

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5749

## Un plan d'échantillonnage basé sur les risques pour surveiller l'histamine dans les poissons

*A risk-based sampling plan for monitoring of histamine in fish products*

**Guillier \* L., Thébaud A., Gauchard F., Pommepuy M., Guignard A. and Malle P.**

\* Anses, Unité Appréciation Quantitative des Risques Microbiologie et Santé Animale, DSA, Maisons Alfort, France ;  
Tél. : 01.47.77.26.44 ; Fax : 01.47.77.46.66 ; E-mail : laurent.guillier@anses.fr

*Journal of Food Protection*, 2011, 74 (2), p. 302-310 - Doi : 10.4315/0362-028X.JFP-10-234 - *Texte en Anglais*  
**↳ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### ● Résumé

En 2008, l'Institut national de veille sanitaire a signalé une augmentation du nombre de foyers (et du nombre de cas) d'intoxications alimentaires dues à l'histamine en France. Le but de l'étude était de proposer un nouveau plan de surveillance pour une meilleure caractérisation de l'exposition des consommateurs.

Comme de nombreuses catégories de produits de la mer sont potentiellement impliquées dans ces intoxications histaminiques, les auteurs proposent que le nombre d'échantillons attribué à chacune d'elles soit établi en fonction du risque associé à la catégorie. L'appréciation du risque a été effectuée avec l'outil « Risk Ranger ».

Les poissons frais à forte concentration en histidine sont les plus forts contributeurs au risque histaminique. Le risque associé aux poissons surgelés ou en conserve apparaît comme marginal par rapport à la catégorie des poissons frais.

Au sein de chaque catégorie, les auteurs ont attribué à chaque produit un nombre d'échantillons proportionnel aux données de consommation. Les données sur les habitudes de consommation (répartitions saisonnières et régionales) ont également été prises en compte dans la répartition des échantillons.

Les résultats qui seront obtenus dans les années à venir à partir de ce plan, qui respecte une répartition basée sur le risque et les habitudes de consommation, permettront d'apprécier l'évolution annuelle du niveau d'exposition des consommateurs.