ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments** *Bureau des produits de la mer et d'eau douce* **Service de la coordination des actions sanitaires** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** ***Bureau de l'exportation pays-tiers*** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : SDSSA/BPMED : Jacques Marchal (84 19) SDASEI/BEPT : Lise Cameroun (59 51) Tél : 01 49 55 nposte Courriels institutionnels : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : MOD10.21 A 03/09/08	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8154** **Date: 02 juin 2009**

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	NS DGAL/SDSSA/N2005-8094 du 29 mars 2005
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	6
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des produits de la pêche et d'aquaculture, vivants ou transformés, vers la Fédération de Russie

Références :

Textes réglementaires russes : SanPiN 2.3.2 1078-01 et SanPiN 2.3.2.050-96

Règlement (CE) n178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*

Règlement (CE) n852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Règlement (CE) n853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.

Règlement (CE) n854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*

Règlement (CE) n882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 ***r**elatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux*

Règlement (CE) n1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 *portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires*

Règlement (CE) n2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*

Arrêté du 8 juin 2006 modifié *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale*

Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008 : Conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'exportation des produits de la pêche et d'aquaculture, vivants ou transformés, vers la Fédération de Russie. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008.

Mots-clés : EXPORT – PRODUITS DE LA PECHE – RUSSIE – AGREMENT

Les incontournables :

- la conformité des établissements à la réglementation communautaire ;

- l'approvisionnement exclusif des établissements à tous les stades de la production auprès d'établissements agréés "Russie";

- la délivrance et le maintien de l'agrément export "Russie" sur la base de la mise en oeuvre, dans tous les établissements agréés "Russie", d'un plan d'autocontrôles spécifique afin de satisfaire les exigences de la réglementation russe concernant les critères microbiologiques, les parasites et les contaminants environnementaux, à chaque stade de production.

Destinataires	
Pour exécution : -DRAAF -DDSV	**Pour information** : -Préfets -DGPAAT -France Agri Mer -Personnes ressources produits de la pêche

PLAN

Introduction 4
I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie 4
A - Type de relation avec la Fédération de Russie 4
B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection 4
II - Produits exportables 5
III - Procédure d'agrément des établissements 5
A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie 5
1 - Comparaison entre les exigences sanitaires russes et européennes 5
2 - Conformité aux exigences russes 5
§ 1 - Microbiologie 5
§ 2 - Contaminants chimiques 6
§ 3 - Parasites 6
§ 4 - Analyses 6
B - Contrôles et inspections 7
1 - Dossier d'agrément 7
2 - Contrôles officiels 7
3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable 7
C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie 8
Annexe I Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de produits de la pêche et d'aquaculture 9
Annexe II Seuils pour les contaminants chimiques et l'histamine 10
Annexe III Seuils pour les critères microbiologiques 14
Annexe IV Produits en conserve 22
Annexe V Cas particulier des mollusques bivalves vivants 24
Annexe VI Exigences au niveau de la production des produits de la pêche 26

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation vers les pays tiers, et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments, sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.
En complément, cette note précise quelques dispositions particulières pour l'exportation de produits de la pêche et d'aquaculture vers la Fédération de Russie. Ces produits doivent nécessairement provenir d'établissements disposant d'un agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie.

Deux textes russes sont à prendre en considération en ce qui concerne les produits de la pêche et d'aquaculture :
– le SanPiN 2.3.4. 050-96 concerne les modalités de production des denrées alimentaires,
– le SanPiN 2.3.2 1078-01 définit les normes sanitaires que doivent respecter les denrées alimentaires mises sur le marché.

I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie

A - Type de relation avec la Fédération de Russie

La Fédération de Russie n'est pas membre de l'OMC et à ce titre n'est pas contrainte par la réglementation internationale concernant les échanges commerciaux.
La Fédération de Russie est membre de l'ISO, et à ce titre, devrait pouvoir reconnaître les méthodes d'analyses reconnues par des normes ISO.

Les négociations avec la Fédération de Russie concernant les questions sanitaires et phytosanitaires, à la demande de cette dernière, relèvent de la compétence de la Commission européenne. Ainsi, le 2 septembre 2004, la Commission européenne a signé avec la Fédération de Russie un Memorandum concernant la certification vétérinaire pour les animaux et produits animaux destinés à être exportées de la Communauté européenne vers la Fédération de Russie.

Néanmoins, dans les limites des accords passés entre la Commission européenne et la Fédération de Russie, la France peut parfois être amenée à négocier de façon bilatérale directement avec les autorités sanitaires russes.

B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les établissements de chacun des Etats Membres de l'UE désirant exporter vers la Fédération de Russie des produits de la pêche et d'aquaculture, vivants ou transformés, doivent disposer d'un agrément spécifique. L'octroi de l'agrément « Export-Russie » relève de la compétence des autorités sanitaires russes. Par ailleurs, les autorités russes ont souhaité la mise en place au sein de l'UE d'un système de pré-certification des marchandises afin de lever toute inquiétude concernant la traçabilité des produits.

Les services vétérinaires français qui certifieront les exportations à destination de la Fédération de Russie devront donc aussi procéder le cas échéant à une pré-certification des produits destinés au marché russe.

II - Produits exportables

Tous les produits de la pêche et d'aquaculture, vivants, réfrigérés, frais, congelés, transformés, finis, mis en conserve, les huiles de poisson ainsi que les farines à base de poisson destinées à l'alimentation animale sont exportables vers la fédération de Russie.

