

Enregistré auprès du Ministère de la Justice de la Fédération de Russie (RF) le 22 mars 2002, sous le N° N 3326

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE DE LA FEDERATION DE RUSSIE

LE MEDECIN EN CHEF EN CHARGE DE L'HYGIENE DE LA FEDERATION DE RUSSIE

DECRET N° : 36

Daté du 14 novembre 2001

SUR L'INTRODUCTION DE REGLES D'HYGIENE

Conformément aux dispositions de la Loi Fédérale N°52-Φ3 « Sur le bien être sanitaire et épidémiologique de la population » en date du 30 mars 1999 et la Réglementation sur les normes sanitaires et épidémiologiques de l'Etat approuvée par le Gouvernement de la Fédération de Russie par le décret N°554 <*> du 24 juillet 2000, je décrète par les présentes :

<*> Code des lois de la Fédération de Russie N° : 31 (page 3295), 2000.

1. De mettre en place des règles et des normes sanitaires et épidémiologiques « Règles minimales en matière d'hygiène pour la sécurité et la valeur nutritionnelle des aliments ». SanPiN 2.3.2.1078-01", tel qu'approuvé par le Médecin en Chef en charge de l'Hygiène de la Fédération de Russie le 06.11.2001, et ce à partir du 1^{er} juillet 2002.

G.G.ONISCHENKO

Approuvé par
Médecin en Chef en charge de l'Hygiène de la Fédération de Russie
Député senior xxx Senior Deputy
Ministère de la Santé Publique de la Fédération de Russie

G.G.Onischenko

06.11.2001

2.3.2. MATIERES PREMIERES DES ALIMENTS ET ALIMENTS

RÈGLES MINIMALES EN MATIERE D'HYGIENE CONCERNANT LA SECURITE ET LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

REGLES ET NORMES SANITAIRES ET EPIDEMIOLOGIQUES
SanPiN 2.3.2.1078-01

I. Champ d'application

1.1. Les règles et normes sanitaires et épidémiologiques « Règles minimales en matière d'hygiène concernant la sécurité et la valeur nutritionnelle des aliments » (ci-après dénommées les « Règles d'Hygiène ») établissent des normes de sécurité sanitaire et de valeur nutritionnelle des aliments destinées aux humains, ainsi que des Règles minimales de conformité avec lesdites normes dans le cadre de la production, l'importation et la distribution d'aliments.

1.2. Ces Règles d'Hygiène ont été élaborées sur la base des lois fédérales « Sur le bien être sanitaire et épidémiologique de la population » (Code des lois de la Fédération de Russie N° : 14, 1999, page 1650), « Sur la qualité et la sécurité des aliments » (Code des lois de la Fédération de Russie N° : 2, 2000, page 150), « Sur la sécurité de l'irradiation des aliments pour la population » (le journal russe/Rossijskaya gazeta daté du 17 janvier 1996), « Sur la protection des droits des consommateurs » (Code des lois de la Fédération de Russie N° : 3, 1996, page 140), « Principes de la législation de la Fédération de Russie concernant la santé publique » (La gazette des députés du Congrès du peuple de la Fédération de Russie et le Soviet Suprême de la Fédération de Russie, N° : 33, 1993, page 13818), le Décret du Gouvernement de la Fédération de Russie N° : 554 daté du 24 juillet 2000 « Approbation des Réglementations du service en charge de l'hygiène et des épidémiologies de la Fédération de Russie et des Réglementations de Sanitaires de l'Etat (Code des lois de la Fédération de Russie N° : 31, 2000, page 3295).

1.3. Ces Règles d'Hygiène seront destinées aux citoyens, employeurs individuels, entités juridiques, engagés dans des activités liées à la production, l'importation et la distribution d'aliments, la fourniture de services dans ce domaine du commerce de détail d'aliments et du domaine de la restauration publique ainsi qu'aux autorités et institutions du service en charge de l'hygiène et des épidémiologies de la Fédération de Russie (ci-après dénommé le « GosSanEpidService Russe »), sous réserve de la supervision et du contrôle sanitaire et épidémiologique par l'Etat.

1.4. Les Règles minimales d'hygiène pour les matériaux et les produits en contact avec les aliments seront fixées par des règles et des normes sanitaires et épidémiologiques spécifiques.

II. Dispositions générales

2.1. Les aliments répondront aux besoins physiologiques des humains en substances nécessaires et énergétiques, respecter les règles minimales établies pour les aliments relatives à leurs valeurs organoleptiques, physiques et chimiques. Elles devront aussi respecter les règles minimales prévues dans les dispositions des normes relatives à la quantité autorisée de substances et composés chimiques, radiologiques et biologiques, de microorganismes et d'autres organismes biologiques, dangereux pour la santé des générations humaines actuelles et futures.

2.2. Les aliments devant être produits, importés et distribués sur le territoire de la Fédération de Russie devront respecter les normes sanitaires relatives à la sécurité et à la valeur nutritionnelle.

2.3. La production, l'importation et la distribution d'aliments ne respectant pas les dispositions de ces Règles d'Hygiène seront interdites.

2.4. Les dispositions de ces Règles d'Hygiène seront respectées dans le cadre de l'élaboration de normes et documents techniques régissant les questions liées à la production, l'importation et la distribution d'aliments.

2.5. Lors de l'élaboration de nouveaux types d'aliments, de nouveaux processus de production technologique, de conditionnement, de stockage et de transport, les employeurs individuels et les entités juridiques devront justifier de règles minimales de qualité et de sécurité et de règles minimales pour le maintien de cette qualité et de cette sécurité, élaborer des programmes pour le contrôle industriel de la qualité et de la sécurité, des méthodes de test de la qualité et de la sécurité ainsi que définir la durée de conservation de ces aliments.

2.6. Les projets de documents techniques seront soumis à une inspection sanitaire et épidémiologique conformément à la procédure établie.

