

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4590

Appui scientifique et technique de l'AFSSA du 22 août 2007 relatif à la consommation de produits de la mer en présence d'*Ostreopsis ovata*

Rapport AFSSA 2007, p. 1-8



<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2007sa0227.pdf>

● Résumé

Les *Ostreopsis* sont des dinoflagellés benthiques qui produisent des phycotoxines : palytoxine ou analogues (palytoxine-like). *Ostreopsis ovata* produit un analogue de la palytoxine. Ces toxines sont émergentes au niveau mondial dans les eaux tempérées. Les cas d'intoxication par les palytoxine-like recensées jusqu'à présent dans les zones tropicales et sub-tropicales ont impliqué des poissons, mais aussi des crabes. Dans les zones tempérées, peu de données existent, des toxines ont été trouvées dans des clams en Espagne.

Compte tenu du transfert de ces toxines à plusieurs niveaux trophiques, l'AFSSA recommande pour compléter ces données de faire des analyses dans les échinodermes, coquillages, poissons et crustacés.

L'AFSSA fait également le point sur les méthodes biologiques ou physico-chimiques de détection existantes des composés du type palytoxine-like. La palytoxine semble être le composé marin le plus toxique à l'heure actuelle. Aucune évaluation du risque n'a été menée jusqu'à présent sur ces toxines.

Ces toxines font partie du programme de travail de l'EFSA, qui devrait réévaluer l'estimation du seuil de salubrité fixé en 2005 à 250 µg/kg de poisson (portion de 250 g pour un individu de 60 kg).