III - Procédure d'agrément des établissements

A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie

1 - Comparaison entre les exigences sanitaires russes et européennes

Cinq tableaux, joints en annexe, présentent les exigences russes comparées, pour certaines, aux exigences européennes :

➔l'annexe II compare les exigences russes, mentionnées dans l'annexe 1 du SanPiN 2.3.2 1078-01, aux exigences européennes, et applicables aux produits de la pêche et d'aquaculture au niveau des contaminants : métaux lourds, pesticides, PCB et dioxine, nitrates, radionucléides, mais aussi l'histamine ;

➔les annexes III et IV reprennent les seuils en micro-organismes pathogènes mentionnés dans l'annexe 1 du SanPiN 2.3.2 1078-01 ;

➔l'annexe V concerne les critères sanitaires exigés pour la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants (MBV), en reprenant les exigences sanitaires de l'annexe 1 du SanPiN 2.3.2 1078-01 point 3, et les spécifications mentionnées au chapitre 6 du SanPiN 2.3.4. 050-96 ;

➔l'annexe VI compare les exigences du SanPin 2.3.4. 050-96 aux normes européennes et nationales.

Les règlementations russes et communautaires ne sont pas totalement équivalentes notamment en termes de contaminants microbiologiques, parasitaires et environnementaux. Aussi, tous les établissements désirant exporter leurs produits vers la Fédération de Russie, doivent mettre en place un plan d'autocontrôles spécifique à chaque stade de production (à l'exception de l'entreposage), en particulier pour les critères spécifiques à la réglementation russe.

2 - Conformité aux exigences russes

§ 1 - Microbiologie

Les critères microbiologiques spécifiques de la réglementation russe (cf annexes III et IV) sont très différents des normes européennes. Seuls certains critères de sécurité communautaires correspondent aux exigences russes :

✓*Listeria monocytogenes* (0/25 g) pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées, - dont les produits de la pêche - (R(CE) 2073/2005_Annexe I_1.2-1.3)

✓*Salmonella* (0/25 g) : pour les crustacés et mollusques cuits, et coquillages vivants – (R(CE) 2073/2005_Annexe I_1.16-1.17)

✓*E.coli* (<230 NPP/100g chair) dans les coquillages vivants – R(CE) n2073/2005_Annexe I_1.25).

Pour les autres seuils exigés par les autorités russes, les professionnels doivent réaliser des autocontrôles et/ou démontrer que, dans le cadre de leur PMS, les exigences sanitaires russes sont respectées (en se référant en tant que besoin au(x) guide(s) de bonnes pratiques d'hygiène relatif(s) à leur activité).

Des informations complémentaires pourront être apportées sur ce point, notamment en termes de fréquence d'autocontrôle, à la suite de la visite des experts russes prévue en juin 2009.

§ 2 - Contaminants chimiques

Tous les lots destinés à l'exportation vers la Fédération de Russie doivent respecter les normes établies pour « les éléments toxiques » : métaux lourds, PCB, dioxines, nitrosamines, histamine, etc... (cf annexe 1.3 du SanPiN 2.3.2 1078-01 et annexe II de la présente note).

Les entreprises doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles portant spécifiquement sur les contaminants prévus par la réglementation russe (analyte, limite, fréquence).
Une fréquence d'autocontrôles annuelle pour chaque contaminant, en prenant en compte les résultats obtenus dans le cadre des plans de surveillance et de contrôles nationaux, **est un minimum**, en particulier pour les analytes non recherchés dans le cadre des contrôles officiels.
De plus, les exploitants doivent mentionner si des pesticides ont été utilisés ou non lors de la production des denrées alimentaires

§ 3 - Parasites

La présence de larves de parasites vivantes dans les produits de la pêche et d'aquaculture, y compris les produits transformés, dangereuses pour la santé humaine, est interdite. Il convient de se référer à l'annexe n 6 du SanPiN 2.3.2.1078-01.

§ 4 - Analyses

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

➔publics ou privés ;

➔ayant connaissance des standards russes présentés aux annexes II et III pour les analyses microbiologiques, et aux annexes I et IV pour les analyses des contaminants chimiques ;

➔participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL (liste disponible à l'adresse suivante : http://www.cofrac.fr/doc/docs/1_laboratoires/lab%20inf%2019.pdf), ou par les LNR concernés s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée, notamment le LERQAP-AFSSA pour les métaux et le LABERCA Nantes pour les dioxines et HAP. Il est donc possible de recourir aux laboratoires agréés par le Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Pour les microorganismes visés par la réglementation communautaire, les méthodes d'analyse utilisées sont celles prévues par le règlement (CE) n2073/2005 ou les méthodes validées conformément à l'article 5 de ce même règlement (protocole EN ISO 16140). Dans les autres cas, les laboratoires auront recours aux méthodes de référence ISO ou aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140 consultables sur le site de l'AFNOR : http://www.afnor-validation.org/pdf/listemethodesvalidees-titulaires.pdf).

Les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

B - Contrôles et inspections

1 - Dossier d'agrément

Les professionnels sollicitant l'agrément export Russie devront fournir à l'appui de leur demande (telle que prévue par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008) les documents suivants :

- ✓ le formulaire précisant la nature des activités et les espèces pour lesquelles l'agrément spécifique est demandé (annexe I) ;
- ✓ et, pour tous les établissements (hors entrepôt) :

  ↳. un plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, précisant les informations suivantes :

  - ✓ le planning prévisionnel mensuel des échantillons à prélever pour l'année ;
  - ✓ les techniques analytiques utilisées, avec les limites de détection correspondantes ;
  - ✓ la qualification des laboratoires réalisant les analyses ;
  - ✓ les résultats des autocontrôles – classés chronologiquement suivant le plan d'autocontrôle programmé ;
  - ✓ la liste des lots produits ne répondant pas aux exigences russes ainsi que les actions correctives correspondantes mises en oeuvre ;

  ↳. un plan d'actions en cas de détection de non conformité par les autorités russes.

Les DDSV s'assureront que ces documents permettent de respecter a minima les exigences présentées dans les annexes II à VI.

S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des dossiers à ce que tous les fournisseurs soient agréés pour l'export vers la Russie.

