

# Quelques éléments sur la toxicologie de l'histamine

## ➤ Quelques chiffres concernant l'intoxication histaminique ou HFP (Histamine Fish Poisoning) :

Durant les 20 dernières années, au niveau mondial, environ 90% des cas d'intoxications histaminiques étaient dus à des produits de la mer contenant plus de **500 mg d'histamine/kg**.

Pays	Période	Nombre de personnes touchées en moyenne, par an et pour un million d'habitants
Hawaï (USA)	1990-2003	31
Danemark	1986-2005	4,9
Nouvelle Zélande	2001-2005	3,1
Japon	1970-1980	3,2
	1994-2005	1,1
<b>France</b>	<b>1987-2005</b>	<b>2,5</b>
Finlande	1998-2005	2,1
Taiwan	1986-2001	1,5
Royaume Uni, Suisse, Afrique du Sud, Australie, USA, Canada		< 1

Source : Dalgaard *et al.*, 2007

## Quelques cas d'intoxications histaminiques recensés ces dernières années en France :

- 2006 : 2 cas incriminant du thon : 1 à la Réunion (19 personnes) et 1 dans un restaurant d'entreprise Sodexo à La Défense (29 personnes).
- 2007 : 3 cas incriminant du thon : 1 dans 6 établissements scolaires en Martinique (135 personnes), 1 en Alsace (35 personnes) et 1 à Toulon (5 personnes).

## ➤ Seuil de toxicité :

Il est difficile de définir un seuil de toxicité précis car il dépend de nombreux facteurs et notamment de la grande différence de sensibilité qui peut exister entre individus.



- Teneurs en histamine non homogènes dans toutes les parties d'un même poisson.
- Toxicité de l'histamine accrue par la présence d'autres **amines biogènes\*** (effet synergique).
- La consommation d'alcool ou de médicaments (ex : les antidépresseurs) peut également accroître la toxicité de l'histamine en inhibant les enzymes de détoxification de cette molécule, présentes dans l'organisme humain. Lorsque les teneurs en histamine ne sont pas trop élevées, celles-ci peuvent en limiter l'impact.

## **Selon l'AFSSA :**

- des teneurs < 50 mg d'histamine /kg sont sans effet toxique.
- de 50 à 100 mg d'histamine /kg, on observe quelques intoxications légères.
- **de 100 à 1000 mg d'histamine /kg, le produit est toxique.**

## Bibliographie

Dalgaard P., Emborg J. (2007). Histamine and biogenic amines in seafood - new developments and consumer exposure - Conclusions from the BIOCOM project (RTD pillar 3 'Seafood safety'). 4th SeaFoodPlus conference. Bilbao, document PowerPoint, 23 diapositives.

Malle M. P. (2006). Histamine. Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments. Fiche AFSSA : 1-4.

Nice Matin, article de presse, 2007.

20 minutes, article de presse, 2007.

<http://www.omar.fr/content/view/698/2/>

[http://www.resth-news.com/rhn\\_archives.php?id\\_article=1511&annee=2006](http://www.resth-news.com/rhn_archives.php?id_article=1511&annee=2006)

<http://www.invs.sante.fr/publications/basag/basag2007-2.pdf>