

Annexe 2 : Résultats des analyses dans les circuits courts (Source: Steunpunt Hoeveproducten)

NC = non-conforme

Printemps 2011

Matrice	Paramètre	Détails matrice	Nombre d'échantillons NC (ufc/g ou ml)	Nombre d'échantillons
Yaourt	Entérobactéries 37°C	Yaourt maigre	> 110 $3,00 \times 10^1$	18
Fromage	<i>E. coli</i>	Fromage blanc maigre (lait traité thermiquement)	$3,60 \times 10^2$	15
		Fromage frais maigre (lait traité thermiquement)	$6,60 \times 10^2$	
Desserts lactés chauffés	Entérobactéries 37°C	Mousse au chocolat (dessert aux œufs crus)	$1,30 \times 10^2$ $6,00 \times 10^1$	25
		Tiramisu (dessert aux œufs crus)	$3,00 \times 10^1$	
Beurre	<i>E. coli</i>	Beurre (au lait cru)	$3,80 \times 10^2$	25
			$8,90 \times 10^5$	
			$4,10 \times 10^5$	
			$1,50 \times 10^2$	
		Beurre salé (au lait cru)	$1,80 \times 10^5$	
		Beurre de ferme (au lait cru)	$1,30 \times 10^2$ $1,80 \times 10^2$ $5,60 \times 10^3$ $6,90 \times 10^1$	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Beurre (au lait cru)	Présence dans 25 g	
Glace	Entérobactéries 37°C	Glace muffin	$9,40 \times 10^1$ $5,30 \times 10^4$	18
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Glace vanille	
Babeurre	<i>E. coli</i>	Babeurre (au lait cru)	$1,90 \times 10^3$ $1,80 \times 10^2$	15
Maton				2
Viande hachée	Germes aérobies totaux	Viande hachée (à manger crue)	$2,60 \times 10^6$	5
Fruits/légumes transformés				6

Arrière-saison 2011

Matrice	Paramètre	Détails matrice	Nombre d'échantillons NC (ufc/g ou ml)	Nombre d'échantillons	
Yaourt	Entérobacteries 37°C	Yaourt maigre	$> 1,1 \times 10^2$	21	
Fromage	<i>E. coli</i>	Fromage blanc maigre	$3,70 \times 10^2$	26	
		Fromage frais maigre (lait traité thermiquement)	$6,60 \times 10^2$		
	Staphylocoques à coagulase positive / <i>Staphylococcus aureus</i>	Fromage jeune (au lait cru)	$2,80 \times 10^4$		
		Fromage blanc maigre (lait traité thermiquement)	$3,00 \times 10^1$		
		Fromage frais maigre	$< 5,0 \times 10^1$		
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fromage aux orties	$< 1,0 \times 10^1$		
		Fromage italien aux herbes	$5,80 \times 10^2$		
		Fromage demi-vieux	$< 1,0 \times 10^1$		
		Fromage jeune	$< 1,0 \times 10^1$		
			$< 1,0 \times 10^1$		
			$4,00 \times 10^1$		
			Présence dans 25 g		
	Desserts chauffés				30
Beurre	<i>E. coli</i>	Beurre (au lait cru)	$1,20 \times 10^1$	25	
			$1,80 \times 10^1$		
		Beurre	$1,40 \times 10^2$		
			$2,90 \times 10^2$		
		Beurre non salé (au lait cru)	$1,30 \times 10^1$		
		Beurre de ferme (au lait cru)	$1,10 \times 10^1$		
Glace	Entérobactéries 37°C	Vanille ijs	$2,90 \times 10^1$	18	
			$1,50 \times 10^1$		
Babeurre	<i>E. coli</i>	Babeurre	$< 1,0 \times 10^1$	12	
		Babeurre (au lait cru)	$6,50 \times 10^2$		
		$3,20 \times 10^3$			
	Entérobactéries 37°C	Babeurre (pasteurisé)	$< 1,0 \times 10^1$		
Maton				3	
Viande hachée	Germes aérobies totaux	Viande hachée (à manger crue)	$2,90 \times 10^6$	8	
			$9,50 \times 10^5$		
			$1,30 \times 10^6$		
	<i>E. coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i>			$3,20 \times 10^3$	
				Présence dans 25 g	
		Hachis de veau		Présence dans 25 g	

