

Annexe 1
 A SanPiN 2.3.2.1078-01,
 Approuvée par le Décret N° : 36
 en date du 14 novembre 2001,
 Médecin en Chef en charge de l'Hygiène de la Fédération de Russie

Section :

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

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1	2	3	4
1.3.1. Poissons vivants, poissons frais, poissons refroidis, poissons congelés, poissons émincés, filets, viandes de mammifères marins	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure	1,0 2,0 1,0 5,0 0,2 0,3 0,6 0,5 1,0	Thon, espadon, esturgeon blanc de rivière Poissons de mer Poissons de rivière Poissons de rivières non prédateurs Poissons de mer prédateurs thon, espadon, esturgeon blanc
	Histamine	100,0	thon, maquereau, saumon, hareng
	Nitrosamines : NDMA+NDEA	0,003	
	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha-, beta-, gamma), DDT et ses métabolites acide 2,4-D, ses sels et esters	0,2 0,03 0,2 0,3 2,0 0,2 non autorisé	Poisson de mer, viande d'animaux marins Poisson de rivière esturgeon de poisson de mer et de poisson de rivière, saumon, hareng,

			viande d'animaux de mer, poisson de rivière
	polychlorobiphényles	2,0	
	Radionucléides : césium-137 et strontium-90	130 100	Bk/kg idem

Facteurs microbiologiques

Index, groupe de produits	Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, groupe des bacilles intestinaux (coliformes), Entérobactéries, entérocoques (COE/g, max.)	Poids du produit (g) à partir duquel la présence des germes suivants est interdite :			Commentaires
		protozoaires pathogènes intestinaux (coliformes)	S. aureus	microorganismes pathogènes dont Salmonella et Listeria monocytogenes	
1.3.1.1. Poisson cru et frais	5 x 1E4	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus, max.100 COE/g pour les poissons de mer
1.3.1.2. poissons refroidis, poissons congelés	5 x 1E5	0,001	0,01	25	idem
1.3.1.3. produits à base de poissons refroidis et congelés : - filets - produits spéciaux	5 x 1E5	0,001	0,01	25	idem chlostridium sulfitoreducteur 0,01 g, non autorisé dans les produits emballés sous vide idem
- poissons émincés produits à base de poissons émincés, y compris avec des composés de pain - poissons spéciaux émincés	5 x 1E4	0,01	0,01	25 <*>	chlostridium sulfitoreducteur 0,01 g, non autorisé dans les produits emballés sous vide <*>salmonella uniquement

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés	Commentaires
---------------------------	-------------	-------------------	--------------

		Mg/kg, max.	
1	2	3	4
1.3.2. Poissons en conserve, poissons appertisés	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure Etain	Cf. section 1.3.1 200	Pour les produits en conserve dans des conserves préfabriquées
	Chrome Benzopyrène	0,5 0,001 <*>	Pour les produits en conserve dans des conserves chromées <*> pour les produits fumés
	Histamine Nitrosamines, Pesticides, polychlorobiphényles et radionucléides	Cf. section 1.3.1	

Facteurs microbiologiques						
Index, groupe de produits	Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, groupe des bacilles intestinaux (coliformes), Entérobactéries, entérocoques (COE/g, max.)	Poids du produit (g) à partir duquel la présence des germes suivants est interdite :				Commentaires
		coliformes	S. aureus	chlostridium sulfitoréducteur	microorganismes pathogènes dont Salmonella et Listeria monocytogenes	
1.3.2.1. poissons appertisés, poissons épicés, salés, poissons coupés et entiers salés et spéciaux	5 x 1E5	0,01	-	0,01	25	Moisissure max. 10 COE/g, Levure max. 100 COE/g
1.3.2.2. poissons appertisés, épicés, légèrement salés, salés et spéciaux de : - poissons découpés - poissons entiers	5 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	Moisissure max. 10 COE/g, Levure max. 100 COE/g
	5 x 1E4	0,01	1,0	0,01	25	Idem Idem

