

Exigences réglementaires dans l'industrie de la transformation de la viande (extrait)

▶ **Titre 9 CFR Part 310 → 310.25 Règlement sur la réduction des pathogènes**

Règlement sur la réduction des pathogènes, de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Titre 9 du code des règlements fédéraux, partie 310 (310.25 (3 oct 1970))

▶ **84 FR 57688 Normes de performance (détection de Salmonella)**

Modifications apportées au programme de tests de vérification **Salmonella** : Proposition de normes de performance pour la **Salmonella** dans le bœuf haché cru de fabrication de bœuf: Federal Register Vol. 84, No. 208, page 57688 (28 oct. 2019)

▶ **21 U.S.C. 601(m)(1) Federal Meat Inspection Act (loi fédérale sur l'inspection des viandes)**

Federal Meat Inspection Act (loi fédérale sur l'inspection des viandes) : Inspection des viandes ; obligations en matière d'inspection, falsification et altération de l'image de marque (21 US Code 601(m)(1))

▶ **FSIS STEC Compliance Guideline**

Guide de conformité FSIS pour la diminution du risque *Echerichia coli* (STEC) productrice de shigatoxines dans la viande de boeuf crue (et veau) (6 sept 2017)

▶ **Directive FSIS 10,010.1, Rév. 4**

Directive pour l'échantillonnage d'*Echerichia coli* (STEC) productrice de Shigatoxines dans les produits à base de viande crue (20 août)

▶ **Titre 9 CFR Partie 430, Listeria Rule**

Contrôle des *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts à consommer à base de viande ou de volaille : Titre 9 du Code des règlements fédéraux, partie 430 (6 juin 2003)

▶ **FSIS Listeria Compliance Guideline**

Guide de conformité FSIS :Contrôle des *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts à consommer à base de viande ou de volaille (jan 2014)

Pour plus d'informations sur l'exportation de produits, visitez le site de l'USDA :

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/exporting-products>



3M France SAS

Département sécurité alimentaire

1 parvis de l'innovation

95000 Cergy Pontoise

Tel 0969321478 (numéro cristal)

3m.securitealimentaire@fr.3mnews.com

www.3mfrance.fr/3M/fr_FR/securite-alimentaire/

3M, Clean-Trace et Petrifilm sont des marques déposées de 3M.
© 3M 2020. Tous droits réservés.

**Des outils
d'analyse
adaptés aux
différentes
étapes de la
transformation de la
viande.**



SOLUTIONS COMPLÈTES

Solution intégrée de sécurité alimentaire dédiée à la transformation de viande

1

Première transformation

Produits :

- Test de numération 3M™ Petrifilm™ Flore Totale
- Test de numération 3M™ Petrifilm™ *E. coli*/Coliforme
- Test de numération 3M™ Petrifilm™ *Enterobacteriaceae*
- Test de numération 3M™ Petrifilm™ Rapide Flore Totale
- Tests de numération 3M™ Petrifilm™ Rapide *E. coli*/Coliforme
- Éponges 3M™

2

Échantillonnage des carcasses

Produits :

- Test de numération 3M™ Petrifilm™ *E. coli*/Coliforme
- Test de numération 3M™ Petrifilm™ *Enterobacteriaceae*
- Tests de numération 3M™ Petrifilm™ Rapide *E. coli*/Coliforme
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test de détection moléculaire 3M™ MDA2 – *E. coli* O157 (y compris H7)
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – Criblage STEC (*stx* et *eae*)
- Éponges 3M™

3

Découpage et broyage

Produits :

- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test de détection moléculaire 3M™ MDA2 – *E. coli* O157 (y compris H7)
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – Criblage STEC (*stx* et *eae*)
- Écouvillons 3M™ Clean-Trace™ Surface ATP

4

Transformation et conditionnement ultérieurs pour le prêt-à-consommer

Produits :

- Test de numération 3M™ Petrifilm™ Bactéries Lactiques
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – O157 (y compris H7)
- Test de détection moléculaire 3M™ 2 – Criblage génétique (*stx*)
- Test de détection moléculaire 3M™ MDA 2 – *Listeria*
- Test de détection moléculaire 3M™ MDA 2 – *Listeria monocytogenes*
- Écouvillons 3M™ Clean-Trace™ Surface ATP
- Tests pour les allergènes 3M™

Trouvez les solutions 3M en sécurité alimentaire pour votre laboratoire sur :
[3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)

Des solutions en matière de sécurité alimentaire pour chaque étape de votre processus.

