

**Annexe 5.1 (nouveau)**

**Normes de sécurité pour les produits de la pêche maritime et les mollusques bivalves vivants**

Catégorie	Micro-organisme/toxines/métabolites	Plan d'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 prêts à être consommés (fumés ou crus permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> (***) (***))	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	(*)100 ufc/g		(**)EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
		5	0	(***)Non détecté dans 25 g		EN/ISO 11290-1		
Crustacés et mollusques cuits ou précuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Non détecté dans 25 g		EN ISO 6579-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	Retrait /Rappel
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	(*)100 ufc/g			
			5	0	(***)Non détecté dans 25 g		EN/ISO 11290-1	
		Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Non détecté dans 25 g		
<i>E. coli</i> (*****)	5 (*****)		1	230 NPP/100 g de chair et de liquide intra valvaire	700 NPP/100 g de chair et de liquide intra valvaire	EN ISO 16649-3		
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (*****)	Histamine	9 (*****)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN ISO 19343	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 de dessous ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (*****)	Histamine	9 (*****)	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN ISO 19343		
Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche	Histamine	1	0	400 mg/kg		EN ISO 19343		

---

n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(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'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(\*\*) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(\*\*\*) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas 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.

(\*\*\*\*) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées suivantes:

- Denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple, les produits traités thermiquement dans leur emballage final),
- Mollusques bivalves vivants,

(\*\*\*\*\*) Les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 4,4$  ou  $a_w \leq 0,92$ , les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 5,0$  et  $a_w \leq 0,94$ , les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

(\*\*\*\*\*) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(\*\*\*\*\*) Chaque unité d'échantillon comprend un nombre minimal d'animaux différents conformément à la norme EN/ISO 6887-3.

(\*\*\*\*\*) En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

(\*\*\*\*\*) Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, tout le lot doit être considéré comme dangereux, que si le résultat est supérieur à M.