

**Manuel des normes et des méthodes  
des produits du poisson**

état  
modif. no 16

date  
01/04/2011

**ANNEXE 2  
LIGNES DIRECTRICES BACTÉRIOLOGIQUES POUR LE  
POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Organisme visé <sup>1</sup>	Genre de produits	Nombre d'échantillon	Limite d'acceptation (c) <sup>2</sup>	m/g <sup>2</sup>	M/g <sup>2</sup>	Critère de la prise de mesures
<i>Escherichia coli</i>	Produits cuits ou prêts à manger	5	1	4	40	Rejet si 2 unités ou plus dépassent m ou si un unité dépasse M.
<i>Escherichia coli</i>	Coquillages crues	5	1	230/100 g	330/100 g	Rejet si 2 unités ou plus dépassent m ou si un unité dépasse M.
<i>Escherichia coli</i>	Tous les autres	5	2	4	40	Rejet si 3 unités ou plus dépassent m ou si un unité dépasse M.
<i>Staphylocoques Coagulase-positifs</i>	Tout genre	5	1	1000	10000	Rejet si 2 unités ou plus dépassent m ou si un unité dépasse M.
<i>Salmonella</i>	Tout genre	5	Absent dans chaque échantillon de 25 g ou dans l'échantillon combiné de 125 g	-	-	Rejet s'il y a présence de <i>Salmonella</i> spp
<i>Vibrio cholerae</i>	Produits cuits ou prêts à manger	5	Absent dans chaque échantillon de 25 g ou dans des échantillons réunis de 125 g	-	-	Rejet si <i>Vibrio cholerae</i> est détecté



**Manuel des normes et des méthodes  
des produits du poisson**

*Listeria monocytogenes* (tiré de la Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger<sup>1</sup> de Santé Canada, disponible à l'adresse suivante : [http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy\\_listeria\\_monocytogenes\\_2010-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy_listeria_monocytogenes_2010-fra.php))

Type/catégorie de produit <sup>3</sup>	Méthode de laboratoire à appliquer	Niveau d'action
<p><b>Produits du poisson prêts-à-manger dans lesquels la croissance de <i>L. monocytogenes</i> PEUT survenir et pourrait dépasser 100 UFC/g</b> avant la fin de la durée de conservation prévue. Inclut tous les produits qui ne correspondent pas aux autres catégories de produits mentionnées.</p> <p>(correspond aux aliments de la <b>catégorie 1</b> dans la Politique sur la présence de <i>Listeria</i> de SC)</p>	<p><b>Présence/absence dans 125 g</b> (MFHPB-30<sup>6</sup> ou équivalent) sur 5 unités d'échantillonnage de 25 g chacune</p>	<p><b>Détectée</b></p>
<p><b>Produits du poisson prêts-à-manger dans lesquels la multiplication de <i>L. monocytogenes</i> PEUT survenir mais est limitée à des niveaux inférieurs ou égaux à 100 UFC/g</b> au cours de la durée de conservation prévue. Les produits prêts-à-manger dont la durée de conservation prévue au réfrigérateur est de 5 jours ou moins se trouvent dans cette catégorie. Les autres produits exigent des données de validation<sup>4</sup> démontrant que la multiplication ne peut excéder 100 UFC/g<sup>5</sup>.</p> <p>(correspond aux aliments de la <b>catégorie 2A</b> dans la Politique sur la présence de <i>Listeria</i> de SC)</p>	<p><b>Dénombrement dans 50 g</b> (MFLP-74<sup>6</sup> ou équivalent) sur 5 unités d'échantillonnage de 10 g chacune</p>	<p><b>&gt; 100 UFC/g<sup>5</sup></b></p>
<p><b>Produits du poisson prêts-à-manger dans lesquels la croissance de <i>L. monocytogenes</i> NE PEUT PAS survenir</b> au cours de la durée de conservation prévue.</p>	<p><b>Dénombrement dans 50 g</b> (MFLP-74<sup>6</sup> ou équivalent)</p>	<p><b>&gt; 100 UFC/g<sup>5</sup></b></p>



**Manuel des normes et des méthodes  
des produits du poisson**

<p>Les produits possédant une ou plusieurs des caractéristiques suivantes se trouvent dans cette catégorie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits congelés</li> <li>• produits dont le pH &lt; 4,4, indépendamment de la valeur <math>a_w</math></li> <li>• produits dont la valeur <math>a_w &lt; 0,92</math>, indépendamment du pH</li> <li>• produits dont le pH &lt; 5,0 ET dont la valeur <math>a_w &lt; 0,94</math></li> </ul> <p>Dans le cas des produits ne possédant aucune des caractéristiques ci-dessus, des données de validation<sup>4</sup> démontrant l'absence de multiplication sont requises.</p> <p>(correspond aux aliments de la <b>catégorie 2B</b> dans la Politique sur la présence de <i>Listeria</i> de SC)</p>	<p>sur 5 unités d'échantillonnage de 10 g chacune</p>	
---	---	--

Notes :

1. L'analyse de tous le poisson ou les produits de la pêche doit être faite selon les méthodes approuvées.
2.  $m$  = nombre de bactéries par gramme si l'on sépare les échantillons acceptables des échantillons à peine acceptables,  $c$  = nombre d'échantillons qui peuvent dépasser ce nombre de bactéries par gramme,  $M$  = aucun échantillon ne peut dépasser ce nombre de bactéries par gramme.
3. Pour d'autres directives sur la détermination de la catégorie des produits, se reporter à la figure 1 de la présente annexe : Schéma de décision – Détermination de la catégorie de produits prêt-à-manger s'appliquant à un produit du poisson en vertu de la Politique sur la présence de *Listeria* de SC de 2010.
4. Se reporter au guide Test de provocation pour déterminer si *Listeria Monocytogenes* peut se multiplier dans les aliments prêts-à-manger réfrigérés de SC pour obtenir des renseignements sur les tests de provocation dans le cadre de la validation, disponible à l'adresse : [http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/listeria\\_monocytogenes-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/listeria_monocytogenes-eng.php)
5. Les valeurs entre 5 et 100 UFC/g peuvent indiquer une perte de contrôle et doivent inciter le transformeur à vérifier ou à réévaluer ses mesures de contrôle des procédés..



**Manuel des normes et des méthodes  
des produits du poisson**

état  
modif. no 16

date  
01/04/2011

6. Méthodes reconnues pour déterminer la conformité aux lignes directrices bactériologiques décrites dans le Compendium des méthodes de Santé Canada, disponibles à l'adresse <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/index-eng.php>

\* L'expression « Politique sur la présence de *Listeria* de SC » fera référence à la Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de Santé Canada.