

Annexe 5 (nouveau) ; Critères de sécurité des produits de la pêche et des mollusques bivalves

Catégorie	Microorganismes /toxines/métabolites	échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Produits de la pêche : toutes catégories de produits de la pêche transformés ou non transformés	Salmonella	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Retrait ou rappel
Produits de la pêche à être consommés (fumés ou crus)	Listeria monocytogenes	5	0	*****Absence dans 25g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée	
		5	0	*****100 UFC/g		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers, Gastéropodes vivants	Salmonella	5	0	Absence dans 25g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
	E.coli*(****)	5**	1	230 NPP/100g de la chair et de liquide intervalaire	700 NPP/100g de la chair et de liquide intervalaire	ISO 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine***	Histamine	9	2	100mg/Kg	200mg/Kg	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Produits de la pêche à l'exception des produits appartenant à la catégorie de denrées alimentaires (mentionnées dans la ligne ci-dessous) ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine***	Histamine	9	2	200mg/Kg	400mg/Kg	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
Sauce de poisson produite par fermentation des produits de la pêche	Histamine	1	0	400mg/Kg		HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

n : nombre d'unités constituant l'échantillon,

c : nombre maximum de résultat pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons réalisés,

* E.coli est utilisé ici comme indicateur de contamination fécale,

** chaque unité d'échantillon comprend un nombre minimal d'animaux différent conformément à la norme EN/ISO 6887-3,

*** En particulier les espèces des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaelidae, Pomatinidae, Scomberesocidae,

(1) / il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme,

***** ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation

L'exploitation peut fixer pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100UFC/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation,

*****ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100UFC/g pendant toute la durée de conservation.