2.7. La production de nouveaux aliments sur le territoire de la Fédération de Russie, l'importation de nouveaux aliments vers le territoire de la Fédération de Russie pour la première fois, seront autorisées uniquement sur enregistrement public de ces aliments conformément à la procédure établie.

2.8. Les aliments importés seront soumis à un enregistrement public avant d'être importés dans le territoire de la Fédération de Russie.

2.9. Les aliments seront produits conformément aux normes et documents techniques et seront certifiés par le fabricant à l'aide de certificats de qualité et de sécurité (ci-après dénommés des « Certificats de qualité et de sécurité »).

2.10. Les aliments destinés à la restauration publique n'auront pas à être accompagnés de certificats de qualité et de sécurité.

2.11. La conformité des aliments et des projets de documents techniques aux dispositions des Règles d'Hygiène devra être confirmée par une inspection sanitaire et épidémiologique qui devra être effectuée conformément à la procédure établie.

2.12. Si toute règle minimale de qualité et de sécurité relative à tout nouveau produit spécifique ou tout produit devant être importé pour la première fois est absente des Règles d'Hygiène, alors ces dites Règles minimales seront établies pour ces aliments en incluant les données suivantes :

- définies par le créateur de ce nouveau produit telles qu'établies dans les projets de normes et/ou de documents techniques ;
- définies par les règles d'hygiène actuelles pour des produits similaires (en ce qui concerne la composition et les caractéristiques du produit) ;
- établies concernant le produit dans le pays d'origine ;
- recommandées par les organisations internationales.

2.13. Les règles minimales concernant la sécurité et la valeur nutritionnelle des aliments devront être incluses dans les mentions sanitaires et épidémiologiques devant être publiées sous la forme établie par les autorités et les institutions du GosSanEpidService Russe sur la base des résultats de l'inspection sanitaire et épidémiologique.

2.14. Les informations concernant les pesticides utilisés dans le cadre des cultures agricoles, de la fumigation des locaux et des conditionnements utilisés pour le stockage des cultures agricoles, dans le cadre de la lutte contre les nuisibles, ainsi que la date du dernier traitement doivent être fournies pour les matières premières d'origine végétale.

Les informations concernant l'utilisation (ou la non utilisation) de pesticides pour la maîtrise des ectoparasites ou des maladies des animaux et des volailles, pour le traitement des locaux du bétail et de la volaille dans les fermes, des fermes piscicoles et des bassins, y compris les caractéristiques des pesticides ainsi utilisés et la date du dernier traitement devront être fournies pour les matières premières d'origine animale.

2.15. L'importation, l'utilisation et la distribution de matières premières d'origine végétale et animale sans les informations concernant l'utilisation de pesticides dans le cadre de la production d'aliments seront interdites.

2.16. Les aliments devront être conditionnés de manière appropriée de façon à garantir la conservation de la qualité et de la sécurité à toutes les étapes de la distribution.

2.17. Les employeurs individuels, entités juridiques engagés dans des activités liées à la production et la distribution d'aliments, la fourniture de services dans le domaine du commerce de détail des aliments et le domaine de la restauration publique devront fournir aux acheteurs ou aux consommateurs ainsi qu'aux organismes publics de surveillance et de contrôle des informations sincères et véritables sur

la qualité et la sécurité des aliments, la conformité aux normes au cours de la production et la distribution des aliments et la fourniture de services dans le domaine du commerce de détail et de la restauration publique.

2.18. Les informations suivantes devront être fournies pour certains types d'aliments (pour les enfants, les repas diététiques et spéciaux, les additifs alimentaires, les additifs biologiquement actifs, les aliments produits à l'aide de produits génétiquement modifiés, etc.) :

- champ d'application (aliments pour enfants, repas diététiques et spéciaux, additifs alimentaires, additifs biologiquement actifs) ;
- description des ingrédients des aliments, additifs alimentaires, cultures microbiennes, ferments et substances utilisées pour l'enrichissement de ces aliments ; informations sur la quantité requise par jour (en %) (si nécessaire) devant être fournie pour les additifs biologiquement actifs et les produits enrichis devant être utilisés dans des composants biologiquement actifs ;
- recommandations concernant l'utilisation, l'application et les contre-indications, si nécessaire ;
- la mention « Ceci n'est pas un médicament » devra être inscrite pour les additifs biologiquement actifs ;
- la mention « produits génétiquement modifiés » ou « produits utilisant des sources modifiées génétiquement » (pour les aliments contenant plus de 5 % de composants génétiquement modifiés) doivent être fournies pour les aliments produits à partir de composants génétiquement modifiés ;
- informations sur l'enregistrement public.

Les aliments produits à partir de sources génétiquement modifiées et ne contenant pas d'acide désoxyribonucléique ni de protéine n'ont pas à être accompagnés d'une étiquette supplémentaire si leur valeur nutritionnelle est absolument équivalente à celle du produit similaire traditionnel (annexe 4).

2.19. Les termes « diététique », « médical », « prophylactique », « pour enfants » ou autres termes similaires utilisés dans la description des aliments ou dans les informations portées sur l'emballage ou dans des publicités concernant le produit devront être utilisés conformément à la procédure établie.

2.20. L'utilisation d'additifs fourragers, de stimulants de croissance animale, de médicaments, de pesticides (y compris des préparations pour le traitement d'animaux et de volailles, ainsi que des préparations pour le traitement des locaux du bétail dans les fermes) n'ayant pas subi d'inspection sanitaire et épidémiologique ou n'étant pas enregistrés de façon adéquate, lors de la production de matières premières d'origine animale pour des aliments, sera interdite.

2.21. Les aliments contenant des additifs fourragers, des stimulants de croissance animale (y compris des préparations hormonales), des pesticides, des substances chimiques agricoles, n'ayant pas subi d'inspection sanitaire et épidémiologique ou n'étant pas enregistrés de façon adéquate, ne pourront pas être importés, produits ou distribués au sein du territoire de la Fédération de Russie. Ces produits seront utilisés ou éliminés conformément à la procédure établie.