1.3.2.3. Poissons coupés appertisés, avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture (y compris le saumon à l'huile)	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	Idem
1.3.2.4. pâtes de poissons et pâtes protéinées appertisées	5 x 1E5 1 x 1E5	0,01 0,1	0,1 0,1	0,01 0,1	25 25	Idem Idem
1.3.2.5. poissons transformés et appertisés	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. poissons en conserve dans des conserves en verre, en aluminium ou en acier	Doivent répondre aux règles minimales relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve, classe A, conformément aux dispositions de l'Annexe 8 des présentes Règles d'Hygiène					
1.3.2.7. produits à base de poissons semi-appertisés, pasteurisés dans des conserves en verre	Doivent répondre aux règles minimales relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve, classe D, conformément aux dispositions de l'Annexe 8 des présentes Règles d'Hygiène					

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1	2	3	4
1.3.3. Stockfish séché, poissons fumés et marinés, plats pour micro-ondes et autres produits prêts à consommer	Eléments toxiques, Histamines et polychlorobiphényles	Cf. section 1.3.1 200	en fonction du produit initial et la quantité de substances sèches dans les matières premières et le produit fini.
	Nitrosamines	0,003	
-produits à base de poissons marinés, salés et autres - poissons séchés, stockfish	Radionucléides : césium-137 et strontium-90	260 200	Bk/kg Idem
	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane	0,2	

1.3.3.3. filets de poissons salés et fumés, congelés et sous vide	5 x 1E4	0,1	0,1	0,1	25	V. parahaemo- lyticus, max.100 COE/g pour les poissons de la mer
1.3.3.4. poisson mariné, épicé et salé : - entier	1 x 1E5	0,1	-	0,1 <*>	25	<*> sous vide
- poissons découpés salés et légèrement salés y compris le saumon sans conservateur, filets en tranches, avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1<*>	25	<*> sous vide
1.3.3.5. stockfish	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> sous vide <***> salmonell a uniquemen t moisissur e max.50 COE/g, levure max.100 COE/g
1.3.3.6. poissons séchés au poids insuffisant	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> sous vide <***> salmonell a uniquemen t moisissur e max.50 COE/g, levure max.100 COE/g
1.3.3.7. poissons séchés	5 x 1E4	0,1	-	1,0 <*>	25 <***>	<*> sous vide <***> salmonell a uniquemen t moisissur e max.50 COE/g, levure max.100

						COE/g
1.3.3.8. soupes de poissons, produits séchés à cuisiner	5 x 1E5	0,01	-	-	25 <*>	<*> salmonell a uniquemen t moisissur e et levure max.100 COE/g
1.3.3.9. produits à cuisiner, transformés : - produits à base de poissons et de poissons émincés, pâtes, pâté, cuits, frais, cuisinés avec de l'huile, de la sauce, etc. avec un composant à base de farine (pâte, pelmeni etc., y compris les produits congelés) - les produits multi- composants, soupes épaisses, pilau, snacks, snacks cuits, produits de la mer avec des légumes y compris les produits congelés - gélifiés, poissons gélifiés à la galantine, etc.	1 x 1E4	1,0	1,0	1,0 <*>	25 <*>	<*> sous vide <*> salmonell a uniquemen t moisissur e et levure max.100 COE/g
	5 x 1E4	0,01	1,0	1,0 <*>	25 <*>	
	5 x 1E4	0,1	1,0	-	25 <*>	<*> sous vide <*> salmonell a uniquemen t
						<*> salmonell a uniquemen t
1.3.3.10. produits à cuisiner non transformés : - salades à base de poissons et de produits de la mer sans sauce ; - pâté et pâtes à base de poissons salés et découpés ;	1 x 1E4	1,0	1,0	-	25	Proteus est interdit à partir 0,1 g du produit idem
	2 x 1E5	0,01	0,1	-	25	
	2 x 1E5	0,001	0,1	-	25	

- beurre : avec des produits à base de harengs, caviar, crevettes, etc.						Idem
1.3.3.11. produits cuits et congelés : - déjeuners congelés prêts à consommer et snacks à base de poissons, crêpes au poisson, farce au poisson, y compris sous vide	2 x 1E4	0,1	0,1	0,1 <*>	25	entérocoq ues - 1 x 1E3 COE/g max. (dans les produits en tranches et prêts à être servis) <*> sous vide
- produits structurés (« bâtonnets de crabe », etc.)	1 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	entérocoq ues - 2 x 1E3 COE/g max. (dans des produits émincés)
1.3.3.12. mayonnaise sur la base d'un bouillon de poisson	-	0,01	-	-	25 <*>	<*> salmonell a uniquemen t moisissur e max. 10 COE/g, levure max. 100 COE/g

