

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 0 – Focus      Sous-thème : Parasites

Notice n° : 2010-5039

## Focus « Parasites des produits aquatiques – risque sanitaire et allergie »

### ◆ Analyse

La présence de parasites dans les poissons a eu tendance à augmenter au cours de ces dernières années, y compris en Atlantique nord, augmentation en partie due à l'accroissement des populations de mammifères marins (hôtes des parasites adultes), consécutif aux mesures de conservation. Parallèlement, les modes de consommation du poisson ont évolué, un nombre croissant de préparations conduit à consommer du poisson cru ou peu cuit, mariné et fumé (sushi, sashimi, ceviches, gravlax...). Ces éléments combinés augmentent le risque sanitaire lié à ces produits. Toutefois le nombre de personnes concernées demeurerait faible en France, l'Institut de veille sanitaire a estimé en 2004 qu'il y avait en moyenne 8 cas par an, avec 6 hospitalisations n'engageant pas le pronostic vital l<sup>(1)</sup>.

Les risques de parasitose digestive sont connus et les mesures préventives pour assurer la qualité sanitaire des produits sont réglementées au niveau de la CE<sup>(2)</sup>. Une fiche, rédigée conjointement par les instances ministérielles françaises, intitulée « Maîtriser le risque *Anisakis* dans les produits de la pêche - Les précautions à prendre par les professionnels » est consultable sur Internet<sup>(3)</sup>. De même, deux fiches AFSSA de description de danger transmissible par les aliments :

- l'une « *Anisakis* spp., *Pseudoterranova* spp, (Nématodes, Scernentea, Ascaridida, Anisakidés) agent de l'anisakiase »,

- et l'autre « *Diphyllobothrium latum*, botriocéphale, ténia du poisson, ver cestode »

sont également disponibles sur Internet<sup>(4)</sup>.

A noter également le dernier avis de l'AFSSA du 22 avril 2008, mentionné dans la notice Bibliomer n°2008-4484, qui propose des dérogations (la congélation assainissante ne serait pas obligatoire dans des cas particuliers).

Ce focus présente, en premier lieu, les risques liés aux parasites des produits aquatiques, qui, suite à leur ingestion, peuvent provoquer des troubles digestifs. Les produits concernés, sont marins ou d'eau douce, et de toute origine : Europe, Asie, Afrique...

Puis le focus se concentre sur les risques allergiques liés à la consommation de poissons parasités. Les études concernant ces phénomènes sont relativement récentes, moins de vingt ans, et la majorité d'entre-elles sont postérieures à l'an 2000. Un important travail de synthèse sur *Anisakis* inducteur d'une hypersensibilité immunitaire est analysé. Puis des résultats récemment publiés sur la détection des allergènes, leur résistance aux divers traitements technologiques mais aussi aux sucs gastriques, les caractérisations cliniques de l'allergie, sont résumés.

1) Morbidité et mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France (2004), Institut de veille sanitaire [http://www.invs.sante.fr/publications/2004/inf\\_origine\\_alimentaire/index.html](http://www.invs.sante.fr/publications/2004/inf_origine_alimentaire/index.html)

2) Règlements CE n° 178/2002, 853/2004 et 2074/2005  
<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

3) Maîtriser le risque *Anisakis* dans les produits de la pêche - Les précautions à prendre par les professionnels  
<http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/QR%20pdf/ANISAKIS.pdf>

4) AFSSA - Fiches de dangers microbiologiques <http://www.afssa.fr/index.htm>

\* *Anisakis* spp., *Pseudoterranova* spp, (nématodes, Scernentea, Ascaridida, anisakidés) agent de l'anisakiase

\* *Diphyllobothrium latum*, botriocéphale, ténia du poisson, ver cestode.

### N.B.

1) Les parasites à l'origine de maladies, malformations des produits aquatiques et ceux qui altèrent la qualité de la chair des poissons ne sont pas mentionnés dans ce focus. Ils ont déjà fait l'objet de plusieurs notices Bibliomer (2009-4690, 2008-4582, 2008-4263, 2007-4080 et 2004-2640 notamment)

2) De nombreux articles relatifs aux parasites de poisson ont été résumés et analysés dans Bibliomer, ils complètent ce focus.

**Monique Etienne / IFREMER**