

# Tests pour les salmonelles ; Normes de performance pour la diminution des agents pathogènes

## § 310.25 Contamination par des micro-organismes ; critères de vérification de la maîtrise des processus et tests ; normes de performance pour la diminution des agents pathogènes.

(b) Norme de performance pour la diminution des agents pathogènes ; les salmonelles.

(1) (2) *Normes de performance des produits à base de viande crue pour les salmonelles.*

Lors d'échantillonnages et de contrôle par le FSIS pour les salmonelles, tel que prescrits dans cette partie, le taux de tests positifs des produits à base de viande crue d'un établissement ne doit pas dépasser la norme de performance de diminution des agents pathogènes applicable au niveau national, telle qu'indiquée dans le tableau 2 :

**TABLEAU 2—NORMES DE PERFORMANCE POUR LES SALMONELLES**

Catégorie de produits	Norme de performance (en pourcentage positif pour les salmonelles) <sup>a</sup>	Nombre d'échantillons analysés (n)	Nombre maximum de résultats positifs pour atteindre la norme (c)
Bouvillons/génisses.....	1 %	82	1
Vaches/taureaux.....	2,7 %	58	2
Bœuf haché.....	7,5 %	53	5
Porcs.....	<b>8,7 %</b>	<b>55</b>	<b>6</b>
Saucisse de porc fraîche.....	<sup>b</sup> N/D	<sup>b</sup> N/D	<sup>b</sup> N/D

<sup>a</sup> Les Normes de Performance sont calculées par le FSIS selon la prévalence de la salmonellose dans les produits crus mentionnés sur la base des données collectées par le FSIS dans ses études et programmes nationaux de collecte de données microbiologiques. Des copies des rapports sur les Programmes Nationaux de Collecte des Données Microbiologiques et des Etudes Microbiologiques Nationales du FSIS utilisés pour établir la prévalence des salmonelles dans les produits crus sont disponibles dans la salle des consignes du FSIS.

<sup>b</sup> Non disponible. Les valeurs relatives aux saucisses de porc fraîches seront ajoutées une fois les programmes de collecte des données pour ces produits achevés.

(2) *Mise en application.*

Le FSIS procédera à l'échantillonnage et à l'analyse des produits à base de viande crue dans un établissement individuel de façon inopinée afin d'établir la prévalence des salmonelles dans ces produits et de s'assurer de la conformité avec la norme. La date et la fréquence de ces tests dépendront des précédents résultats de l'établissement et d'autres informations relatives à la performance de l'établissement. Dans un établissement fabriquant plus d'une catégorie de produits soumis à la norme de diminution des agents pathogènes, le FSIS peut procéder à l'échantillonnage de certaines ou de l'ensemble de ces catégories.

(3) *Non-conformité et réponse de l'établissement.*

Lorsque le FSIS établit qu'un établissement n'a pas respecté la norme de performance :

(i) L'établissement doit engager une action immédiate afin de respecter cette norme.

## Tests pour les salmonelles ; Normes de performance pour la diminution des agents pathogènes

(ii) Si lors de la prochaine série de tests de conformité sur le produit en question, l'établissement échoue à répondre à la norme de performance, il devra réévaluer son plan HACCP pour ce dernier et engager les actions correctives appropriées.

(iii) Tout manquement par l'établissement à agir conformément au paragraphe (b) (3) (ii) de la présente partie, ou tout manquement à respecter cette norme lors de la troisième série consécutive de tests du FSIS pour ce produit, constitue un manquement à maintenir des conditions d'hygiène et un manquement à maintenir un plan HACCP adéquat, conformément à la partie 417 du présent chapitre, pour ce produit, et conduira le FSIS à suspendre tout service d'inspection. Cette suspension restera en vigueur jusqu'à ce que l'établissement soumette à l'Administrateur du FSIS ou à son/sa mandataire des assurances écrites satisfaisantes détaillant l'action prise pour corriger le système HACCP et, le cas échéant, toute autre mesure prise par l'établissement pour réduire la prévalence des agents pathogènes.

Si un établissement échoue à une troisième série de tests, les inspecteurs du gouvernement auront toute autorité pour augmenter la fréquence de vérification des SSOP. Si des problèmes sont identifiés, l'établissement devra engager des actions correctives appropriées. Les inspecteurs du gouvernement pourront documenter tout échec aux séries de tests et tout problème d'hygiène identifié au cours de la vérification continue des SSOP.