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1	2	3	4
1.3.4. Caviar et laitance de poissons et	Eléments toxiques : Plomb Arsenique	1,0 1,0	

produits issus de caviar et de laitance ; produits similaires au caviar	Cadmium Mercure	1,0 0,2	
	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites	0,2 2,0	
	polychlorobiphényles, Radionucléides	Cf. section 1.3.1	

Facteurs microbiologiques

Index, groupe de produits	Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, groupe des bacilles intestinaux (coliformes), Entérobactéries, entérocoques (COE/g, max.)	Poids du produit (g) à partir duquel la présence des germes suivants est interdite :				Moississure, COE/g, Max.	Levure, COE/g, Max.	Commentaires
		coliformes	S. aureus	chlostridium sulfitoréducteur	Microorganismes pathogènes dont Salmonella			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1 Laitance et caviar de poisson (refroidis et congelés)	5 x 1E4	0,001	0,01	-	25	-	-	L.Monocytogene interdit dans 25 g; V.parahaemolyticus Max.100 COE/g pour les poissons de mer
1.3.4.2. Laitance salée	1 x 1E5	0,1	0,1	-	25	-	-	L.Monocytogene interdit dans 25 g;
1.3.4.3. produits à base de caviar prêts à cuisiner : - transformés ; - produits multi-composants, non transformés,	1 x 1E4 2 x 1E5	1,0 0,1	1,0 0,1	- -	25 25	- -	- -	L.Monocytogene interdit dans 25 g; Proteus interdit dans 0,1 g

mixés									
1.3.4.4. Caviar d'esturgeon :									
- dans emballage souple, pressé ;	1 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	50	50	<*> poids (g) dans lequel es interdit	
- caviar doux, pasteurisé ;	1 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	0,1 <*>	0,1 <*>		
- salé, légèrement salé	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	50	100		
1.3.4.5. caviar de saumon, doux, salé :									
- en conserve, from the wood xxx ;	1 x 1E5	1,0	1,0	1,0	25	50	300		
- congelé frais	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	50	200		
1.3.4.4. œufs (caviar d'autres espèces de poissons : - punched xxx salé, légèrement salé, fumé, séché ; - pasteurisé									
	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	50	300	<*> poids (g) dans lequel es interdit	
	5 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	0,1 <*>	0,1 <*>		
1.3.4.7. produits semblables au caviar, dont les protéinés	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1	25	50	50		
Index, groupe de produits	Description				Niveaux autorisés Mg/kg, max.		Commentaire		
1	2				3		4		
1.3.5. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons	Eléments toxiques :				1,0		Pour les produits en conserves (dans des conserves préfabriqués) Pour les produits en conserve (dans des conserves chromées)		
	Plomb				0,7				
	Cadmium				0,5				
	Mercure				200				
	Conserve				0,5				
	chrome								
	Pesticides: <*>				1,0				
	hexachlorocyclohexane								

	(isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites	3,0	
	polychlorobiphényles	5,0	
	Radionucléides:	Cf. section 1.3.1	
Facteurs microbiologiques			
1.3.5.1. Foie de poissons et produits à base de foie de poissons en conserves	Doivent respecter les règles minimales relatives à la stérilité des produits en conserve, classe A, conformément aux dispositions de l'Annexe 8 des présentes Règles d'Hygiène		
1.3.5.2. Foie de poissons et têtes de poissons, congelés	Facteurs microbiologiques : Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, groupe des bacilles intestinaux (coliformes) S. aureus V. parahaemolyticus Microorganismes pathogènes, dont Salmonella et L. monocytogenes	1 x 1E5 0, 001 0,01 100 25	COE/g, max., Poids du produit (g) à partir duquel leur présence est interdite : Idem COE/g max. pour les poissons de mer Idem
Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1.3.6. Huile de foie de morue	Cf. section « Matières premières à base d'huile et produits gras » Section 1.7.8.		
1.3.7. Mollusques crustacés, invertébrés, algues de mer et produits transformés, ainsi que amphibiens et reptiles - Mollusques, crustacés - algues de mer	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure Plomb Arsenique Cadmium Mercure Radionucléides : césium-137 et strontium-90	1,0 0,7 0,5 200 10,0 5,0 2,0 0,2 0,5 5,0 1,0 0,1 200 100	
Facteurs Microbiologiques			
Index, groupe de produits	Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, groupe des bacilles intestinaux (coliformes), Entérobactéries, entérocoques (COE/g, max.)	Poids du produit (g) à partir duquel la présence des germes suivants est interdite :	Commentaires

