

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

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

Notice n° : 2010-5265

Avis Scientifique du Groupe sur les dangers biologiques du 11 mars 2010 relatif à l'évaluation du risque associé aux parasites dans les produits de la pêche (Question n°: EFSA-Q-2009-00516)

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ); Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products

EFSA Journal, EFSA, 2010, 8 (4) : 1543, p. 1-91 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1543.pdf>

● Résumé

Les maladies parasitaires humaines véhiculées par les produits de la pêche sont causées par les cestodes, les trématodes et les nématodes. Ces maladies sont provoquées par l'infection, suite à une ingestion de parasites viables ou correspondent à des réactions allergiques (hypersensibilité) à des antigènes parasitaires. En ce qui concerne l'allergie, le seul parasite impliqué est le nématode *Anisakis simplex*. La sensibilisation se fait par l'infection avec des larves vivantes. Une fois sensibilisée, la réponse aux allergènes du nématode peut être très agressive et provoquer une maladie grave. Chez un individu sensibilisé, l'infection par les larves peut provoquer un épisode allergique concomitant, ou alors l'épisode allergique peut être dû uniquement à l'exposition à l'allergène présent dans l'aliment et provenant de parasites tués.

L'impact épidémiologique relatif de ces deux voies allergiques n'est pas connu. L'allergie à *A. simplex* est relativement courante dans certaines régions d'Espagne, mais est rarement signalée dans d'autres parties de l'Europe. Il y a beaucoup plus d'informations sur la résistance d'*A. simplex* aux traitements physiques et chimiques que dans le cas des autres parasites associés aux produits de la pêche. Les propriétés des autres parasites sont probablement similaires.

Beaucoup de méthodes traditionnelles de marinage et de fumage à froid ne sont pas suffisantes pour tuer *A. simplex*. La congélation ou le traitement thermique restent les procédés les plus efficaces pour détruire le parasite. Les traitements de congélation équivalents au traitement de congélation efficace pour détruire le parasite (- 20°C pendant au moins 24 h) sont la congélation à cœur à - 35°C pendant au moins 15 h ou à - 15°C pendant au moins 96 h. Le traitement thermique efficace est > 60°C pendant au moins une minute.

Tous les poissons sauvages de mer ou d'eau douce doivent être considérés comme présentant un risque pour la santé humaine de contenir des parasites viables si ces produits sont consommés crus ou pratiquement crus. Pour les poissons sauvages, aucune zone de pêche maritime ne peut être considérée comme étant exempte d'*A. simplex*. Pour les saumons atlantique élevés dans des cages flottantes ou dans des bassins à terre et nourris à l'aide d'aliments composés, le risque d'infection par les *Anisakis* est négligeable à moins que des modifications des pratiques d'élevage ne soient introduites.

A l'exception du cas du saumon atlantique d'élevage, il a été constaté un manque de données de surveillance pour les autres poissons d'élevage. Par conséquent, il n'est pas possible d'identifier les espèces ne présentant pas de risque sanitaire associé aux parasites.