

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4484

Avis de l'AFSSA du 22 avril 2008 relatif à une demande d'évaluation du risque concernant la présence d'anisakidés dans les produits de la pêche et l'extension de la dérogation à l'obligation de congélation assainissante pour les produits de la pêche dont l'alimentation est maîtrisée ainsi que pour certaines espèces de poissons sauvages

2008-04-22, Saisine n° 2007-SA-0379, p. 1-12



<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2007sa0379.pdf>

● Résumé

Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe les exigences concernant la présence des parasites dans les produits de la pêche et précise l'obligation de traitement assainissant par congélation (-20 °C à cœur pendant 24 h) pour certains produits de la pêche (produits consommés crus, certaines espèces de poissons fumés à froid, produits marinés ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes). Une dérogation à ce traitement est prévue dans la réglementation, s'il existe des données indiquant que les lieux de pêche d'origine des produits ne présente pas de danger en matière de parasites.

La DGAL a demandé à l'AFSSA d'évaluer la maîtrise du risque « *Anisakis* », en l'absence du traitement de congélation, pour les principales espèces de poissons d'élevage dont l'alimentation est maîtrisée (bar, dorade, ...), pour certaines espèces de thon sauvage ne semblant pas parasitées et pour les produits de la pêche marinés ou salés selon les conditions de salage et de marinage. Les conclusions de l'AFSSA sont les suivantes :

- pour certaines espèces de thons sauvages, l'absence de traitement assainissant de congélation ne peut être proposée dans l'état actuel des connaissances ;
- pour les poissons d'élevage dont l'alimentation est strictement maîtrisée, une dérogation au traitement de congélation peut être proposée, la probabilité d'infestation par les anisakidés étant considérée comme « nulle à négligeable » ;
- pour les produits de la pêche salés ou marinés ou fumés à froid, la dérogation au traitement de congélation ne peut être proposée, sauf pour les filets de morue salés séchés et pour les harengs fumés entiers ou en filet salés au sel sec pendant au minimum 21 jours (selon la norme NF V45-067).

N.B. On ne peut que regretter l'absence de citation des anchois salés dans cet avis qui, compte tenu de leur procédé de fabrication, ne devraient pas présenter de risque.