

## Annexe 5.2 (nouveau) : normes sécurité interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'E. coli, la limite s'applique à un échantillon groupé,

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé, Ils peuvent également être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé

- *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon

- *L. monocytogenes* dans les autres denrées alimentaires prêtes à être consommées :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  à la limite,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est  $>$  à la limite.

-E. coli dans les mollusques bivalves vivants et les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants:

- qualité satisfaisante lorsque les cinq valeurs observées sont  $\leq$  230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsque l'une des cinq valeurs observées est  $>$  230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire tout en étant  $\leq$  700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des cinq valeurs observées est  $>$  700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsqu'au moins deux des cinq valeurs observées sont  $>$  230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire.

-Salmonella dans les différentes catégories de produits de la pêche :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

-Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, sauf dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

- qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :
  1. la valeur moyenne observée est inférieure ou égale à m,
  2. un maximum de c/n valeurs observées se situent entre m et M,
  3. aucune valeur observée ne dépasse la limite M,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M,

-Histamine dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche :

- qualité satisfaisante lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à la limite de 400 mg/Kg,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à la limite de 400 mg/Kg,