2 - Contrôles officiels

Lors des inspections de routine, les agents s'attacheront particulièrement :

- ✓à la conformité des établissements en tout point aux exigences communautaires ;
- ✓à la conformité aux exigences sanitaires russes des différents plans d'autocontrôle et à leur effectivité ;
- ✓au suivi des résultats d'analyses non conformes : retour à une fréquence d'analyse plus élevée, déclassement des produits concernés qui ne sont plus éligibles à l'exportation vers la Russie.

3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable

Si les résultats d'analyse ne respectent pas les normes russes, le lot correspondant ne pourra pas être exporté vers la Fédération de Russie. Toutefois, dans la mesure où les limites

des critères prévus dans les règlements communautaires ne seraient pas dépassées, les produits pourront être mis sur le marché communautaire, ou, le cas échéant, exportés vers d'autres pays tiers.

Un nouveau prélèvement devra être rapidement réalisé, et ce, jusqu'à l'obtention d'un résultat favorable. Les lots produits à compter de la date du premier prélèvement ayant conduit à un résultat favorable pourront être exportés

En cas de non respect de ces exigences, les DDSV suspendront l'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie.

C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie

Les autorités sanitaires russes confient aux services d'inspection français la surveillance de la conformité des établissements aux exigences russes, notamment la vérification des plans d'autocontrôles.

Les autorités russes peuvent procéder à l'agrément spécifique des établissements, sur la base des listes proposées par la DGAL, après une inspection sur site. Dans certains cas, ils peuvent déléguer cette tâche à l'autorité compétente.

En complément, les autorités sanitaires russes procèdent à des contrôles réguliers sur les lots importés ; elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspection ponctuelles.

A la suite de la mission d'inspection des experts russes dans des établissements de manipulation des produits de la pêche et d'aquaculture en France, début juin 2009, des compléments à cette note pourront être apportés notamment au regard des niveaux d'exigence relatifs à la conformité des établissements (en terme de structure, de fonctionnement et de plans d'autocontrôles).

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Annexe I Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de produits de la pêche et d'aquaculture

Informations relatives à l'entreprise demandeuse

N d'agrément communautaire de l'établissement	Dénomination de l'entreprise	Adresse de l'entreprise	Unité administrative territoriale	
			Département	Région

Informations relative à l'agrément spécifique sollicité :

Espèce	Activité						
	Expédition et/ou purification de coquillages	Manipulation des produits de la pêche (mareyage)	Préparations de produits de la pêche	Transformation de produits de la pêche	Navires usines	Navires congélateurs	Entreposage

NB: La véracité et la précision des informations reportées dans ce tableau est capitale: ce sont ces informations qui seront soumises aux autorités russes et pour lesquelles l'agrément sera octroyé. Ces informations devront être reportées rigoureusement sur les certificats sanitaires utilisés lors d'exportation vers la Fédération de Russie et conditionneront le bon déroulement des démarches administratives en douane.

Nom : .....Date : .....Signature : .....

ANNEXE II SEUILS POUR LES CONTAMINANTS CHIMIQUES ET HISTAMINE

SanPin 12.3.2.1078-01

1.3. Poissons, animaux marins, produits et objets commerciaux faits à partir de ceux-ci

					niveaux européens équivalents aux normes russes	niveaux européens non conformes aux normes russes	
catégories de denrées alimentaires	types de contaminants	Niveaux max-autorisés mg/kg	Commentaires	**équivalence :**	Règlement CE	commentaires produits non conformes	Règlement CE
1.3.1. Poissons vivants, poissons frais, refrigérés, congelés, poissons hachés, filets, viandes de mammifères marins	Elements toxiques : **a)** Plomb	1,0		équivalent	R(CE)1881/2006 annex-I 3.1.1.		
		2,0	thon, espadon, beluga	équivalent	R(CE)1881/2006 annex-I 3.1.1.		
	b) Arsenic	1,0	poisson d'eau douce	non équivalent		**non recherché**	
		5,0	poisson de mer				
	c) Cadmium	0,2		des différences	R(CE)1881/2006 annex-I 3.2.5 - 3.2.6 - 3.2.7.	**anchois espadon**	R(CE)1881/2006 annex-I 3.2.8.
	d) Mercure	0,3	poisson d'eau douce non prédateur	non équivalent		**tous**	R(CE)1881/2006 - annex I 3.3.1.
		0,6	poisson d'eau douce prédateur	des différences	R(CE)1881/2006 - annex I 3.3.1. , sauf brochet	**brochet**	R(CE)1881/2006 - annex I 3.3.2.
		0,5	poisson de mer	des différences	R(CE)1881/2006 annex-I 3.3.1., **sauf espèces** mentionnées au **3.3.2**.	**cf les espèces mentionnées au 3.3.2.**	R(CE)1881/2006 annex-I 3.3.2.
		1,0	thon, espadon, beluga	équivalent	**thon espadon esturgeon** : R(CE)1881/2006 annex-I 3.3.2.		
	Histamine	100	thon, saumon, maquereau, hareng	équivalent	R(CE)2073/2005 annex-I - 1.26. (méthode d'échantillonnage identique au SanPin2.3.4.050-96, 5.1.2.2.4.)		
	Nitrosamines : sommes des NDMA+NDEA	0,003		non équivalent		**non recherché**	