Printemps 2012

Matrice	Paramètre	Détails matrice	Nombre d'échantillons NC (ufc/g ou ml)	Nombre d'échantillons
Yaourt				15
Fromage	Staphylocoques à coagulase positive / <i>Staphylococcus aureus</i>	Fromage blanc bio (lait traité thermiquement)	$3,00 \times 10^1$	20
		Fromage de brebis - saumure	$1,1 \times 10^6$	
Desserts lactés chauffés	Entérobactéries 37°C	Tiramisu (œufs crus)	$1,40 \times 10^2$	25
		Mousse au chocolat (œufs crus)	$5,00 \times 10^1$	
Beurre	<i>E. coli</i>	Beurre non salé (au lait cru)	$8,10 \times 10^1$	25
		Beurre (au lait cru)	$8,00 \times 10^1$	
			$5,70 \times 10^1$	
	Beurre de ferme (au lait cru)	$2,40 \times 10^2$		
		$4,20 \times 10^1$		
	<i>Listeria monocytogenes</i>		$4,00 \times 10^1$	
			$1,00 \times 10^3$	
		$< 1,0 \times 10^1$		
		Présence dans 25 g		
		Beurre (au lait cru)	Présence dans 25 g	
			Présence dans 25 g	
Glace	Entérobactéries 37°C	Glace vanille	$5,60 \times 10^1$	30
			$7,30 \times 10^1$	
			$8,30 \times 10^1$	
			$3,00 \times 10^2$	
			$2,10 \times 10^1$	
Babeurre	<i>E. coli</i>	Lait cru de brebis	$2,30 \times 10^2$	15
		Babeurre (au lait cru)	$1,10 \times 10^4$	
		Lait entier (au lait cru)	$4,00 \times 10^2$	
	Crème fraîche	$1,30 \times 10^2$		
	Entérobactéries 37°C	Babeurre	$> 1,1 \times 10^2$	
Maton				1
Viande hachée	Germes aérobies totaux	Viande hachée (à manger crue)	$5,50 \times 10^9$	8
			$7,40 \times 10^9$	
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Présence dans 25 g	
			Présence dans 25 g	
Fruits/légumes transformés				5

Arrière-saison 2012

Matrice	Paramètre	Détails matrice	Nombre d'échantillons NC (ufc/g ou ml)	Nombre d'échantillons
Yaourt	Entérobactéries 37°C	Yaourt entier	$1,10 \times 10^2$	13
		Yaourt maigre	$3,00 \times 10^1$	
Fromage	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fromage (au lait cru)	Présence dans 25 g	14
Desserts chauffés				19
Beurre	<i>E. coli</i>	Beurre (au lait cru)	$4,80 \times 10^2$	22
			$3,40 \times 10^2$	
			$2,00 \times 10^1$	
			$9,40 \times 10^1$	
Glace	Entérobactéries 37°C		$1,90 \times 10^1$	10
Babeurre	<i>E. coli</i>	Babeurre (au lait cru)	$6,40 \times 10^5$	7
	Entérobactéries 37°C	Babeurre (pasteurisé)	$1,10 \times 10^2$	
Maton				2
Viande hachée				1
Fruits/légumes transformés				3

Analyses de produits obligatoires

	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Staphylococcus enterotoxine</i>	<i>E. coli</i>	Germes aérobies	<i>Enterobacteriaceae</i>	Staphylocoques à coagulase positive
Lait							
Lait cru				V			
Lait pasteurisé	V					V***	
Produits laitiers liquides et lait fermenté							
Crème au lait cru ou thermisé	V	V		V			
Produits laitiers liquides pasteurisés	V					V***	
Yaourt	V					V	
Fromage							
Fromage au lait cru ou thermisé	V	V	V**				V
Fromage au lait pasteurisé	V		V**	V			V
Beurre							
Beurre à base de lait cru ou thermisé	V	V		V			
Beurre à base de lait pasteurisé	V						
Glace et desserts lactés surgelés							
Glace au lait	V	V*				V*	V
Desserts surgelés	V	V				V	
Ovoproduits et produits aux œufs crus	V	V*				V	
Autres préparations lactées (pudding, riz au lait, ...)	V						
Viandes							
Viande hachée	V*	V		V	V		
Viande hachée de volailles	V	V		V	V		
Produits à base de viande crue	V*	V					
Viande de volailles	V	V					
Préparations de viande	V*	V		V			
Fruits et légumes							
Fruits et légumes prédécoupés	V*	V		V			
Jus de fruits et de légumes frais non pasteurisés	V	V		V			
Jus pasteurisé	V						

V* denrées alimentaires prêtes à la consommation qui ne subissent plus de traitement thermique avant consommation

V** uniquement à analyser si staphylocoques à coagulase positive > 100.000 ufc/g

V*** ne pas analyser pour les produits qui seront transformés

V**** uniquement à analyser si des produits au lait cru sont fabriqués

Remarques: Lait de chèvre, de brebis, de jument, ...: également analyse pour détection du nombre de cellules, du nombre de germes et des antibiotiques ; Sur les viandes hachées de volailles et les préparations de viande de volailles destinées à être consommées après chauffage, il faut déterminer *Campylobacter* thermotolérant

Limites de non-conformité

Paramètre	Limite de non-conformité	Denrée alimentaire
<i>Listeria monocytogenes</i>	présence dans 25 g	
<i>Salmonella</i>	absence dans 25 g	
<i>E. coli</i>	$1,0 \times 10^2$	fromage, lait
	$1,0 \times 10^1$	beurre, produits végétaux transformés
	$5,0 \times 10^1$	viande hachée
Germes aérobies	$5,0 \times 10^5$	viande hachée
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1,0 \times 10^1$	
Staphylocoques à coagulase positive	$1,0 \times 10^1$	fromage non au lait cru, glace
	$1,0 \times 10^4$	fromage au lait cru