

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 15 décembre 1992

relative aux critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits

(93/51/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION :

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

Article premier

vu la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche⁽¹⁾, et notamment son annexe chapitre V titre II point 4,

Les normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits prévus au chapitre IV titre IV point 7 c) de l'annexe de la directive 91/493/CEE sont fixées à l'annexe de la présente décision.

considérant que, selon le chapitre IV titre IV point 7 c) de l'annexe de la directive 91/493/CEE, le fabricant de produits de crustacés et de mollusques cuits doit faire effectuer régulièrement des contrôles microbiologiques de sa production en respectant les normes à fixer conformément aux dispositions du chapitre V titre II point 4 de ladite annexe ;

Article 2

Le respect des normes microbiologiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits de l'établissement de transformation agréé selon les dispositions de l'article 7 de la directive 91/493/CEE.

considérant que, en vue de la protection de la santé publique, il convient de fixer un seuil limite de contamination microbienne au-delà duquel les résultats ne peuvent plus être considérés comme acceptables sans que pour autant le produit soit considéré comme toxique ; que, lorsque le seuil limite d'acceptabilité est dépassé, le fabricant doit en rechercher les causes et introduire des procédures correctives pour éviter la répétition de tels dépassements ;

Article 3

considérant que les méthodes d'analyse seront établies ultérieurement à la lumière des études entreprises ; que, dans cette attente, il convient de se référer aux méthodes reconnues au niveau international ;

1. Les programmes d'échantillonnage sont établis par les responsables des établissements en fonction de la nature des produits (entiers, décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson, et de l'analyse des risques, et doivent répondre aux dispositions prévues à l'article 6 de la directive 91/493/CEE.

2. Les programmes visés au paragraphe 1 doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixées aux points 1 et 2 de l'annexe, un engagement :

considérant que les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

— d'information de l'autorité compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ainsi que des mesures prévues au second tiret,

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 15.

- de révision des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses,
- de non-commercialisation pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement de la valeur « M » prévue au point 2 de l'annexe pour le germe *Staphylococcus aureus*.

Article 4

Dans l'attente de la fixation de méthodes communautaires d'analyse microbiologique, les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification des normes microbiologiques doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et pratiquement éprouvées. La méthode d'analyse

utilisée doit être enregistrée avec les résultats correspondants.

Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 15 décembre 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

ANNEXE

1. Germes pathogènes

Type de germe	Norme
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 grammes n = 5 c = 0

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

2. Germes témoins de défaut d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)

Type de germe	Norme (par gramme)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Soit : Coliforme thermotolérant (44 °C sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Soit : <i>Escherichia coli</i> (sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :

n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants

c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

La qualité d'un lot est considérée comme :

a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m ;

b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre 3 m et 10 m (= M) et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5.

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

— dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées,

— lorsque c/n est supérieur à 2/5.

3. Germes indicateurs (lignes directrices)

Type de germe	Norme (par gramme)
Bactéries aérobies mésophiles (30 °C)	
a) Produits entiers	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Chair de crabe	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les fabricants à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en œuvre des procédures de surveillance de la production.