidité en g d'acide lactique par litre |

| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

| Au jour du conditionnement A la date limite de consommation | 49.1059.10 | 10<sup>2</sup>310 | Absence Absence | Absence Absence | -stable | -Entre 1,4 et 1,8 |

Sont retenus comme streptocoques bêta hémolytiques ceux appartenant aux groupes A, B, C, G, et de Lancefield.

#### Article 8

Les critères microbiologiques relatifs aux laits fermentés (yaourts, kefirs, etc...), aux laits gélifiés, aux fromages frais pasteurisés, aux crèmes fraîches pasteurisées, aux glaces et crèmes glacées, aux caséines et caséinates, sont les suivants :

| Désignation | Micro- organismes aérobies à 30°C (par gramme) | Colifor-mes à 30°C (par gramme) | Colifor-mes Fécaux (par gramme) | Staphylo- coccus 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 pasteurisés Crèmes de consommation pasteurisées Glaces et crèmes glacées Caséines caséinates | -310-43.10 phosphatase négative 53.10 43.10 et flore thermophile 35.10 | 101010 Conditionnée 10 vrac 10010<sup>2</sup> Absence 0,1 g | 11111- | -101010- | Absence Absence Absence Absence Absence Absence- | -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 n<sub>0</sub> le nombre de micro-organismes dénombrés sur une boîte non incubée, le rapport n/n<sub>0</sub> 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 Sulfite-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 légèrement salés et fumés | 410510610 (3) | Absence Absence Absence | Absence Absence 1 | Absence Absence (2) Absence | Absence Absence 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 sulfite-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**