

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2009-4950

Avis du Groupe Scientifique sur les dangers biologiques du 9 juillet 2009 relatif à une demande de la Commission européenne sur les considérations sanitaires concernant les aspects bien-être spécifiques à l'espèce des principaux systèmes d'étourdissement et d'abattage des poissons d'élevage (Question n° : EFSA-Q-2008-770)

Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards on a request from The European Commission on Food Safety considerations concerning the species-specific welfare aspects of the main systems of stunning and killing of farmed fish

The EFSA Journal, 2009, 1190 p. 1-16 - Texte en Anglais



[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific Opinion/biohaz_op_1190_killing_fish_en.0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific%20Opinion/biohaz_op_1190_killing_fish_en.0.pdf?ssbinary=true)

● Résumé

Le Groupe Scientifique sur la Santé et le Bien-être animal a rendu 7 avis sur les aspects bien-être relatifs aux principales méthodes d'étourdissement et d'abattage de 8 espèces de poissons. Il a été demandé au Groupe Scientifique sur les dangers biologiques de se pencher sur la pertinence en termes de sécurité sanitaire des facteurs d'étourdissement et d'abattage relatifs au bien-être animal.

La sécurité sanitaire des poissons d'élevage est influencée par les conditions d'élevage, les pratiques avant l'abattage et les opérations d'étourdissement et d'abattage. Un précédent avis scientifique a conclu que les risques sanitaires associés aux poissons élevés en Europe sont très faibles.

Il est généralement admis que des systèmes d'élevage basés sur des bonnes pratiques d'hygiène, comprenant des dispositions relatives au bien-être de l'animal, augmentent la résistance des animaux aux infections et conduisent à la réduction des risques sanitaires dans les denrées animales originaires de ces animaux d'élevage.

A noter qu'après abattage, la biochimie du muscle post-mortem est influencée par les méthodes utilisées lors de la manipulation avant abattage et lors de l'étourdissement et de l'abattage et ceci peut avoir une influence sur la microflore du poisson. Il est également connu pour d'autres espèces animales que les opérations d'abattage dans lesquelles il y a pénétration de la peau (ex. étourdissement avec captive blot ou exsanguination) présentent un risque d'introduire des bactéries pathogènes de la peau sur ou dans les parties comestibles de l'animal directement ou via la circulation sanguine.

Basé sur les principes généraux d'hygiène alimentaire, certains facteurs liés à l'étourdissement et à l'abattage des poissons (par exemple, contamination microbienne de l'eau, manipulation accrue, étourdissement invasif et méthodes d'exsanguination) pourraient conduire à augmenter le risque de contamination microbienne des poissons.

Compte tenu que les données scientifiques sur ces sujets sont peu nombreuses, une évaluation définitive du risque sanitaire associé aux différentes méthodes d'étourdissement et d'abattage des poissons n'est pas possible. Des recherches complémentaires sont nécessaires. Des mesures destinées à maintenir le bien-être du poisson en évitant le stress durant l'étourdissement et l'abattage et en améliorant les conditions environnementales, devraient avoir un impact positif sur la sécurité sanitaire des aliments.