2.22. La conformité des aliments aux règles minimales relatives à la sécurité et la valeur nutritionnelle sera soumise à un contrôle et une surveillance sanitaires et épidémiologiques industriels et de l'Etat.

2.23. Les employeurs individuels, les entités juridiques, engagés dans des activités liées à la production, l'importation et la distribution d'aliments prévoiront un contrôle industriel, y compris des examens et tests de laboratoires, de la conformité des aliments en termes de sécurité et de valeur nutritionnelle avec les règles minimales de ces Règles d'Hygiène conformément aux règles d'hygiène relatives à l'organisation et l'exécution du contrôle industriel.

2.24. Au vu des résultats de mesures destinées à garantir la qualité et la sécurité des denrées, la conformité avec les règles minimales des normes et documents techniques, y compris le contrôle industriel, les employeurs individuels et les entités juridiques, engagés dans des activités liées à la production et la distribution d'aliments, devront émettre des certificats de qualité et de sécurité concernant chaque lot de certains aliments.

2.25. Les employeurs individuels et les entités juridiques, engagés dans des activités liées à la production et la distribution d'aliments, devront effectuer des examens et tests de laboratoire de façon indépendante ou avec l'assistance de laboratoires accrédités conformément à la procédure établie.

2.26. Des méthodes attestées métrologiquement, conformes aux règles minimales de fourniture de l'identité des mesures et conformes aux caractéristiques des erreurs de mesure, des méthodes d'application des échantillons et de contrôle sur des paramètres, ainsi que des méthodes respectant les dites règles minimales et approuvées de manière appropriée, seront autorisées à ces fins si ces examens et tests de laboratoire des niveaux de qualité et de sécurité des aliments **xxx semble manquer la fin de la phrase.**

2.27. Les normes et documents techniques concernant les éléments nutritifs, destinés au contrôle des facteurs de sécurité microbiologique et de valeur nutritionnelle des aliments, seront soumis à une inspection sanitaire et épidémiologique conformément à la procédure établie.

2.28. En cas de résultats insatisfaisants pour au moins l'un des facteurs de sécurité, les examens seront répétés en doublant le nombre des échantillons provenant du même lot. Les résultats de ces examens répétés s'appliqueront à l'ensemble du lot.

2.29. La surveillance et le contrôle sanitaires et épidémiologiques par l'Etat de la conformité des aliments avec les dispositions de ces Règles d'Hygiène seront effectués par les autorités et les institutions du GosSanEpidService russe conformément à la procédure établie.

III. Règles minimales de sécurité sanitaire et de valeur nutritionnelle pour les aliments

3.1. Ces Règles d'Hygiène prévoiront des règles minimales en matière de sécurité sanitaire et de valeur nutritionnelle pour les aliments et la capacité des aliments à satisfaire aux besoins physiologiques des humains en substances nutritives de base et en énergie.

3.2. Les caractéristiques organoleptiques des aliments seront établies en fonction du goût, de la couleur, de l'odeur et de la consistance spécifiques à chaque catégorie de produits et répondront aux goûts et habitudes traditionnels de la population. Les caractéristiques organoleptiques des aliments ne changeront pas au cours du stockage, du transport et de la consommation.

3.3. Les aliments n'auront pas d'odeurs, de saveurs, d'ajouts, leur couleur ou leur consistance ne sera pas différente de la couleur et de la consistance habituelles du produit.

3.4. La sécurité microbienne et liée à l'irradiation des aliments ainsi que la quantité autorisée de contaminants chimiques sera fixée en fonction de la conformité des aliments avec les normes sanitaires définies dans ces Règles d'Hygiène (annexe 1).

3.5. Les facteurs de sécurité et de valeur nutritionnelle des aliments y compris les additifs biologiquement actifs et les mélanges seront fixés pour les types de base de matières premières à la fois sur la base de la portion de masse et le niveau autorisé de contaminants devant être limités.

3.6. Les facteurs de sécurité des aliments secs, des concentrés ou des aliments dilués seront établis en tenant compte du produit initial et du contenu en substances sèches dans les matières premières et le produit final.

3.7. Les normes sanitaires s'appliqueront aux composés chimiques et aux objets biologiques potentiellement dangereux dont la quantité présente dans les aliments ne doit pas dépasser les niveaux autorisés dans la masse nominale (quantité) du produit en question.

3.8. La quantité dans les aliments de contaminants chimiques de base dangereux pour la santé des hommes sera contrôlée.

Des règles minimales sanitaires relatives au niveau autorisé d'éléments toxiques s'appliqueront à tous les types de matières premières et d'aliments.

3.9. La quantité de mycotoxines - aflatoxines B1, désoxynivalénol (vomitoxine), zéaralénone, toxine T-2, patuline - sera contrôlée pour les matières premières et les aliments d'origine végétale ; aflatoxine M1 - dans le lait et les produits laitiers. Les contaminants suivants sont des éléments de base de certains produits : désoxynivalénol pour les semis de céréales, aflatoxine B1 pour les noix et les graines, patuline pour les produits fabriqués à partir de fruits et de légumes.

3.10. La présence de mycotoxines dans les aliments pour enfants et les produits diététiques sera interdite.

3.11. La présence des pesticides suivants dans tous les types de matières premières et d'aliments sera contrôlée : hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites. La quantité de mercure et de pesticides organiques, acide 2,4-D, ses sels et esters, sera contrôlée pour les semis de céréales et les produits transformés. La quantité d'acide 2,4-D, ses sels et esters sera contrôlée pour les poissons et les produits à base de poissons.

3.12. Le contrôle des matières premières et des aliments quant à la quantité de résidus de pesticides et de produits chimiques agricoles, y compris les fumigants, sera basé sur les informations fournies par le fabricant (fournisseur) des produits sur les pesticides et produits chimiques agricoles utilisés dans le cadre de la production et du stockage des aliments.

3.13. L'inspection sanitaire et épidémiologique des matières premières et des aliments contenant des pesticides sera effectuée conformément aux normes d'hygiène actuelles relative à la quantité de pesticides dans des objets environnementaux.