		coliformes	S. aureus	chlostridium sulfitoréducteur	microorganismes pathogènes dont Salmonella et Listeria monocytogenes	
1.3.7.1. Crustacés : -vivants	5 x 1E4	0,01	0,01	-	25	V. parahaemolyticus, max.100 COE/g pour les crustacés de mer Idem
- refroidis, congelés	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	
Mollusques bivalves vivants (huitres etc.),	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	E. coli interdit dans 1,0 g ; Entérocoques interdits dans 0,1 g;
- refroidis, congelés	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25	V. parahaemolyticus interdit dans 25 g pour les mollusques de mer
- Céphalopodes	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	V. parahaemolyticus, max.100 COE/g pour les mollusques de mer idem
1.3.7.2. produits appertisés (mollusques, etc.) avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25 <*>	<*> salmonella uniquement moisissure max.10 COE/g, levure max.100 COE/g
1.3.7.3. produits appertisés (mollusques bivalves) avec de l'huile, de la sauce, avec ou sans garniture	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25 <*>	<*> salmonella uniquement moisissure max.10 COE/g, levure max.100 COE/g
1.3.7.4. produits appertisés à base d'animaux marins (mollusques, crustacés, invertébrés, etc.)	Doivent répondre aux règles minimales relatives à la stérilité industrielle pour les produits en conserve, classe A, conformément aux dispositions de l'Annexe A des présentes Règles d'Hygiène					
1.3.7.5. produits séchés						<*>

et stock xxx (à partir d'invertébrés de mer)	2 x 1E4	1,0	-	0,1	25 <*>	salmonella uniquement moisissure et levure max.100 COE/g
1.3.7.6. produits cuits et congelés à partir d'animaux marins						
- crustacés	2 x 1E4	0,1	0,1	1,0 <*>	25	<*> sous vide Entérocoques COE/g max: 1 x 1E3 - dans les produits en tranches ; 2 x 1E3 - dans les produits émincés ;
- mollusques, repas à partir de mollusques bivalves	2 x 1E4	1,0	1,0	1,0 <*>	25	<*> sous vide Entérocoques COE/g max: 1 x 1E3 - dans des produits en tranches ; 2 x 1E3 - dans des produits émincés
- repas à base de crevettes, crabes, etc.	2 x 1E4	0,1	1,0	1,0 <*>	25	idem Entérocoques COE/g max: 1 x 1E3 - dans des produits en tranches ; 2 x 1E3 - dans des produits émincés
1.3.7.7. produits séchés et protéinés (à base d'animaux marins) :						
- soupe épaisse en poudre à base d'huitres, en briques et pâtes, protéines isolées	5 x 1E4	0,1	-	0,001	25 <*>	<*> salmonella uniquement
-produit hydrolysé à partir d'huitres	5 x 1E3	1,0	1,0	-	25 <*>	idem
- concentré de protéines de glucides à base d'huitres	-	1,0	1,0	1,0	25 <*>	idem
1.3.7.8. algues et produits à base d'algues :						
- algues crues	5 x 1E4	0,1	-	-	25 <*>	<*> idem
(y compris	5 x 1E4	1,0	-	-	25 <*>	<*>

congelées) - choux marin séché	5 x 1E3	1,0	-	-	25 <*>	salmonella uniquement moisissure max. 100 COE/g <*> salmonella uniquement
- Confitures de choux marin	Cf. section « Autres produits », 1.9.6.2.					
- agar-agar, agarose, furcellarane, alginate de sodium						

<*> La quantité résiduelle de pesticides utilisés dans le cadre de la production de matières premières doit être contrôlée (cf. sections 3.12., 3.13.)