	Pesticides **:**						
	a) hexachlorocyclo-hexane (isomères alpha-, beta-, gamma)	0,2	poisson de mer, chair d'animaux marins	des différences		**suivis dans les PS/PC de la DGAl**	
		0,03	poisson d'eau douce	des différences		**«**	
	b) DDT et ses métabolites	0,2	poisson de mer	«		**«**	
		0,3	poisson d'eau douce	«		**«**	
		2,0	gras de saumon, esturgeon et hareng	«		**«**	
		0,2	chair d'animaux marins	«		**«**	
	c) acide 2,4-D, ses sels et esters	interdit	poisson de rivière	«		**«**	
	PCB	2,0		équivalent	R(CE)1881/2006 annex-I 5.3. - 5.4.		
	Radionucléides : **a)** césium-137 **b)** strontium-90	 **a)** 130 **b)** 100	en Bk / kg	non équivalent		**non recherché**	
	Dioxine	4 x 10^{-6}		équivalent	R(CE)1881/2006 - 5.3. - 5.4.		
1.3.2. Poissons en conserve, poissons appertisés	Elements toxiques : **a)** Plomb **b)** Arsenic **c)** Cadmium **d)** Mercure	idem section 1.3.1		des différences	Pb : ok Cd : ok sauf anchois espadon Hg : ok pour thon espadon beluga	As : non recherché Cd : anchois espadon Hg : non conforme sauf thon espadon beluga..	
	e) Etain	200,0	pour les conserves dans des boites étamées préfabriquées	équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.4.1		
	f) Chrome	0,5	pour les produits en conserve dans des conserves chromées	non équivalent		**non recherché**	
	g) Benzoapyrène	1 x 10^{-3}	pour les produits fumés	non équivalent		**produits de la pêche fumés**	R(CE)1881/2006 - annex I - 6.1.3
	Histamine, Nitrosamines, Pesticides, PCB Radionucléides	idem section 1.3.1		des différences	PCB : ok Histamine : ok	**autres contaminants non recherchés**	
1.3.3. Poisson séché, fumé, salé, mariné, plats pour micro-ondes et autres produits prêts à consommer	Eléments toxiques, Histamine, PCB)	idem section 1.3.1	en fonction du produit initial et la quantité de substances sèches dans les matières premières et le produit fini	des différences	Pb : ok Cd : ok sauf anchois espadon Hg : ok thon espadon beluga Histamine : ok PCB : ok	As : non recherché Cd : anchois espadon Hg : non conforme sauf . thon espadon beluga .	
	Nitrosamines NDMA+NDEA	3 x 10^{-3}		non équivalent		**non recherché**	

* produits à base de poissons marinés, salés et autres produits à base de poissons	Radionucléides	idem section 1.3.1		non équivalent		**non recherché**	
* poissons séchés, fumés	Radionucléides : **a)** césium-137 **b)** strontium-90	**a)** 260 **b)** 200	Bk / kg	non équivalent		**non recherché**	
	Pesticides **:**						
	a) hexachlorocyclo-hexane (isomères alpha-, beta-, gamma)	0,2		des différences		**suivis dans les PS/PC de la DGAl**	
	b) DDT et ses métabolites	0,4	filet de poisson salé	des différences			
		2,0	gras de hareng	des différences			
	Benzoapyrène	5×10^{-3}	poisson fumé	équivalent	R(CE)1881/2006 - 6.1.		
	Dioxine	idem section 1.3.1		équivalent	ok		
1.3.4. Caviar et laitance de poissons et produits issus de caviar et de laitance ; et produits similaires au caviar	Elements toxiques : **a)** Plomb	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	b) Arsenic	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	c) Cadmium	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	d) Mercure	0,2		des différences		**non conforme**	R(CE)1881/2006 - 3.3.1.
	Pesticides **:**			non équivalent		**non recherchés**	
	a) hexachlorocyclo-hexane (isomères alpha-, beta-, gamma)	0,2		non équivalent		«	
	b) DDT et ses métabolites	2,0		«		«	
	PCB Radionucléides	idem section 1.3.1		« «		**non recherchés**	
1.3.5. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons	Elements toxiques : **a)** Plomb	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	b) Cadmium	0,7		"		**non recherché**	
	c) Mercure	0,5		non équivalent		**non recherché**	
	d) Etain	200,0	pour les produits en conserve dans des conserves préfabriquées	équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.4.1		
	e) Chrome	0,5	pour les produits en conserve dans des conserves chromées	non équivalent		**non recherché**	
	Pesticides **:**						

	a) hexachlorocyclo-hexane (isomères alpha-, beta-, gamma)	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	b) DDT et ses métabolites	3,0		non équivalent			
	PCB	5,0		équivalent	R(CE)1881/2006 - 5.11.		
	Radionucléides	idem section 1.3.1		non équivalent		**non cherché**	

1.3.6. Huile de foie de morue	Elements toxiques : **a)** Plomb	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	b) Arsenic	1,0		non équivalent		**non recherché**	
	c) Cadmium	0,2		«		**non recherché**	
	d) Mercure	0,3		«		**non recherché**	
	Pesticides **:**						
	a) hexachlorocyclo-hexane (isomères alpha-, beta-, gamma)	0,1		non équivalent		**non recherchés**	
	b) DDT et ses métabolites	0,2		non équivalent			
	Polychlorobiphényles (PCB)	3		équivalent	R(CE)1881/2006 - 5.10.		
	Radionucléides : **a)** césium-137 **b)** strontium-90	 **a)** 60 **b)** 80	en Bk / kg	non équivalent		**non recherché**	
	Dioxine	2 x 10^{-6}		équivalent	R(CE)1881/2006 - 5.10.		
1.3.7. **a) Mollusques, crustacés, autres invertébrés, amphibiens et reptiles**	Elements toxiques : **a)** Plomb	10,0		équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.1.7. et 3.1.8		
	b) Arsenic	5,0		non équivalent		**non recherché**	
	c) Cadmium	2,0		équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.2.9. 3.2.10. et 3.2.11		
	d) Mercure	0,2		non équivalent		**non conforme**	R(CE)1881/2006 - 3.3.1.
	Radionucléides : **a)** césium-137 **b)** strontium-90	 **a)** 200 **b)** 100	en Bk / kg	non équivalent		**non recherché**	
	toxine paralysante (PSP)	0,8	mollusque	équivalent	R(CE)853/2004 AnnexVII-ChapV		
	toxine amnésiante (ASP) acide domoïque	20,0	mollusque	équivalent	R(CE)853/2004 AnnexVII-ChapV		
	toxine amnésiante (ASP) acide domoïque	30,0	chair brune de crabe	non équivalent		**non recherché**	
	toxine lipophile (acide okadaïque)	0,16	mollusque	non équivalent	R(CE)853/2004 AnnexVII-ChapV		

