

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

état  
modif.no 15

date  
20/07/2011

**ANNEXE 3**  
**LIGNES DIRECTRICES SUR LE CONTAMINANTS CHIMIQUES DU POISSON**  
**ET DES PRODUITS DU POISSON AU CANADA**

CONTAMINANT	GENRE DE PRODUIT	NIVEAU D'INTERVENTION <sup>1</sup>
Mercure	tous les produits de poisson (espadon, requin, thon frais et congelé, escolar, hoplostète orange [hoplostète rouge], makaire, exclu)	0,5 ppm
Mercure	espadon, requin, thon frais et congelé, escolar, hoplostète orange [hoplostète rouge], makaire	1,0 ppm
Arsenic	protéine de poisson	3,5 ppm
Plomb	protéine de poisson	0,5 ppm
Fluorure	protéine de poisson	150 ppm
2,3,7,8, TCDD (dioxine)	tous les produits	20 ppt * à l'étude *
DDT et métabolites (DDD et DDE)	tous les produits	5,0 ppm
BPC	tous les produits	2,0 ppm * à l'étude *
Pipéronyl butoxide	morue séchée	1,0 ppm
Autres produits chimiques agricoles ou leurs dérivés	tous les produits	0,1 ppm

<sup>1</sup> Basé sur la concentration de contaminant pour le poids consommable.

**Échantillonnage:** Les échantillons seront composés d'au moins 5 unités représentatif du lot. L'analyse doit être effectuées sur un mélange de toutes les unités échantillonnées.

**Critères d'intervention:** Un lot sera rejeté si la valeur fournie par l'échantillon dépasse le niveau d'intervention. Le poisson ou les produits du poisson où les valeurs dépassent celles de ces lignes directrices peuvent être exportés s'ils n'enfreignent pas les règlements du pays importateur.

TOXINES	TYPE DE PRODUIT	NIVEAU D'INTERVENTION
---------	-----------------	-----------------------

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

état  
modif.no 15

date  
20/07/2011

Histamine <sup>2</sup> (intoxication de scombridé)	Produits mûris par des enzymes (p. ex., anchois, pâte d'anchois, sauce de poisson)	20 mg/100 g
Histamine <sup>2</sup> (intoxication de scombridé)	Tous les autres produits de poissons scombridés (p. ex., thon en conserve, frais ou congelé, maquereau, coryphène)	10 mg/100 g
Saxitoxins (PSP) <sup>3</sup>	Mollusques (portion consommable)	80 µg/100 g
Acide Domoïque (ASP) <sup>3</sup>	Mollusques (portion consommable)	20 µg/ g
DTX-1 et Acide okadaïque (DSP)	Mollusques (portion consommable)	0.2 µg/ g
Pecténotoxines:  PTX-1, PTX-2, PTX- 3, PTX-4, PTX-6 et <i>PTX-11</i>	Mollusques (portion consommable)	0.2 µg/g

### AUTRES REMARQUES

#### Histamine <sup>2</sup>

- Des échantillons sont prélevés selon le plan d'échantillonnage 1 (NQA 6,5) pour l'inspection initiale et selon le plan d'échantillonnage 2 (NQA 6,5) pour la réinspection, voir la Politique et méthodes d'échantillonnage a: <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/sammem/samechf.shtml>
- Tout échantillon dépassant 50 mg/100 g entraînera le rejet du lot sans droit de réinspection.
- Le nombre justifiant l'acceptation est celui qui correspond au nombre établi pour la décomposition.

**PSP, ASP et DSP <sup>3</sup>** (intoxication par phycotoxine paralysante et intoxication par phycotoxine amnésique - acide domoïque intoxication par phycotoxine diarrhéique, acide okadaïque et/ou DTX-1).

- Les procédures pour la fermeture des secteurs de mollusques, et des rappels possibles de produit dû aux échantillons de mollusques contenant des niveaux de toxine égaux ou plus grands qu'aux niveaux d'action ci-dessus peuvent être trouvés au chapitre 11 du manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques a: <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/cssppccsm/chap11e.shtml>
- L'échantillon minimal acceptable est celui qui, lorsqu'il est écaillé, produira 100 g de chair égouttée partir de 5 sous-échantillons réunis. Selon la grosseur des animaux, le nombre total de crustacés ou coquillages requis varie de 1 (panope) 25 (pétoncles roses).

### Concentration naturelle pour les additifs non autorisés

Additifs <sup>4</sup>	Type de produit	Concentration naturelle <sup>5</sup>
Nitrites	Tous les poissons et produits du poisson (sauf la viande de mammifère marin <sup>6</sup> )	15 ppm (voir note 2)

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

état  
modif.no 15

date  
20/07/2011

Nitrates	Tous les poissons et produits du poisson	15 ppm (voir note 2)
Sulfites <sup>7</sup>	Myes et palourdes (crués et en conserve)	10 ppm
Phosphates <sup>8</sup>	Crevettes (crués, cuites et en conserve)	1,60 %
Phosphates <sup>8</sup>	Pétoncles (crués)	1,47 %
Phosphates <sup>8</sup>	Filets de poisson	1,37 %
Phosphates <sup>8</sup>	Crabe (cru et cuit)	1,70 %
Phosphates <sup>8</sup>	Homard (cru et cuit)	1,47 %
Phosphates <sup>8</sup>	Mactres d'Amérique (crués et cuites)	1,00 %

<sup>4</sup> Les composés énumérés dans ce tableau sont des additifs alimentaires. Toutefois, il se peut qu'ils se trouvent à des concentrations naturelles dans certains aliments.

<sup>5</sup> Quand l'additif **est non** autorisé, le niveau d'intervention est fonction de la concentration naturelle ou du seuil de détection, ou, quand l'additif **est** autorisé, le niveau d'intervention est fonction de la concentration naturelle ou du seuil de détection **ainsi que de la** quantité permise.

<sup>6</sup> Les mammifères marins, y compris les phoques, entrent dans la définition de « poisson », conformément au *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada. Une concentration de nitrite de sodium d'au plus 200 ppm est permise dans la viande de mammifère marin.

<sup>7</sup> Calculé en équivalents de dioxyde de soufre.

<sup>8</sup> Calculé en équivalents de phosphate de sodium dibasique.

**Nota :**

1. Si un transformateur est en mesure de fournir des données fiables quant aux concentrations naturelles qui sont supérieures à celles susmentionnées, ces données pourront être étudiées avant l'intervention.
2. Certaines fines herbes, par exemple le persil, contiennent naturellement de fortes teneurs en nitrates. Il faut tenir compte de cette information lorsque que des nitrates sont détectés dans des produits du poisson contenant des fines herbes.