3.14. Les produits d'origine animale seront contrôlés par rapport à la quantité de résidus de stimulants de croissance (y compris les préparations à base d'hormones), les médicaments (y compris les antibiotiques) utilisés dans l'alimentation du bétail à des fins de d'engraissement, de soins et de mesures prophylactiques du bétail et de la volaille.

La viande de bétail et de volaille, les produits à base de viande et les sous-produits seront contrôlés par rapport à la présence à la fois d'antibiotiques de fourrage (grizine, bacitracine) et d'antibiotiques médicamenteux (antibiotiques du groupe de la tétracycline, de la lévomycétine). Le lait et les produits laitiers seront contrôlés par rapport à la présence de pénicilline, de streptomycine, d'antibiotiques appartenant au groupe de la tétracycline, de la lévomycétine ; les œufs et les ovoproduits seront contrôlés par rapport à la présence de bacitracine, d'antibiotiques appartenant au groupe de la tétracycline, de la streptomycine et de la lévomycétine.

3.15. Le contrôle de la quantité de stimulants de croissance (y compris les préparations à base d'hormones), de médicaments (y compris les antibiotiques), utilisés dans l'élevage du bétail à des fins d'engraissement, de soins et de mesures prophylactiques du bétail et de la volaille non mentionnés dans la section 3.14 ci-dessus, sera basé sur

les informations fournies par le fabricant (fournisseur) des produits sur les stimulants de croissance et médicaments utilisés dans le cadre de la production et du stockage.

3.16. Les polychlorobiphényles seront contrôlés dans les poissons et les produits à base de poissons ; le benzopyrène dans les semis de céréales, la viande fumée et les produits à base de poissons.

3.17. La présence de benzopyrène dans les produits pour enfants et les produits diététiques est interdite.

3.18. La présence des composés suivants sera contrôlée pour certains aliments : composés contenant du nitrogène : l'histamine - dans le saumon et le maquereau (y compris les poissons du groupe des thons) ; les nitrates - dans les fruits et les légumes ; les N-nitrosamines - dans le poisson, les produits à base de poissons et les maltes de brasserie.

3.19. Les facteurs d'oxydation (acidité et peroxyde) seront contrôlés pour les produits gras.

3.20. Les normes sanitaires relatives à la quantité de radionucléides s'appliquent aux aliments.

La sécurité des irradiations appliquées aux aliments par rapport à la présence de césium-137 et strontium-90 sera définie conformément aux niveaux autorisés d'activité spécifique des radionucléides, tel que spécifié dans les dispositions des présentes Règles d'Hygiène. Le facteur de conformité B, dont la valeur sera calculée à partir du résultat des mesures de l'activité spécifique du césium-137 et du strontium-90 dans la sonde, sera utilisé afin de déterminer la conformité des aliments avec les critères de sécurité liée aux irradiations :

$$B = \frac{(A/H)_{Sr\ 90} + A_{Sr\ 137}}{A_{Sr\ 90} + A_{Sr\ 137}}$$

xxx
B = (A/H) Sr + Sr, where A - measured specific activity Sr and Sr in the foodstuff (Bk/kg); H - permissible specific activity level for Sr and Sr in the same product (Bk/kg).

La sécurité de l'irradiation des aliments contaminés par d'autres radionucléides, sera définie conformément aux règles d'hygiène relatives aux normes de sécurité liées aux irradiations.

3.21. La présence de microorganismes pathogènes et de germes pathogènes, de leurs toxines, sources de maladies et d'infections parasitaires ou dangereux pour la santé des hommes et des animaux, dans les aliments, est interdite.

3.22. L'inspection sanitaire et épidémiologique de la viande et des produits à base de viande, des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits transformés, par rapport à la présence de germes pathogènes, sera effectuée conformément aux dispositions des règles d'hygiène relatives au contrôle parasitologique et conformément aux facteurs de sécurité parasitologique (annexe 6).

3.23. La présence des germes pathogènes suivants pouvant entraîner des infections parasitaires : finna (cystiser) xxx, larves de trichine et de ténia, kystes de sarcocystes et de toxoplasma, dans la viande et les produits à base de viande sera interdite.

3.24. La présence de larves de parasites vivantes dangereuses pour la santé des hommes, dans les poissons, les crustacés, les mollusques, les amphibiens, les reptiles et les produits transformés sera interdite.

Si des larves vivantes d'helminthes sont décelées dans des produits, les règles d'hygiène relatives aux mesures préventives contre les infections parasitaires s'appliqueront.

3.25. La présence d'œufs d'helminthes et de kystes protozoaires pathogènes intestinaux dans les légumes verts, les légumes, les fruits et les baies frais ou congelés sera interdite.

3.26. Les normes sanitaires relatives aux facteurs de sécurité parasitologique de l'eau potable seront établies conformément aux normes sanitaires prévues pour la qualité de l'eau des systèmes centraux d'approvisionnement en eau.

3.27. Les normes sanitaires relatives aux facteurs de sécurité microbiologique et à la valeur nutritionnelle des aliments incluront les groupes suivants de microorganismes :

- **sanitary-demonstrative xxx**, dont : des microorganismes aérobies mésophiles et des microorganismes anaérobies facultatifs, appartenant au groupe des bacilles intestinaux (coliformes), entérobactéries, entérocoques ;
- microorganismes pathogènes traditionnels, dont : E. coli, S. aureus, bactéries Proteus, B. cereus et chlostridium sulfitoréducteur, Vibrio parahaemolyticus ;
- microorganismes pathogènes dont Salmonella et Listeria monocytogenes, bactéries Yersinia ;
- microorganismes oxydants - levures et moisissures, microorganismes du lait caillé ;
- microorganismes de la microflore de fermentation et microorganismes probiotiques (microorganismes du lait caillé, levures, bifidobactéries, bactéries acidophiles, etc.) dans des produits avec un niveau limité de microflores biotechnologiques et dans des produits probiotiques.

