

Microbiologie – Evolution du règlement 2073/2005 et des critères de la FCD



Le règlement (CE) n°2073/2005 définit des critères de sécurité et d'hygiène des procédés applicables à certaines denrées alimentaires.

Le règlement 2024/2895 a modifié le règlement 2073/2005 concernant le critère pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées prêtes à être consommées (autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales). Le critère s'applique maintenant à toute la durée de vie de ces denrées lorsque l'exploitant du secteur alimentaire n'a pas été en mesure de démontrer que le niveau ne dépasserait pas 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation des denrées alimentaires.

Ce règlement sera applicable au 1er juillet 2026.

Les critères du règlement 2073/2005 n'étant pas suffisants pour permettre un suivi des procédés utilisés par les fournisseurs, certains syndicats professionnels de la production ou de la transformation ont donc proposé dans le cadre de leurs interprofessions des critères d'hygiène des procédés applicables au stade de la fabrication et au stade de la DLC/DLUO.

Ces propositions ont été reprises par le groupe de travail de la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) pour l'élaboration des critères supplémentaires.

EVOLUTION DES CRITERES AU 01/01/2025 :

Critères microbiologiques applicables à partir de 2025 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel :

- Au point 4, rajout de la **norme NF EN ISO 15213-2** pour les *clostridium perfringens* et de l'indication de pouvoir utiliser la norme NF EN ISO 7937 jusqu'au 31/12/2025.
- Un point 7 a été rajouté et s'intitule : **valeurs de pH et aw pour les produits manipulés en magasins**. Ces valeurs doivent être fournies aux enseignes pour définir les durées de vie secondaires et catégoriser le produit selon le règlement (CE) n°2073/2005.
- Une modification de l'intitulé du critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution(D) a été effectuée. La **DDM** a remplacé la DLUO.
- Le **commentaire sur la listeria monocytogenes** a été modifié. La durée de conservation résiduelle a été modifiée par **la durée de vie (DLC ou DDM)** pour les catégories 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.12, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 6.1, 6.2, 6.6, 6.7, 6.8, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.15, 6.16, 7.1, 7.2, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 9.2, 9.3, 9.4, 9.6, 9.7, 9.9, 9.11, 10.8 et 11.9.
- Le critère entérobactérie à 1 000 et 10 000 UFC/g a été remplacé par le **critère E.coli à 500 UFC/g** pour les catégories viandes piécées 10.5, 10.6 et 10.7.
- Une précision a été apportée pour les **catégories 2.7 et 2.8**. Elles ont été dédoublées en tenant compte des produits **traités thermiquement ou non**. Les critères applicables sont différents pour la **flore aérobie 30°C, les levures et moisissures et les E.coli**.

Microbiologie – Evolution du règlement 2073/2005 et des critères de la FCD

Catégories	Ancien nom denrée	Nouveau nom denrée avec ajout ou précision	Critères applicables
2. EPICERIE	7. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées, fruits secs type chips papaye, bananes, pommes et fruits à coque	7. Fruits à coque (noix, noisettes, arachides...), fruits séchés non réhydratés (chips papaye, bananes, pommes...) et graines fumées/ grillées/ salées Les critères concernent les produits traités thermiquement	Escherichia coli : 10 UFC/g à la place des entérobactéries à 10 UFC/g Bacillus cereus : 1 000 UFC/g à la place de 100 UFC/g
2. EPICERIE	7. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées, fruits secs type chips papaye, bananes, pommes et fruits à coque	8. Fruits à coque (noix, noisettes, arachides...), fruits séchés non réhydratés (chips papaye, bananes, pommes...) et graines fumées/ grillées/ salées Les critères concernent les produits non traités thermiquement	Flore aérobie 30°C : 500 000 Moisissures : 50 000 Levures : 25 000 Escherichia coli : 100 Bacillus cereus 1 000 UFC/g
2. EPICERIE	8. Fruits secs moelleux (réhydratés) ou charnus (non réhydratés) type Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries	9. Fruits moelleux et charnus séchés réhydratés (abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries...) Les critères concernent les produits traités thermiquement	Escherichia coli : 10 UFC/g à la place des entérobactéries à 10 UFC/g Bacillus cereus : 1 000 UFC/g à la place de 100 UFC/g
2. EPICERIE	8. Fruits secs moelleux (réhydratés) ou charnus (non réhydratés) type Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries	10. Fruits moelleux et charnus séchés réhydratés (abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries...) Les critères concernent les produits non traités thermiquement	Flore aérobie 30°C : 500 000 Moisissures : 50 000 Levures : 25 000 Escherichia coli : 100 Bacillus cereus 1 000 UFC/g
5. FROMAGE	5. Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais y compris fromage blanc...	5. Fromages non affinés au lait pasteurisé type fromage frais y compris fromage blanc ou type mozzarella...	Pas de modification des critères applicables pour cette catégorie

Critères microbiologiques applicables à partir de 2025 aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier magasin :

- Rajout de la **norme NF EN ISO 15213-2** pour les clostridium perfringens et de l'indication de pouvoir utiliser la norme NF EN ISO 7937 jusqu'au 31/12/2025.
- Modification du critère pour les Bacillus cereus pour la catégorie E.2.3 produits traiteurs avec composant principal (à base de) féculents ou légume cuit (à l'exclusion du pain) vendus froids (mise en vente) (E.2.3). Le critère passe de 100 à **500 UFC/g**.