ANNEXE II SEUILS POUR LES CRITERES MICROBIOLOGIQUES

SanPIn 12.3.2.1078-01

1.3. Poissons, animaux marins, produits et objets commerciaux faits à partir ceux-ci

catégories de denrées alimentaires		micro-organismes	seuils	commentaires
1.3.1. Poissons vivants frais refroidis congelés émincés filets	1.3.1.1. Poissons crus et frais	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	$0 / 10^{-2}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		Pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	
	1.3.1.2. Poissons refroidis, poissons congelés	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	$0 / 10^{-3}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	
	1.3.1.3. Produits à base de poissons refroidis et congelés : **a)** filets et produits spéciaux	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	$0 / 10^{-3}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-2}$ g	interdit dans les produits emballés sous vide
	1.3.1.3. **b)** produits à base de poissons émincés y compris avec du pain	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	$0 / 10^{-3}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	
	1.3.1.3. **c)** poissons spéciaux émincés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	$0 / 10^{-2}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-1}$ g	interdit dans les produits emballés sous vide
1.3.2. Poissons en conserve , poissons appertisés	1.3.2.1. Poissons appertisés, épicés, salés, poissons coupés et entiers salés et spéciaux	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-2}$ g	
		Staphylocoques aureus	interdit	
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	

	1.3.2.2. Poissons appertisés, épicés, légèrement salés, salés et spéciaux de **a)** poissons découpés **b)** poissons entiers	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a)** découpés : $1x10^5$ ufc/g **b)** entiers : $5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-2} g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.2.3. Poissons coupés, appertisés, avec de l'huile de la sauce, avec ou sans garniture (y compris saumon à l'huile)	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$2x10^5$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-2} g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.2.4. **a)** pâtes de poissons et **b)** pâtes protéinées appertisées	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a)** : $5x10^5$ ufc/g **b)** : $1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	**a)** : 0/10^{-2} g **b)** : 0/10^{-1} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	**a)** : 0/10^{-2} g **b)** : 0/10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.2.5. Poissons transformés et appertisés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.2.6. et 1.3.2.7.	cf règles de sécurité classe **A et Д** relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve		**VOIR ANNEXE IV**

1.3.3. Poisson séché, fumé, salé et mariné, plats pour micro-ondes et autres produits prêts à consommer	1.3.3.1. Poissons fumés chauds, y compris congelés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0/ 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.3.2. Poissons fumés froids : **a)** congelés **b)** en tranches	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a)** $1x10^4$ ufc/g **b)** $3x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 10 ufc/g	pour les poissons marins
	c) filets de poissons salés poissons fumés froids et en tranches	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$7,5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et	0 / 25 g	

		listeria monocytogenes		
	d) poissons assortis, jambon, émincés, filets de poissons, poissons épicés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	0 / 10^{-1} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.3.3. Filets de poissons salés et fumés, congelés et sous vide	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 10 ufc/g	pour les poissons marins
	1.3.3.4. Poisson mariné, épicé et salé : **a)** entier **b)** poissons découpés salés et légèrement salés y compris le saumon sans conservateur, etc…..	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	**a**) 0 / 10^{-1} g **b**) 0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	**a**) non cherché **b**) 0 / 10^{-1} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.3.5. Poisson fumé	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	non recherché	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 50 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.3.6 Poissons séchés au poids insuffisant et 1.3.3.7. Poissons séchés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	non recherché	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g : pt 1.3.3.6. 0 / 10^{-2} g : pt 1.3.3.7.	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 100 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.3.8. Soupes de poissons, produits séchés à cuisiner	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^5$ ufc/g	
		coliformes	0/ 10^{-3} g	
		Staphylocoques aureus	non recherché	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 100 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.3.9. Produits à cuisiner transformés : **a)** produits à base de poissons et de poissons émincés, pâtes, pâté, cuits, frits, cuisinés avec de l'huile, de la sauce, etc… etc...	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 100 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	

	b) les produits multi-composants, soupes épaisses, pilau, snacks, snacks cuits, produits de la mer avec des légumes y compris les produits congelés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
	c) gélifiés, poissons gélifiés à la galantine, etc.	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
	1.3.3.10. produits à cuisiner non transformés : **a)** salades à base de poissons et de produits de la mer sans sauce ;	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		Proteus	0 / 10^{-1} g	
	b) pâté et pâtes à base de poissons salés et découpés **c)** beurre : avec des produits à base de harengs, caviar, crevettes, etc.	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$2x10^5$ ufc/g	
		coliformes	**b**) : 0 / 10^{-2} g **c**) : 0 / 10^{-3} g	
		Staphylocoques aureus	0 / 10^{-1} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		Proteus	0 / 10^{-1} g	
	1.3.3.11. Produits cuits et congelés : **a)** déjeuners congelés prêts à consommer et snacks à base de poissons, crêpes au poisson, farce au poisson, y compris sous vide **b**) produits structurés (« bâtonnets de crabe », etc.)	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a**) $2x10^4$ ufc/g **b**) $1x10^3$ ufc/g	entérocoques : **a**) $1x10^3$ ufc/g produits en tranches et prêts à être servis **b**) $2x10^3$ ufc/g les produits émincés
		coliformes	**a**) 0 / 10^{-1} g **b**) 0 / g	
		Staphylocoques aureus	**a**) 0 / 10^{-1} g **b**) 0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	**a**) 0 / 10^{-1} g **b**) 0 / g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.3.12. Mayonnaise sur la base d'un bouillon de poisson	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	non recherché	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	non recherché	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	