3.28. Les facteurs de sécurité microbiologique des aliments seront limités pour la plupart des groupes de microorganismes conformément au principe d'alternance, c.-à-d. que la présence dans la masse du produit de protozoaires pathogènes intestinaux, la plupart de microorganismes pathogènes traditionnels, et de microorganismes pathogènes, parmi lesquels salmonella et Listeria monocytogenes, **dont la présence est interdite xxx in which is prohibited**, sera limitée. Dans les autres cas, les normes reflèteront la quantité d'unités formant colonies par gramme (ml) du produit (COE /g, ml).

3.29. Les critères de sécurité des aliments en conserve (stérilisés industriellement) seront **xxx semble manquer bout xxx** absence de microorganismes capables de se développer à température de conservation, définie pour certains types de produits en conserve, et de microorganismes et de toxines microbiennes dangereuses pour la santé (annexe 8).

3.30. Les additifs biologiquement actifs sont à la base de substances alimentaires mineures, pro et prébiotiques naturelles (identiques aux naturelles) biologiquement actives (composés) qui entrent dans le corps humain avec les aliments ou qui sont inclus dans des aliments.

Les substances biologiquement actives, provenant de composés alimentaires ou de produits, utilisées dans la production d'additifs alimentaires biologiquement actifs, garantiront leur efficacité et n'auront pas d'effet néfaste sur la santé des hommes (annexe 5a).

Les substances biologiquement actives, provenant de composés alimentaires et de produits, dangereux pour la vie et la santé des hommes (selon les résultats d'examen scientifiques récents), lorsqu'elles sont utilisées en tant que composants d'additifs alimentaires biologiquement actifs, seront interdites d'utilisation pour la production d'additifs alimentaires biologiquement actifs (annexe 5b).

3.31. La valeur nutritionnelle sera établie pour les aliments. La valeur nutritionnelle des aliments sera fixée par le fabricant (à l'origine des documents techniques) sur la base de méthodes d'examen analytiques et/ou en utilisant une méthode de calcul qui prenne en compte

la formulation des aliments et les informations relatives aux matières premières.

3.32. Certains produits alimentaires répondront aux règles minimales des présentes Règles d'Hygiène relatives à la valeur nutritionnelle des produits (annexe 2).

3.33. Les aliments pour enfants répondront à l'état fonctionnel de l'organisme de l'enfant en tenant compte de son âge et seront sûres pour sa santé.

3.34. Les aliments pour enfants et les composés et aliments pour les femmes enceintes ou allaitant (ci-après appelés les « Produits Spéciaux ») respecteront les normes en termes de valeur nutritionnelle et de sécurité sanitaire, fixées par les présentes Règles d'Hygiène (annexe 3).

3.35. L'utilisation dans les aliments d'additifs alimentaires sera autorisée s'ils n'ont pas d'effet sur la vie et la santé des hommes, ni sur la santé des générations futures (selon les résultats de récents examens scientifiques) (annexe 7).

Les aliments contenant des additifs alimentaires non mentionnés dans l'annexe 7 ne pourront être produits, importés et consommés sur le territoire de la Fédération de Russie. Ils seront utilisés conformément à la procédure établie.

3.36. L'utilisation d'additifs alimentaires et en quantité conforme aux niveaux autorisés dans les aliments sera régie par les règles d'hygiène relatives aux additifs alimentaires.

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. parahaemo- lyticus, 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 - poissons émincés produits à base de poissons émincés, y compris avec des composés de pain - poissons spéciaux émincés	5 x 1E5	0,001	0,01	25	idem chlostridium sulfitoréducteur 0,01 g, non autorisé dans les produits emballés sous vide
	5 x 1E5	0,001	0,01	25	idem
	5 x 1E4	0,01	0,01	25 <*>	chlostridium sulfitoréducteur 0,01 g, non autorisé dans les produits emballés sous vide <*>salmonella uniquement

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
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	5 x 1E5 5 x 1E4	0,01 0,01	1,0 1,0	0,01 0,01	25 25	Moisissure max. 10 COE/g, Levure max. 100 COE/g Idem Idem

- poissons entiers						
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 (isomères alpha, beta, gamma)	0,2	
	DDT et ses métabolites	0,4 2,0	Filet de poisson salé, hareng
	Benzopyrène	0,001	Poison fumé

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	chlostridiu m sulfitorédu cteur	microorganismes pathogènes dont Salmonella et Listeria monocytogenes	
1.3.3.1. Poissons fumés chaud, y compris congelés	1 x 1E4	1,0	1,0	0,1 <*>	25	<*> sous vide
1.3.3.2. poissons fumés froids : -congelés	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> Idem V. parahaemo -lyticus, max.100 COE/g pour les poissons de la mer
-en tranches (non tranché)	3 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> idem V. parahaemo -lyticus, max.100 COE/g pour les poissons de la mer
-filet de poissons salés, poissons fumés froids et en tranchés	7,5 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> sous vide
- poissons assortis, jambon, émincés, filets de poissons,	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1 <*>	25	<*> Idem

produits épicés						
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. parahaemolyticus, 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 <***> salmonella uniquement moisissure 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 <***> salmonella uniquement moisissure 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 <***> salmonella uniquement moisissure 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	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	

découpés ; - beurre : avec des produits à base de harengs, caviar, crevettes, etc.	2 x 1E5	0,001	0,1	-	25	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	entérocoques - 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	entérocoques - 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 <*>	<*> salmonella uniquement moisissure 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 produits issus de caviar et de laitance ; produits similaires au caviar	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure	1,0 1,0 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 :				Moisissures, 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	5 x 1E4	0,001	0,01	-	25	-	-	L.Monocytogene interdit dans 25 g; V.parahaemolyticus

