

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5823

## **Avis de l'ANSES du 13 mai 2011 relatif à une demande d'interprétation des résultats d'analyse en dioxines et PCB des poissons, crustacés et mollusques pêchés en zone FAO VII D (Baie de Seine) et à l'évaluation du risque sanitaire lié à leur consommation - Saisine n° 2011-SA-0047**

Avis ANSES, 2011-05-13, 18 p.

■ <http://www.anses.fr/Documents/RCCP2011sa0047.pdf>

### ● Résumé

L'ANSES a déjà émis plusieurs avis en 2009 et 2010 sur l'interprétation des résultats d'analyse en dioxines et PCB de type dioxine pour les poissons et mollusques pêchés en baie de Seine. L'ANSES avait recommandé d'effectuer des prélèvements complémentaires pour certaines espèces et certains secteurs de pêche.

D'après l'ensemble des données disponibles, l'ANSES indique que :

- les bars, calmars, harengs, seiches, rougets, soles et maquereaux (de taille inférieure à 40 cm) sont en moyenne conformes aux limites réglementaires sur l'ensemble de la baie de Seine et peuvent donc être commercialisés et consommés,
- les sardines et les tourteaux sont en moyenne non conformes sur l'ensemble de la baie de Seine ; il est recommandé de ne pas les commercialiser et consommer,
- les étrilles sont en moyenne non conformes dans la zone III Estuaire de la Seine ; il est recommandé de ne pas les commercialiser et consommer dans cette zone.

D'autre part, l'ANSES recommande l'acquisition de données sur les araignées de mer sur l'ensemble de la baie de Seine.