1.3.4. Caviar et laitance de poissons et produits issus de caviar et de laitance ; produits similaires au caviar	1.3.4.1 Laitance et caviar de poisson (refroidis et congelés)	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-3}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	non recherché	
		levures	non recherché	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les poissons marins
	1.3.4.2.Laitance salée	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-1}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-1}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	non recherché	
		levures	non recherché	
	1.3.4.3. Produits à base de caviar prêts à cuisiner : **a)** transformés ; **b)** produits multi-composants, non transformés, mixés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a**) 1x104 ufc/g **b**) 2x105 ufc/g	
		coliformes	**a**) : 0 / g **b**) : $0 / 10^{-1}$ g	
		Staphylocoques aureus	**a**) : 0 / g **b**) : $0 / 10^{-1}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		moisissure	non recherché	
		levures	non recherché	
		Proteus	$0 / 10^{-1}$ g	
	1.3.4.4. Caviar d'esturgeon : **a)** dans emballage souple, pressé ; **b)** caviar doux, pasteurisé ; **c)** salé, légèrement salé	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a**) $1x10^4$ ufc/g **b**) $1x10^3$ ufc/g **c**) $5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	
		pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	
		moisissure	**a**) 50 ufc/g **b**) 0 ufc/10^{-1} g **c**) 50 ufc/g	
		levures	**a**) 50 ufc/g **b**) 0 ufc/10^{-1} g **c**) 100 ufc/g	
	1.3.4.5. Caviar de saumon, doux, salé : **a)** en conserve ; **b)** congelé frais	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a**) $1x10^5$ ufc/g **b**) $5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	
		pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	
		moisissure	**a**) 50 ufc/g **b**) 50 ufc/g	
		levures	**a**) 300 ufc/g **b**) 200 ufc/g	

	1.3.4.6. Oeufs (caviar d'autres espèces de poissons : **a)** légèrement salé, fumé, séché ; **b)** pasteurisé	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	**a**) $1x10^5$ ufc/g **b**) $5x10^3$ ufc/g	
		coliformes	**a**) : 0 / 10^{-1} g **b**) : 0 / g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	
		pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	
		moisissure	**a)** 50 ufc/g **b)** 0 ufc/ 10^{-1} g	
		levures	**a)** 300 ufc/g **b)** 0 ufc/ 10^{-1} g	
	1.3.4.7. : Succédanés de caviar, dont les protéinés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-1} g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / 10^{-1} g	
		pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	
		moisissure	50 ufc/g	
		levures	50 ufc/g	
1.3.5. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons	1.3.5.1. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons en conserves	cf règles de sécurité classe **A** relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve		**voir ANNEXE IV**
	1.3.5.2. Foie de poissons et têtes de poissons, congelés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-3} g	
		Staphylocoques aureus	1 / 10^{-2} g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les poissons marins
1.3.6. Huile de foie de morue		facteurs d'altération par oxydation : **a)** taux d'acide **b)** taux de peroxyde	 **a)** 4,0 **b)** 10,0	 Mg (KOH)/g mmol d'agents actifs, correspondant au niveau européen à : meqO2 /kg
1.3.7. Mollusques crustacés, invertébrés, algues de mer et produits transformés, ainsi que amphibiens et reptiles	1.3.7.1. **a)** Crustacés, céphalopodes, gastéropodes, échinodermes vivants	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-2} g	
		Staphylocoques aureus	0 / 10^{-2} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les crustacés marins
	b) crustacés, céphalopodes, gastéropodes, échinodermes refroidis congelés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	0 / 10^{-3} g	
		Staphylocoques aureus	0 / 10^{-2} g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les crustacés marins

	c) Mollusques bivalves vivants	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^3$ ufc/g	E.coli : 0 / g entérocoques : $0/10^{-1}$ g
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-1}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-1}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	0 / 25 g	pour les mollusques marins
	d) Mollusques bivalves refroidis, congelés	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-1}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-1}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et L. monocytogenes	< 25/g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les mollusques marins
	d) Céphalopodes	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$1x10^5$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-3}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-2}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non recherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
		V.parahaemolyticus	< 100 ufc/g	pour les mollusques marins
	1.3.7.2. Produits appertisés (mollusques, etc.) avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$2x10^5$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-2}$ g	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-2}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.7.3. Produits appertisés (mollusques bivalves) avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^4$ ufc/g	
		coliformes	$0 / 10^{-1}$ g	
		Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-1}$ g	
		Clostridium sulfitoréducteur	non cherché	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 10 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	
	1.3.7.4. Produits appertisés à base d'animaux marins (mollusques, crustacés, invertébrés, etc.)			
		cf règles de sécurité classe **A** relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve		**voir ANNEXE IV**
	1.3.7.5. Produits séchés (à partir d'invertébrés de mer)	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$2x10^4$ ufc/g	
		coliformes	0 / g	
		Staphylocoques aureus	non recherché	
		Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-1}$ g	
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
		moisissure	< 100 ufc/g	
		levures	< 100 ufc/g	

