

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4989

## Avis de l'AFSSA du 17 août 2009 sur les propositions d'amélioration du plan de surveillance histamine

Avis 2009, p. 1-22



<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0310.pdf>

### ● Résumé

L'InVS (Institut de Veille Sanitaire) a constaté que le nombre de toxi-infections alimentaires collectives à l'histamine a augmenté depuis 2000. Plusieurs hypothèses, non encore vérifiées, ont été avancées : évolution sur les produits concernés (espèces, zones géographiques, ...), évolution des pratiques de consommation, réduction du nombre de sous-déclarations. La DGAL a demandé à l'AFSSA un appui scientifique et technique sur le plan de surveillance du niveau d'histamine dans les produits de la pêche que la DGAL met en place chaque année.

La DGAL a notamment posé les questions suivantes :

- limitation ou non à la liste des espèces de poissons indiquée dans le règlement (CE) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques,
- révision ou non des catégories de produits surveillés dans le cadre du plan,
- quel devrait être la période de mise en œuvre du plan de surveillance pour que celle-ci corresponde avec une évaluation maximale du risque pour le consommateur ?
- la nouvelle répartition géographique de prise d'échantillons proposée (prise en compte de la densité démographique et des flux touristiques) est-elle satisfaisante ?

Pour la première question, l'AFSSA a dressé une liste de familles et d'espèces de poissons associés aux dangers chimiques posés par l'histamine en se basant sur la liste réglementaire, sur la littérature scientifique, sur le système d'alerte européen et sur des recommandations faites par d'autres pays. Cette liste est plus large que la liste actuellement prévue par le plan de surveillance de la DGAL : on peut ainsi noter que les salmonidés (*Salmo salar*, *Oncorhynchus* sp.) font partie de la liste proposée par l'AFSSA. L'AFSSA indique que la liste des espèces potentiellement concernées est grande et qu'il n'est pas envisageable, en matière de nombre d'échantillons, de suivre l'ensemble des familles proposées par l'AFSSA. Il est donc nécessaire de réfléchir aussi aux catégories de produits à prélever.

Pour la deuxième question, l'AFSSA considère que la répartition des échantillons par catégories proposée par la DGAL n'est pas représentative de l'exposition des consommateurs à l'histamine. Ainsi, certaines catégories ou espèces de poissons sont surreprésentées par rapport à leur consommation réelle (ex. espadon). L'AFSSA propose d'établir une répartition des échantillons par catégories de produits, en se basant à la fois sur la quantité consommée des différents aliments qui pourraient contenir de l'histamine et sur le risque (apprécié de manière semi-quantitative en donnant une note de risque).

L'AFSSA aboutit à la proposition de catégories suivantes à échantillonner :

- poissons frais (thon, maquereau, sardine),
- saumon frais,
- produits de saurisserie réfrigérés (hareng fumé, hareng marinade, anchois marinade),
- produits traiteurs réfrigérés.

A noter que suite à cette évaluation, l'AFSSA a indiqué que les risques estimés associés à la consommation des conserves et des poissons surgelés apparaissent comme minimes par rapport au risque associé à la consommation de poissons frais, et a donc proposé de supprimer ces deux catégories du plan de surveillance.

Pour la troisième question, l'AFSSA indique que :

- compte tenu des données de l'InVS et du système d'alerte européen, le plan de surveillance doit avoir lieu sur l'année complète et non pas seulement sur une période donnée ;
- la répartition géographique proposée par la DGAL est pertinente : suivi annuel des départements les plus peuplés et ceux faisant l'objet d'un fort flux touristique estival, plus un suivi des autres départements, périodiquement tous les trois ans.

En fonction de tous ces éléments, l'AFSSA propose à l'annexe 2 de son avis un plan d'échantillonnage en fonction des catégories de produits, des espèces de poissons, des lieux de prélèvement, de la période de l'année et des différentes zones géographiques.