

Salmonelles

C'est le gouvernement américain qui procède à l'échantillonnage.

L'échantillonnage est fixé en fonction d'une base statistique.

De nombreux essais ont été réalisés avant de mettre en place la norme.

La réglementation précise que les résultats de l'établissement ne doivent pas être au dessus de la moyenne nationale.

Norme concernant le porc : 55 échantillons, 6 résultats maximum positifs.

Faire des prélèvements chaque jour

Si pb, action corrective immédiate par l'entreprise

Refaire une série de 55

si 2 séries > 6 positifs/55

actions correctives et réévaluer son plan HACCP

si 3 séries > 6 positifs/55

enquête par équipe d'inspecteurs spécialisés

les inspecteurs augmenteront la fréquence de vérification des SSOP et documenteront tout échec et autre pb d'hygiène

Prélèvements officiels sur des produits de charcuterie, de façon ponctuelle (ex : une fois par an) mais pas de séries de prélèvements à faire

Remarque (Françoise HUGON, DDCSPP 73) : pas de référence actuellement en ce qui concerne le jambon sec.