

Arrêté du 2 juillet 1996 fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate

NOR : AGRG9501581A

Le ministre du travail et des affaires sociales, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Vu le décret n° 94-340 du 28 avril 1994 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants, notamment son article 20 ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants ;

Vu l'arrêté du 21 juillet 1995 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de repavage des coquillages vivants ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – La définition des coquillages vivants donnée à l'article 1^{er} du décret du 28 avril 1994 susvisé est applicable au présent arrêté.

Art. 2. – Pour être reconnus propres à la consommation humaine immédiate, les coquillages vivants doivent satisfaire aux critères organoleptiques et à ceux relatifs aux contaminants microbiologiques chimiques et biologiques donnés à l'annexe du présent arrêté et vérifiés selon les méthodes officielles ou reconnues équivalentes.

Art. 3. – Sont abrogés les critères microbiologiques relatifs aux coquillages bivalves et oursins présentés vivants, figurant à l'article 5 de l'arrêté du 21 décembre 1979 susvisé.

Art. 4. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et le directeur des pêches maritimes et des cultures marines sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 juillet 1996.

*Le ministre de l'agriculture, de la pêche
et de l'alimentation,*
PHILIPPE VASSEUR

Le ministre du travail et des affaires sociales,
JACQUES BARROT

*Le ministre délégué aux finances
et au commerce extérieur,*
YVES GALLAND

ANNEXE**CRITÈRES SANITAIRES DES COQUILLAGES VIVANTS
DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE IMMÉDIATE***Critères organoleptiques*

Les coquillages possèdent les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la vitalité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire. Ils ne doivent pas être souillés ou contaminés par des substances susceptibles d'en détériorer le goût.

Critères microbiologiques

Le nombre le plus probable (N.P.P.) de bactéries fécales présentes dans 100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire ne doit pas excéder 300 coliformes fécaux ou 230 *Escherichia coli*, estimé sur la base d'un test à 5 tubes et 3 dilutions, ou de tout autre procédé bactériologique dont l'équivalence en niveau de précision est démontrée.

Les coquillages ne contiennent pas de salmonelles dans 25 g de chair.

En l'absence de technique de routine pour la recherche de virus et de la fixation de normes virologiques, le contrôle sanitaire se fonde sur des dénombrements de bactéries fécales.

Critères relatifs aux contaminants chimiques

Les coquillages ne contiennent pas de radionucléides et de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans

l'environnement, à une teneur telle que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (D.J.A.) pour l'homme.

Critères relatifs aux contaminants biologiques

La teneur en toxine paralytique (« Paralytic Shellfish Poison » : PSP) dans les parties comestibles des coquillages (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne dépasse pas 80 µg pour 100 g, d'après la méthode d'analyse biologique, le cas échéant associée avec une méthode chimique de recherche de la saxitoxine ou toute autre méthode reconnue équivalente.

En cas de contestation sur les résultats, la méthode de référence est la méthode biologique.

Les méthodes d'analyse biologique habituelles ne donnent pas de réaction significative en ce qui concerne la présence de toxine diarrhéique (« Diarrhetic Shellfish Poison » : DSP) dans les parties comestibles des coquillages (corps entier ou toute partie consommable séparément).