

Denrées alimentaires

Programmes standards microbiologiques pour l'analyse de denrées alimentaires

LM01 à LM04

Conformément à l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg), dans le cadre de l'autocontrôle avec analyses microbiologiques, il faut surveiller que les critères de sécurité alimentaire (selon OHyg, annexe I, partie 1), les critères d'hygiène des procédés (annexe I, partie 2) et les valeurs indicatives microbiologiques selon les guides de bonnes pratiques sont respectés.

Pour le contrôle des produits alimentaires prêts à être consommés afin de vérifier les bonnes pratiques, les associations sectorielles concernées définissent des valeurs indicatives microbiologiques. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut également fixer des valeurs indicatives.

La lettre d'information 2021/2.2 du OSAV: «Valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques» resume ces valeurs indicatives.

Nos programmes standard sont adaptés au groupe de produits 2 : « Produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie » (source : ligne directrice SBC) ainsi qu'au groupe de produits 3 : « Produits dans la restauration (source : ligne directrice GVG) »:

LM01 Denrées alimentaires crues, prêtes à la consommation

Denrées alimentaires crues et à l'état naturel, prêtes à la consommation; par ex. salade de légumes crus, dips de légumes/bâtonnets de légumes, salade verte, salade de fruits, smoothies, jus de fruits.

LM02 Pâtisseries/crème fouettée, Glace de consommation ou produits mélangés (produits mélangés avec ingrédients traités par la chaleur et crus)

Pâtisseries sont par ex. mille-feuilles, tartelettes aux fruits, diplomates, mousse au chocolat, gâteaux /morceaux de gâteau ou glace de consommation avec ajout d'ingrédients crus après la pasteurisation. Les produits mélangés sont par ex. sandwiches, canapés, birchermuesli, salades traiteur (per ex. salades de maïs, de riz, de pâtes, de pommes de terre, de haricots, salade de riz avec des légumes crus en julienne, salade verte avec du poulet émincé, cocktail de crevettes, risotto à la roquette.)

LM03 Glace de consommation à seulement des produits pasteurisés

Par ex. glaces à la crème, sorbets

LM04 Denrées alimentaires traitées par la chaleur, servies chaudes (réchauffées) ou froides

Produits précuits avec ingrédients céréaliers (par ex. pâtes, sauces, salade de légumes cuits, crèmes vanille, crèmes instantanées, soupes, plats cuisinés)

Programmes standards pour analyse microbiologique de denrées alimentaires

produits selon guides de bonnes pratiques (groupe 2 + 3)	Denrées alimentaires crues	Pâtisseries et produits mélangés	Glaces de consommation (pasteurisé)	Denrées alimentaires traitées par la chaleur
Programme d'analyse	LM01	LM02	LM03	LM04
Prix en Fr.	80.–	100.–	100.–	130.–
Germes aérobies mésophiles		*	*	*
<i>Enterobacteriaceae</i>				
<i>Escherichia coli</i>				
Staphylocoques à coagulase positive				
<i>Bacillus cereus</i>				
Préparation d'échantillons				

*non applicable aux denrées alimentaires contenant des ingrédients fermentés.

Services spéciaux pour les échantillons alimentaires

Paramètres	Prix en Fr.	Méthode de référence
Stockage d'échantillons alimentaires jusqu'à la fin de leur durée de conservation dans un gastro-réfrigérateur à température contrôlée	15.–	OHyg
Préparation d'échantillons de denrées alimentaires	15.–	OHyg