et congelés)									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 :	1 x 1E4	1,0	1,0	-	25	-	-	-	L.Monocytogene interdit dans 25 g; Proteus interdit dans 0,1 g
- transformés ; - produits multi-composants, non transformés, mixés	2 x 1E5	0,1	0,1	-	25	-	-	-	
1.3.4.4. Caviar d'esturgeon :									<*> poids (g) dans lequel est interdit
- dans emballage souple, pressé ;	1 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	50	50		
- 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 est 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	Eléments toxiques :								

poissons et produits à base de foie de poissons	Plomb	1,0	Pour les produits en conserves (dans des conserves préfabriqués) Pour les produits en conserve (dans des conserves chromées)
	Cadmium	0,7	
	Mercure	0,5	
	Conserve	200	
	chrome	0,5	
	Pesticides: <*>		
	hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma),	1,0	
	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)	1 x 1E5	COE/g, max., Poids du produit (g) à partir duquel leur présence est interdite :
	S. aureus	0,001	
	V. parahaemolyticus	0,01	Idem COE/g max. pour les poissons de mer
	Microorganismes pathogènes, dont Salmonella et L. monocytogenes	100	
		25	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 Section 1.7.8.	d'huile et	produits gras »
1.3.7. Mollusques crustacés, invertébrés, algues de mer et produits transformés, ainsi que amphibiens et reptiles - Mollusques, crustacés		1,0	
		0,7	
		0,5	
		200	
- algues de mer	Eléments toxiques :		
	Plomb	10,0	
	Arsenique	5,0	
	Cadmium	2,0	
	Mercure	0,2	
	Plomb	0,5	
	Arsenique	5,0	
	Cadmium	1,0	
	Mercure	0,1	

	Radionucléides : césium-137 et strontium-90	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 E. coli interdit dans 1,0 g ; Entérocoques interdits dans 0,1 g ; V. parahaemolyticus interdit dans 25 g pour les mollusques de mer V. parahaemolyticus, max.100 COE/g pour les mollusques 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	
- refroidis, congelés	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25	
- Céphalopodes	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	
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	5 x 1E4	0,1	-	0,001	25 <*>	<*> salmonella uniquement

briques et pâtes, protéines isolées	5 x 1E3	1,0	1,0	-	25 <*>	idem
-produit hydrolysé à partir d'huîtres	-	1,0	1,0	1,0	25 <*>	idem
1.3.7.8. algues et produits à base d'algues :	5 x 1E4	0,1	-	-	25 <*>	<*> idem
- algues crues (y compris congelées)	5 x 1E4	1,0	-	-	25 <*>	<*> salmonella uniquement moisissure max. 100 COE/g
- chou marin séché	5 x 1E3	1,0	-	-	25 <*>	<*> salmonella uniquement
- Confitures de chou marin						
- agar-agar, agarose, furcellarane, alginat de sodium	Cf. section « Autres produits », 1.9.6.2.					

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

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1	2	3	4
1.7.8. Huile de foie de morue et graisse de mammifères (utilisées à des fins prophylactiques et médicales)	Facteurs d'altération par oxydation : taux d'acide taux de peroxyde	4,0 10,0	Mg CON/g mmol agents actifs
	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure	1,0 1,0 0,2 0,3	
	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites	0,1 0,2	

	polychlorobiphényles	3,0	
	Radionucléides : césium-137 et strontium-90	60 80	Bk/kg idem

<*> La quantité résiduelle de pesticides utilisés dans le cadre de la production de matières premières doit être contrôlée.

<*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, bacitracine, pénicilline, streptomycine et d'autres antibiotiques du même groupe, la quantité réelle doit être modifiée en unités/gramme conformément au taux d'activité de la norme.

1.9.15.6. produits à base de poissons gélifiés, produits à base de viande gélifiés (bœuf, porc) et de volaille gélifiés	1 x 1E3	1,0	-	1,0	0,1	25	
	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Pâté de viande et de foie Bœuf, volaille, lapin, porc, etc. cuisinés Poissons cuisinés, fris, en sauce	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1	0,1	25	Sans huile ni sauce
	1 x 1E4	1,0	-	1,0	0,1	25	
	1 x 1E4	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.17. Produits prêts à cuisiner, à base de poisson et de volaille (prêts à être servis, y compris sous vide)	1 x 1E3	1,0	-	1,0	0,1	25	Les chlostridia sulfitoréducteurs sont interdits dans 0,1 g de produit sous vide

1.10. Additifs alimentaires biologiquement actifs

1.10.1 Additifs alimentaires biologiquement actifs produits à partir de poissons, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium mercure	10,0 12,0 2,0 0,5	
--	---	----------------------------	--

de la mer, algues et plantes marines.			
Algues marines et autres, séchées	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites Heptachlore Aldrine	0,2 0,2 interdit interdit	<0,002 <0,002
	Radionucléides : Césium-137 Strontium-90	200 100	Bk/kg Idem
	Facteurs microbiologiques : microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs ; groupe des bacilles intestinaux (coliformes) E. coli S. aureus microorganismes pathogènes, dont Salmonella Levure et moisissure	1 x 1E4 0,1 1,0 1,0 10,0 200	COE/g max. Poids du produit (g) à partir duquel leur présence est interdite : Idem Idem Idem COE/g max. <*> pour BAA xxx issus des plantes marines

Index, groupe de produits	Description	Niveaux autorisés Mg/kg, max.	Commentaires
1.10.11. Additifs alimentaires biologiquement actifs provenant d'algues marines unicellulaires, levure et yield lisates xxx	Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium mercure	2,0 1,0 1,0 0,1	
	Nitrates	1000	
	Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites Heptachlore Aldrine	0,1 0,1 interdit interdit	<0,002 <0,002
	Radionucléides : Césium-137 Strontium-90	200 100	Bk/kg Idem

	Facteurs microbiologiques : microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs ; groupe de bacilles intestinaux (coliformes)	1 x 1E4 0,1 1,0 1,0 10,0	COE/g max. Poids (g) à partir duquel ils sont interdits W Idem Idem Idem
	E. coli microorganismes pathogènes dont Salmonella Levure Moisissure Cellules vivantes de producteur xxx producer	10 50 interdit pour la levure et les lisants xxx dans 0,1 g	COE/g max. <*> pour les BAA xxx issus des plantes marines

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

<*> Si des méthodes chimiques sont utilisées pour détecter la grizine, bacitracine, pénicilline, streptomycine et d'autres antibiotiques du même groupe, la quantité réelle sera changée en unités/g conformément au taux d'activité de la norme.

