ANNEXE N°5 AU CCTP du DAF_2026_001212

LOT 2 - Personnel instructeur et stagiaire de la Préparation Militaire Marine (PMM) d'ABBEVILLE (80) - GSC de CREIL

Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles

(Extrait du guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire – version 6 du 04 octobre 2024)

Entrées froides associant des produits d'origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus
(exemples : assiette de charcuterie, salade piémontaise au jambon, taboulé de la mer, etc.)

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES (en unité formant colonie)	
	M	M
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Clostridium perfringens	10 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogenes	m = M = 100 ufc/g ou non détectée pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) *Bacillus cereus* présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) uniquement si la préparation contient des végétaux cuits.

Pâtisseries et crèmes desserts

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30 °C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogenes	100 ufc/g ou non détectée pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) *Bacillus cereus* présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) uniquement si la préparation contient des féculents

Produits mixés à froid et servis sans étape d'assainissant ultérieure
(exemples : smoothie, gaspacho fait maison, etc.)

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	M	M
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Clostridium perfringens	10 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogenes	m = M = 100 ufc/g ou non détecté pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) *Bacillus cereus* présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) uniquement si la préparation contient des végétaux cuits.

Plats cuisinés, ayant été soumis à refroidissement rapide

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30 °C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Clostridium perfringens	10 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	
(*) *Bacillus cereus* présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(*) uniquement si la préparation contient des produits végétaux.