Microbiologie – Evolution du règlement 2073/2005 et des critères de la FCD

EVOLUTION DES CRITERES AU 01/01/2024 :

Critères microbiologiques applicables à partir de 2024 aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel :

- Dans la partie 4 – Méthodes d'analyses microbiologiques, la partie barrée a été supprimée :
 Les méthodes « internes une seule boîte » sont acceptées pour les microorganismes et les matrices spécifiques pour lesquels une étude aura été réalisée sauf pour les critères issus du règlement N° 2073/2005.

- Le critère *Listeria monocytogenes* a été ajouté dans la catégorie « olives n'étant pas soumises à un traitement thermique ».

Il est indiqué **non détecté/25g** conformément au règlement UE 2073/2005 et à réception distribution et il est fixé à **100 UFC/g** à DLC/DDM distribution.

- Le commentaire suivant a été ajouté pour les produits laitiers stérilisés et UHT :
 Le traitement UHT est réalisé par un traitement suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de quinze jours à 30°C ou de sept jours à 55°C dans un récipient fermé ou après la mise en oeuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué (règlement (CE) n°853/2004)

- L'instruction DGAL 2019-486 a été remplacé par l'instruction DGAL 2023-117 concernant les vibrio pathogènes dans les produits de la pêche et les coquillages vivants.

- Les critères vibrio pathogènes et *Listeria monocytogenes* ont été rajoutés à la catégorie « 6. Mollusques bivalves crus surgelés (avec ou sans coquille) et mollusques bivalves crus frais décoquillés. »

- Le critère vibrio pathogènes a été rajouté aux catégories « 9. Coquillages vivants. »

- Certains noms de denrées ont été modifiés :

Catégories	Ancien nom denrée	Nouveau nom denrée avec ajout ou précision
2. EPICERIE	7. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées et fruits secs type chips papaye, bananes, pommes	7. Fruits secs type graines fumées/ grillées/ salées, fruits secs type chips papaye, bananes, pommes et fruits à coque
2. EPICERIE	8. Fruits secs moelleux Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs	8. Fruits secs moelleux (réhydratés) ou charnus (non réhydratés) type Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins secs, gojis, cranberries
2. EPICERIE	10. Sauces condimentaires	10. Mayonnaise, mayonnaise allégée, sauces variétés (base épices, aromate, moutarde, raifort)* avec un pH<4,4. *Les moutardes, telles que définies par le décret n°2000-658, sont exclues de ce scope.

Microbiologie – Evolution du règlement 2073/2005 et des critères de la FCD

Catégories	Ancien nom denrée	Nouveau nom denrée avec ajout ou précision
6. MAREE	6. Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées	6. Mollusques bivalves crus surgelés (avec ou sans coquille) et mollusques bivalves crus frais décoquillés
6. MAREE	8. Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (dont queues de crevettes)	8. Mollusques, crustacés et céphalopodes cuits ou précuits, frais ou surgelés décortiqués (dont queues de crevettes)
6. MAREE	14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer pH 4,4 à 5,2	14. Poulpe marinés, cocktail de fruits de mer crus, et frais ou surgelés pH 4,4 à 5,2

- Modification du numéro de l'instruction DGAL 2019-486 en DGAL 2023-117 concernant les vibrio pathogènes dans les produits de la pêche et les coquillages vivants.

- Modification du nom la catégorie 6.6 :

Coquilles Saint-Jacques crues décoquillées fraîches ou surgelées remplacée par Mollusques bivalves crus surgelés (avec ou sans coquille) et mollusques bivalves crus frais décoquillés.

- Ajout des critères Vibrio pathogènes et Listeria monocytogenes dans cette catégorie 6.6.
- Ajout du critère Vibrio pathogènes dans la catégorie 6.9 Coquillages vivants.
- Modification du critère Listeria monocytogenes dans la catégorie 8.5 olives n'étant pas soumises à un traitement thermique.

Critères microbiologiques applicables à partir de 2024 aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier magasin :

- Dans la partie 3- Méthodes d'analyses microbiologiques et échantillonnages, la partie barrée a été supprimée :

Les méthodes « internes une seule boîte » sont acceptées pour les microorganismes et les matrices spécifiques pour lesquels une étude aura été réalisée (et soumise au COFRAC pour validation) sauf pour les critères issus du règlement N° 2073/2005.

- Le critère Listeria monocytogenes a été ajouté dans les catégories suivantes :

E.1.7 Olives : **100 UFC/g**

E.3.1 Sandwich avec charcuterie crue : **100 UFC/g**

E.3.2 Sandwich avec fromage au lait cru : **100 UFC/g**

E.3.3 Autre sandwich froid : **100 UFC/g**

I.1.1 Surface sèche après nettoyage : **Non détecté/surface**

- Modification de la catégorie E.1.7 Olives pour la remarque du critère listeria monocytogenes/25g.