	1.3.7.6. Produits cuits et congelés à partir d'animaux marins **a)** crustacés **b)** mollusques, repas à partir de mollusques bivalves **c)** repas à base de crevettes, etc..	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$2x10^4$ ufc/g + commentaires ci-contre	entérocoques : : $1x10^3$ ufc/g ds les produits en tranches et $2x10^3$ dans les produits émincés
		coliformes	voir commentaires ci-contre	**a)** et **c)** 0 / 10^{-1} g **b)** 0 / g
		Staphylocoques aureus	voir commentaires ci-contre	**a)** 0 / 10^{-1} g **b) et c)** 0 / g
		Clostridium sulfitoréducteur	0 / g	produits sous-vide
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	
	1.3.7.7. Produits séchés et protéinés (à base d'animaux marins) : **a)** soupe épaisse en poudre à base d'huitres, en briques et pâtes, protéines isolées **b)** produit hydrolysé à partir d'huîtres **c)** concentré de protéines de glucides à base d'huîtres	aérobies mésophiles et anaérobies - Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	voir commentaires ci-contre	**a)** $5x10^4$ ufc/g **b)** $5x10^3$ ufc/g **c)** non cherché
		coliformes	voir commentaires ci-contre	**a)** 0 / 10^{-1} g **b) et c)** 0 / g
		Staphylocoques aureus	voir commentaires ci-contre	**a)** non cherché **b) et c)** 0 / g
		Clostridium sulfitoréducteur	voir commentaires ci-contre	**a)** 0 / 10^{-3} g **b)** non cherché **c)** 0 / g
		pathogènes dont salmonelles et *listeria monocytogenes*	0 / 25 g	salmonelles uniquement
1.9.15	1.9.15.6. **a)** produits à base de poissons gélifiés,	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	**a)** $1x10^3$ ufc/g **b)** 1x104 ufc/g	
	b) poissons cuisinés, frits, en sauce	Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	0 / g	
		E.coli	non recherché	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Proteus	0 / 10^{-1} g	
		Pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	
	1.9.15.17. Produits prêts à cuisiner, à base de poisson et de volaille (prêts à être servis, y compris sous vide)	Aérobies mésophiles et anaérobies - bacilles intestinaux (coliformes) - enterobacteries, entérocoques	$1x10^3$ ufc/g	chlostridia sulfitoréducteurs : 0 / 10^{-1} g dans les produits sous vide
		Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	0 / g	
		E.coli	non recherché	
		Staphylocoques aureus	0 / g	
		Proteus	0 / 10^{-1} g	
		Pathogènes dont salmonelles	0 / 25 g	

ANNEXE IV PRODUITS EN CONSERVE

Annexe 8 du SanPIN 2.3.2.-1078.01

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de sécurité industrielle) des produits en conserve

groupe A – aliments en conserve avec un pH de 4,2 et plus, ainsi que les produits en conserve à base de légumes, viande, viande et légumes, poissons et légumes, poissons, avec un pH sans limite, produits sans utiliser d'acides, etc…
group Д – produits en conserve et pasteurisés à base de viande, viande et légumes, poissons, poissons et légumes (porc salé, bacon salé et fumé, saucisses, jambon, etc.) ; etc..

sont concernés par les règles du groupe A :

1.3.2. Poissons en conserve , poissons appertisés
1.3.2.6. Poissons en conserve dans des conserves en verre en aluminimum ou en acier
1.3.5. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons
1.3.5.1. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons en conserves
1.3.7. Mollusques crustacés, invertébrés, algues de mer et produits transformés, ainsi que amphibiens et reptiles
1.3.7.4. Produits appertisés à base d'animaux marins (mollusques, crustacés, etc.)

NN	Microorganismes trouvés dans les produits en conserve	Produits en conserve destinés au grand public	Produits pour les enfants et produits diététiques en conserve
1.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes anaérobies facultatifs sporulés, groupe des B.subtilis	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne devra pas dépasser 11 cellules par gramme (cm3) de produit.	
2.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes anaérobies et facultatifs sporulés, groupe des B.cereus et (ou) B.polymyxa	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	
3.	Clostridies mésophiles	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si les clostridies décelées ne sont pas du groupe C botulinum et/ou C.perfrin-gens. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne doit pas dépasser 1 cellule par gramme (cm3) de produit.	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si des clostridies sont décelées.
4.	Microorganismes asporulés et/ou moisissure et/ou levure.	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	
5.	Moisissures, levure, microorganismes de lait caillé	-	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle
6.	Microorganismes aérobies thermophiles et microorganismes anaérobies et facultatifs sporulés	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle, mais la température de stockage ne doit pas dépasser 20C	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle

sont concernés par les règles du groupe Д :

1.3.2. Poissons en conserve , poissons appertisés

1.3.2.7. produits à base de poissons semi-appertisés, pasteurisés dans des conserves en verre

NN	Description	Niveau autorisé répondant aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle
1.	Nombre de microorganismes aérobies mésophiles et de microorganismes aérobies et facultatifs	$<2 \times 10^2$ ufc/g (cm3)
2.	Protozoaires et pathogènes intestinaux (coliformes)	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
3.	*B.cereus*	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
4.	chlostridium sulfitoréducteur	Interdit dans 0,1 g (cm3) de produit
5.	*S. aureus*	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
6.	Microorganismes pathogènes dont salmonelles	Interdit dans 25 g (cm3) de produit

Annexe V CAS PARTICULIER DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS (MBV)

1 : MBV au niveau de la vente : SanPin 2.3.2 1078 01, annexe 1.3.7

					niveaux européens équivalents ou supérieurs aux normes russes		niveaux européens non conformes aux normes russes	
types de contaminants		Niveaux max-autorisés mg/kg	Commentaires	**équivalence :**	Règlement CE		commentaires	Règlement CE
Métaux lourds	Plomb	10,0		équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.1.7. et 3.1.8			
	Arsenic	5,0		non équivalent			non recherché	
	Cadmium	2,0		équivalent	R(CE)1881/2006 - 3.2.9. à 3.2.11			
	Mercure	0,2		non équivalent			niveau inférieur	R(CE)1881/2006 - 3.3.1.
Radionucléides	**a)** césium-137 **b)** strontium-90	**a)** 200 **b)** 100		non équivalent			non recherché	
Biotoxines marines	toxine paralysante (PSP)	0,8		équivalent	R(CE)853/2004 annex VII-ChapV			
	toxine amnésiante (ASP)	20,0		«	R(CE)853/2004 annex VII-ChapV			
	toxine lipophile (acide okadaïque)	0,16		«	R(CE)853/2004 annex VII-ChapV			
		Seuils						
Microbiologie	aérobies mésophiles et anaérobies Bacilles intestinaux (coliformes) - Enterobacteries, entérocoques	$5x10^3$ ufc/g	E.coli : 0 / g entérocoques : $0/10^{-1}$g	non équivalent			non recherché	
	coliformes	0 / g		non équivalent			non recherché	
	Staphylocoques aureus	$0 / 10^{-1}$ g		«			non recherché	
	Clostridium sulfitoréducteur	$0 / 10^{-1}$ g		«			non recherché	
	pathogènes dont salmonelles et *listeria . monocytogenes*	0 / 25 g		«			non recherché	
	V.parahaemolyticus	0 / 25 g		non équivalent			non recherché	