Annexe 3

A SanPiN 2.3.2.1078-01,

Approuvée par le Décret : 36 daté du 14 novembre 2001,

Médecin en Chef en charge de l'Hygiène de la Fédération de Russie

3.1.5. Autres aliments pour enfants à base de poisson

3.1.5.1. Aliments à base de poissons en conserve

1) Valeur nutritionnelle (pour 100g de produit)

Critères et index	Unités de mesure	Niveaux autorisés		Commentaires
		Limités	Marqués	
Portion de masse représentée par les substances sèches Protéines Graisses Valeur nutritionnelle Sel	G	15-25	-	
	G	8-15	+	
	G	5-11	+	
	kcal	100-155	+	
	G, max.	0,4	+	
Minéraux : fer	idem	0,4-3,0	+	Pour les produits enrichis
Vitamines : Thiamine (B1) Riboflavine (B2)	Mg	0,1-0,2	+	Pour les produits enrichis
	Mg	0,1-0,3	+	Idem
Niacine (PP)	mg	1-4	+	idem
Amidon	g, max.	3	-	Epaississant idem
		5	-	

2) Facteurs de sécurité :

Description	Niveaux autorisés, Mg/kg, max.	Commentaires
Eléments toxiques : Plomb Arsenique Cadmium Mercure tin	0,5 0,5 0,1 0,15 100	Pour les produits en conserve dans des conserves préfabriquées
Pesticides : <*> hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma), DDT et ses métabolites polychlorobiphényles	0,02 0,01 0,5	
Histamine	100	
Nitrosamine	Interdit	<0,001
Radionucléides : césium-137 et strontium-	100	Bk/kg

	gélifiés, salés, marinés, fumés, séchés appartenant aux espèces mentionnées dans 1-11														
15.	Œufs (caviar) de poissons des familles suivantes :	n/d													
15.1.	La famille des brochets, perches, morues (espèces des nasses à anguilles), ombres communs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
15.2.	La famille des saumons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	n/d	-	-	-
15.3.	La famille des xxx sig xxx	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
15.4.	La famille des esturgeons (l'Amur, la rivière Volga, la mère caspienne)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-

Remarques : 1) n/d - larves vivantes interdites ;

2) larves de parasites

1	2	3
3- Opistorhis 4- klonorhis 5- pseudamphist 6- metagonimus 7- nanophietus 8- echinohasmus 9- metorhis 10-rossicotrem 11-apophalus	12-diphillobotrium	13- anizakis 14-contracecum 15-dioctophim 16-gnatostom

Tableau

2

Poissons xxx Passing xxx et produits transformés

Index	Groupe de produits	Facteurs parasitologiques et niveaux autorisés de quantité					
		Larves vivantes					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Saumon	-	n/d	n/d	-	-	-
2.	Saumon de Sibérie	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
3.	Poissons émincés mentionnés dans les sections 1 et 2	- n/d	n/d n/d	n/d n/d	- n/d	- n/d	- n/d
4.	Produits en conserve et appertisés à base d'espèces de poissons mentionnées dans les	-	n/d	n/d	-	-	-

	sections 1 et 2	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
5.	Poissons frais, gélifiés, salés, marinés, fumés, séchés appartenant aux espèces mentionnées dans les sections 1 et 2	- n/d	n/d n/d	n/d n/d	- n/d	- n/d	- n/d
6.	Œufs (caviar) des espèces mentionnées dans les sections 1-2	-	n/d	n/d	-	-	-

Remarques : 1) n/d - larves vivantes interdites ;

2) larves de parasites

Trematodas	Cestodas	Trichuris vulpis	Acanthocephalus lucii
3- nanophietus	4- diphilobotrium	5- anizakis	7-bolbozoma
		6- contracecum	8-corinozoma

Tableau

3

Poissons de mer et produits transformés

Indice	Groupe de produits	Facteurs parasitologiques et niveaux autorisés de quantité													
		Larves vivantes													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Poissons de mer (répartis en fonction des zones et des espèces)														
1.	Mer de Barents :														
1.1.	La famille des saumons	-	-	-	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	-	-	
1.2.	La famille des éperlans	-	-	-	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	-	-	
1.3.	La famille des harengs	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
1.4.	La famille des cabillauds	-	-	n/d	-	-	n/d	-	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	-	
1.5.	La famille des scorpènes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
1.6.	La famille des poissons plats	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.	Atlantique du Nord														
2.1.	La famille des éperlans	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.2.	La famille des harengs	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	n/d	-	-	
2.3.	La famille des cabillauds	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.4.	La famille des xxx macrorus	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.5.	La famille des merlus	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.6.	La famille des maquereaux	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	n/d	
2.7.	La famille des scorpènes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	
2.8.	La famille des poissons plats	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-	

	Nigéria, du Cameroun, du Mexique, des Philippines)									
1.4.	Sauce des crabes d'eau douce (cf. section 1.3.)	n/d	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Mollusques marins et produits transformés									
2.1.	Calmars	-	-	n/d	n/d	n/d	-	-	-	-
2.2.	Poulpes	-	-	n/d	-	n/d	-	-	-	-
2.3.	Crests xxx	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-
2.4.	Spizulas xxx	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-
2.5.	Huitres	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d
3.	Amphibiens (grenouilles)	-	n/d	-	-	-	n/d	n/d	-	-
4.	Reptiles									
4.1.	Serpents	-	n/d	-	-	-	-	-	-	-
4.2.	Tortillas xxx									
4.2.1.	Mer	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-
4.2.1.	Eau douce	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-

Remarques : 1) n/d - larves vivantes interdites ;

2) larves de parasites

Trematodas	Cestodas	Trichuris vulpis
3- paragonimus	4-spyromer	5- anizakis 6-contracecum 7-preudoterranium 8-dioctophim 9-gnatostom 10-sulcascaaris 11-echinocephalus

Annexe 8

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

RÈGLES MINIMALES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR LES ALIMENTS EN CONSERVE

En fonction de la composition de la valeur active de l'oxyde du produit alimentaire en conserve (pH) et la quantité de substances sèches dans les produits en conserve seront réparties en 5 groupes : A, B, B, Γ, Д, E.

