



Critères microbiologiques (et cellules somatiques) réglementaires (R) ou recommandés (r) concernant les analyses d'autocontrôles sanitaires des produits laitiers fermiers

	Critères	Type critère	Stade d'application du critère	Seuil (n=1)	Seuils m et M (n=5)
Lait cru de vache destiné à la transformation (si pas de collecte par la laiterie – fréquence : 1 fois par trimestre de production minimum)	Flore aérobie mésophile : peut être remplacé par critère d'hygiène (staphylocoques, <i>E.Coli</i> , coliformes...)	R	Avant transformation	FMAR : < 100 000 ufc/ml <i>E.Coli</i> : < 10 ufc/ml Coliformes : < 100 ufc/ml Staphylocoques à coagulase + : < 100/ml	
	Cellules			< 400 000/ml	
Lait cru de chèvre et de brebis destiné à la transformation (si pas de collecte par la laiterie – fréquence : 1 fois par trimestre de production minimum)	Flore aérobie mésophile : peut être remplacé par critère d'hygiène (staphylocoques, <i>E.Coli</i> , coliformes...)	R	Avant transformation	< 500 000 ufc/ml (destiné à la fabrication de produits au lait cru) < 1 500 000/ml (lait destiné à être traité thermiquement)	
Lait cru de bovidé destiné à la consommation 	Flore aérobie mésophile	R	Jour conditionnement	≤ 50 000 ufc/ml	
	<i>Escherichia coli</i>		Jour conditionnement	< 10 ufc/ml	M= 10 ufc/ml ; M= 100 ufc/ml
	<i>Salmonella</i>		Mise sur le marché jusqu'à J+3 (J+5 si dérogation)	Absence/25 ml	Absence/25 ml
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché jusqu'à J+3 (J+5 si dérogation)	< 100 ufc/ ml	m=M= 100 ufc/ml
Lait cru autre que de bovidé destiné à la consommation	Flore aérobie mésophile	R	Jour conditionnement	≤ 500 000 ufc/ml	
	<i>Escherichia coli</i>		Jour conditionnement	< 10 ufc/ml	m= 10 ufc/ml ; M= 100 ufc/ml
	<i>Salmonella</i>		Mise sur le marché jusqu'à J+3 (J+5 si dérogation)	Absence/25ml	Absence/25 ml
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché jusqu'à J+3 (J+5 si dérogation)	< 100 ufc/ ml	m=M= 100 ufc/ml
Lait pasteurisé et autres produits liquides au lait pasteurisé	<i>Enterobacteriaceae</i>	R	Fin de process	< 1 ufc/ml	M=1 ufc/ml ; M < 5 ufc/ml
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence /25 g
Laits fermentés (dont yaourts), desserts lactés	<i>Enterobacteriaceae</i> ¹	r	Fin de process	< 10 ufc/g	m=M=10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	R	Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
Crème au lait pasteurisé	<i>Listeria monocytogenes</i>	R	Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
	Coliformes	r	Fin de process	< 10 ufc/g	m=M=10 ufc/g
Beurre au lait pasteurisé	<i>Listeria monocytogenes</i>	R	Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
	Coliformes	r	Fin de process	< 100 ufc/g	m=M=100 ufc/g

	Critères	Type critère	Stade d'application du critère	Seuil (n=1)	Seuils m et M (n=5)
Beurre et Crème crue (ou lait ayant subi traitement moins fort que pasteurisation)	<i>Escherichia coli</i>	R	Fin de process	< 10 ufc/g	m=10 ufc/g ; M=100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i> ²		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
Fromages au lait cru 	Staphylocoques à coagulase + ⁴	R	Au moment du process où nombre le plus élevé (entre 6 et 48H)	< 10 000 ufc/g	m=10 000 ufc/g ; M=100 000 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i> ³	r	Fin de process	< 10 000 ufc/g	m = 10 000 ufc/g ; M= 100 000 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	R	Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	R	Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
Fromages à base de lait au traitement thermique moins fort que la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase + ⁴	R	Au moment du process où nombre le plus élevé (entre 6 et 48 H)	< 100 ufc/g	m=100 ufc/g ; M=1000 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>		Fin de process	< 100 ufc/g	m=100 ufc/g ; M=1000 ufc/g
	<i>Salmonella</i>		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
Fromages affinés au lait pasteurisé	Staphylocoques à coagulase + ⁴	R	Au moment du process où nombre le plus élevé (entre 6 et 48H)	< 100 ufc/g	m=100 ufc/g ; M=1000 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>		Fin de process	< 100 ufc/g	m=100 ufc/g ; M=1000 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché	Absence/25 g	Absence/25 g
Fromages frais à base de lait ou de lactosérum pasteurisé	Staphylocoques à coagulase + ⁴	R	Au moment du process où nombre le plus élevé	< 10 ufc/g	m=10 ufc/g ; M=100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>		Fin de process	< 100 ufc/g	m = 100 ufc/g ; M=1000 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché	Absence/25g	Absence/25 g
Glaces et crèmes glacées	<i>Enterobacteriaceae</i>	R	Fin de process	<10 ufc/g	m=10 ufc/g ; M=100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>		Fin de process	Absence/ 25 g	Absence/25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Mise sur le marché	Absence/ 25 g	Absence/25 g
Contrôle des surfaces	<i>Listeria monocytogenes</i> ⁵	R		Absence	

- 1 Le règlement 2073/2005 précise que le critère entérobactéries s'applique pour le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés. Les laits fermentés (dont les yaourts), les desserts lactés dont les crèmes dessert ne sont pas des produits liquides mais en l'absence de critère d'hygiène pour ce produit, il est recommandé d'intégrer les entérobactéries dans les plans d'autocontrôle (avec m=M= 10 ufc/g)
- 2 La tolérance <100 ufc/g s'applique dans certaines conditions pour les beurres au lait cru de vache : cf partie réglementation de la formation
- 3 Le critère *E.coli* n'est pas un critère réglementaire pour les fromages au lait cru mais il est vivement recommandé de l'intégrer dans les plans d'autocontrôles, y compris au niveau du lait, comme indicateur de contamination fécale
- 4 **Pour tout dénombrement de staphylocoques à coagulase positive > à 100 000 ufc/g, il faut rechercher la présence d'entérotoxines. Le seuil requis est alors l'absence de toxines dans 25g.**
- 5 **D'après la note de service sur la flexibilité, les prélèvements de surface pour analyse *Listeria monocytogenes* sont à réaliser « en cas de risque sanitaire spécifique identifié »**

Fiche réalisée dans le cadre du projet sur l'accompagnement de la diffusion du GBPH européen piloté par l'Institut de l'Elevage, sous l'égide de la FNEC/FNPL avec le réseau des techniciens « Produits laitiers fermiers » et le soutien financier de l'ANICAP, de la CNE et du CNIEL.