2 : MBV au niveau de la production : SanPin 2.3.4 050-96 - chapitre 6

Spécifications russes		Textes correspondants	Différences entre spécifications russes et européennes
6.1	Production et vente des MBV	R(CE) n 854/2004 ann II R(CE) n 853/2004 ann III S VII ch I à VIII R(CE) n 853/2004 ann III S VIII ch-I, III et IV R(CE) n 1881/2006 R(CE) n 2073/2005 Directive 2006/113/CE AM du 21/05/99 AM du 25/07/94 NS 2003-8058 GBPH de la profession PMS des exploitants REMI - REPHY - ROCHH	a) le classement de zones est réalisé à partir d'analyses sur coquillages en Europe et non sur l'eau des zones de production b) différents critères microbiologiques devraient être recherchés sur les coquillages durant leur croissance ou avant leur transformation c) des spécifications strictes sont décrites quant aux méthodes de purificatio d) des critères microbiologiques et de salinité sont imposés pour définir une eau de mer propre , de même que des spécifications sont décrites pour obtenir cette eau propre
6.1.1	surveillance de zone		
6.1.2	normes eau de mer zones de production		
6.1.3	exigences coquillages avant transformation		
6.1.4	normes MBV période de croissance		
6.1.5	normes MBV pr transformation		
6.1.6	normes MBV pr consommation directe		
6.2	Production transformation primaire transport vers la transformation		
6.3	Entreprises transformation		
6.4 - 6.5 - 6.6	Purification		
6.5	spécifications sur les procédures de purification		
6.6	autocontrôles		
6.7	Conditionnement		
6.8	Marquage		
6.9	Stockage transport		
6.10	Critères sécurité		
6.11	Surveillance de zones		

Annexe VI EXIGENCES AU NIVEAU DE LA PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PECHE

chapitres du SanPin2.3.4 050-96			correspondance avec les règlements sanitaires européens du paquet hygiène
chapitre 3	Règles pour les entreprises		
	3.1	dispositions générales	
	3.1.1 à 3.1.11		R 852/2004 Ann I - chap II et Ann II - chap I
	3.2	implantation entreprise	R 852/2004 Ann I - chap II et Ann II - chap I
	3.3	salles de production	R 852/2004 Ann II - chap I et II
	3.4	alimentation en eau	R 852/2004 Ann II - chap VII + avis AFSSA eau de mer propre
	3.5	éclairage chauffage et ventilation	R 852/2004 Ann II - chap I
	3.6	entretien des sites et salles de production	R 852/2004 Ann II - chap II , V , VI
	3.7	équipements, outils et appareils de mesure	R 852/2004 Ann II - chap II , V
	3.8	matières premières auxiliaires et glace	R 852/2004 Ann II - chap IX
	3.9	pêcheries	R 852/2004 Ann I et Ann II
	3.10	réception du poisson et parage du poisson	R 852/2004 Ann II - chap II + R 853/2004 Ann III S VIII - chap II et IIIA
	3.11	transformation du poisson à froid	R 852/2004 Ann II - chap II et VII R 853/2004 Ann III S VIII - chap IIIA - IIIB - chap VII
	3.12 à 3.21	différents process de fabrication	R 852/2004 Ann II + R 853/2004 Annex III S VIII + GBPH
chapitre 4	activités de pêche		R 853/2004 Ann III S VIII chap I
chapitre 5	partie générale		
	5.1	surveillance et contrôle	R 882/2004 Titre II chap I et II
	5.1.1	rôle des A.C.	R 854/2004 Ann III
	5.1.2	contrôle spécial	
	5.1.2.1	contrôle organoleptique	R 853/2004 Ann III chap V
	5.1.2.2	contrôle chimique	R 2074/2005 Ann II S II + SanPin 2.3.2 1078-01
	5.1.2.3	contrôle microbiologique	cf SanPin 2.3.2 1078-01
	5.1.2.4	certificat sanitaire	
	5.1.2.5.1	conformité par entreprise	R 178/2002 Chap I art 17.5 + R 853/2004 chap III art 7
	5.1.2.5.3	certification sanitaire export	cf annexe 7.5 du SanPin 2.3.4 050-96
	5.2	présences de parasites	R 2074/2005 Ann II S I R 853/2004 Ann III S VII chap III-D + SanPin 2.3.2 1078-01

	5.2.2 à 5.2.14		spécifications russes n'existant pas en Europe
	5.3	conditionnement	R 853/2004 Ann III chap VI
	5.4	marquage	R 853/2004 Ann II S I + Annex III S VIII chap VI
	5.5	stockage et transport	R 853/2004 Ann III S VIII chap VII et VIII
	5.6	déchargement et vente en gros	R 853/2004 Ann III S VIII chap II
	5.7	protection de l'environnement	Hors paquet hygiène. Voir la réglementation nationale :dont l'AM du 31/03/77 relatif à l'état de santé du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale
	5.8	protection des employés	
	5.9	contrôles et examens médicaux	
	5.10	hygiène du personnel	spécifications russes n'existant pas en Europe
	5.11	vestiaires du personnel	
	5.12	lutte contre insectes et rongeurs	AM du 06/08/06 + GBPH de la profession
	5.13	obligations respect règles d'hygiène du personnel	R 852/2004, Ann II chap VIII et XII