Les produits en conserve des groupes A, B, B, Γ et E seront appelés des produits en conserve et ceux du groupe Д - des produits en semi-conserve.

Les produits laitiers (lait à boire, crème, produits sucrés, etc.) transformés et conditionnés dans des conditionnements aseptiques, constituent un groupe indépendant de produits stérilisés.

Les produits en conserve pour enfants et les produits diététiques seront séparés en groupes comme prescrit ci-dessus.

Les produits alimentaires conditionnés dans des conteneurs scellés et traités thermiquement, qui apportent une stabilité et une sécurité microbiologiques au produit pendant le stockage et la

consommation dans des conditions normales (pas dans des réfrigérateurs), seront considérés comme des produits en conserve.

Les produits alimentaires conditionnés dans des conteneurs scellés et traités thermiquement, qui garantissent la destruction des microflores asporulées non résistantes à la chaleur, réduisant le nombre de microorganismes sporulés et garantissant la stabilité et la sécurité microbiologiques du produit pendant une durée de conservation limitée à +6°C et moins, seront considérés comme des produits en semi-conserve.

Les produits en conserve se divisent entre les groupes suivants :

- 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 ; les compotes, les jus et les purées d'abricots, de pêches et de poires avec un pH de 3,8 et plus ; les produits laitiers en conserve épaissis et stérilisés ; les produits en conserve mixtes et composés de plusieurs éléments (fruits et baies, fruits et légumes et légumes avec des produits laitiers) ;

- groupe B - produits à base de tomates en conserve :

- a) produits à base de tomates non concentrées (tomates entières en conserve, jus de tomate) avec une teneur en matières sèches de moins de 12 % ;

- b) des produits à base de concentré de tomates avec une teneur en matières sèches de 12 % ou plus (pâte à la tomate, sauces à la tomate, ketchup, etc.) ;

- group B - marinades acidulées et légères à base de légumes, jus, salades, salades de betteraves et d'autres produits en conserve ayant un pH de 3,7 - 4,2, dont les concombres, les légumes et autres produits ayant une valeur d'acidité régulée, en conserve ;

- group Γ - légumes en conserve ayant un pH de moins de 3,7, fruits et mélanges de fruits et de baies pasteurisés en conserve, produits en conserve pour la restauration publique avec de l'acide sorbé ayant un pH de moins de 4,0 ; abricots, pêches et poires en conserve ayant un pH de moins de 3,8 ; jus de légumes ayant un pH de moins de 3,7 ; jus de fruits (agrumes) de fruits et de baies (y compris sucrés), naturels avec pulpe, concentrés, pasteurisés ; jus d'abricots, de pêches et de poires en conserve ayant un pH de 3,8 et moins ; boissons et concentrés à base de légumes ayant un pH de 3,8 et moins, emballés dans des conditionnements aseptiques ;

- group Δ - 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.) ;

- group E - jus de fruits pétillants pasteurisés et boissons sucrées à base de fruits pétillants ayant un pH de 3,7 et moins.

Les échantillons seront prélevés et préparés pour être examinés en laboratoire quant à leur conformité avec les règles minimales de sécurité relatives aux facteurs microbiologiques : inspection visuelle et traitement sanitaire ; inspection des scellés ; examen thermostatique ; définition de l'apparence du produit en conserve après examen thermostatique.

Tableau 1

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de sécurité industrielle) des produits en conserve, groupes A et B <*>

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.perfringens. 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. Si décelées dans 10 gm (cm3) du produit xxx il semble manquer un bout de phrase.
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 20°C	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle

 <*> Le niveau de stérilité industrielle des produits en conserve laitiers stérilisés et épaissis sera évalué conformément aux normes actuelles de l'Etat.

Tableau
2

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle)
des produits en conserve, groupes B et F

NN	Microorganismes décelés dans les produits en conserve	Groupe B	Groupe F
1.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes aérobies et facultatifs producteurs de gaz et sporulés, groupe des B.polymyxa	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle	Non défini
2.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes aérobies et facultatifs producteurs de gaz et sporulés, groupe des B.polymyxa	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si le nombre de microorganismes dans le produit ne dépasse pas 90 COE/g (cm3)	Non défini
3.	Clostridies mésophiles	Répond aux règles minimales de stérilité industrielle si les clostridies décelées ne sont pas du groupe C botulinum et/ou C.perfringens. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne doit pas dépasser 1 cellule par gramme (cm3) de produit.	Non défini
4.	Microorganismes asporulés et/ou moisissures, et/ou levure	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	

Tableau 3

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle)
des produits en conserve, groupe E

NN	Description	Niveau autorisé répondant aux règles minimales de stérilité industrielle

1.	Nombre de microorganismes aérobies mésophiles et de microorganismes anaérobies et facultatifs	Max. 50 COE/g (cm3)
2.	Microorganismes de lait caillé	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
3.	Protozoaires pathogènes intestinaux (coliformes)	Interdit dans 1000 g (cm3) de produit
4.	Levure	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
5.	Moisissure	Max. 50 COE/g (cm3)

Tableau 4

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle) dans des produits en conserve, groupe group Д

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	Max. 2 x 1E2 COE/g (cm3)
2.	Protozoaires 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 salmonella	Interdit dans 25 g (cm3) de produit

 <*> Pour les produits en semi-conserve à base de poissons - interdit dans 1,0 g (cm3) de produit.