

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6031



Avis scientifique des Groupes sur les dangers biologiques et sur les contaminants dans la chaîne alimentaire du 8 mars 2012 relatif aux critères d'hygiène minimum à appliquer à l'eau de mer propre et sur les risques de santé publique et sur l'eau de mer en bouteille destinée à l'usage domestique (Question n° EFSA-Q-2011-00274 , EFSA-Q-2011-00298)

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) and EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM); Scientific Opinion on the minimum hygiene criteria to be applied to clean seawater and on the public health risks and hygiene criteria for bottled seawater intended for domestic use

Efsa Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) and Efsa Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)

EFSA Journal, 2012, 10(3):2613 Doi : 10.2903/j.efsa.2012.2613 - Texte en Anglais

<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2613.pdf>

● **Résumé**

Le paquet hygiène définit les conditions d'utilisation de l'eau de mer propre dans les établissements des produits de la pêche basés à terre. Actuellement, l'utilisation d'eau de mer propre est notamment autorisée dans les établissements à terre, les criées et les marchés, pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche, pour la production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche et pour le refroidissement rapide des crustacés et mollusques après cuisson. Cependant, il n'y a pas de réglementation harmonisée sur les critères sanitaires que doit respecter l'eau de mer propre.

Il est à noter également que de l'eau de mer en bouteille est commercialisée dans l'Union européenne, cette eau est destinée à une utilisation domestique pour notamment la cuisson et la « revitalisation » des mollusques bivalves.

La Commission européenne a donc demandé à l'EFSA :

- d'identifier les critères d'hygiène minimum à appliquer à l'eau de mer propre,
- d'évaluer les risques pour la santé publique de l'eau de mer en bouteille et d'identifier les critères d'hygiène (bactériologiques, viraux et chimiques) à respecter pour une utilisation domestique,
- d'identifier les méthodes de détection les plus appropriées utilisées en routine pour la vérification de la conformité aux critères d'hygiène.

Des dangers microbiologiques ont été associés à l'eau de mer. Une eau de mer de pauvre qualité peut avoir un impact important sur la santé publique par le biais de contamination pouvant avoir lieu au cours des procédés de transformation des aliments.

Les dangers microbiologiques sont soit des bactéries qui font partie du milieu naturel marin (notamment *Vibrio* spp), soit des pathogènes provenant de contaminations fécales animale ou humaine, qui sont le plus souvent d'origine terrestre.

Il n'y a pas suffisamment de données sur les dangers microbiologiques de l'eau de mer pour permettre d'évaluer les risques pour la santé publique liés aux utilisations de l'eau de mer décrites ci-dessus pour la filière pêche. Par conséquent, l'EFSA propose des critères basés sur les dangers et non sur les risques. Ces critères doivent fournir le même niveau de protection de la santé que celui obtenu par les opérateurs utilisant de l'eau potable.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

L'avis de l'EFSA souligne que les sources côtières, utilisées pour l'extraction de l'eau de mer pour les établissements à terre, ne peuvent être garanties exemptes de pathogènes provenant du milieu marin ou de contamination fécale. Par conséquent, ces sources ne peuvent être classées comme une source « vierge ».

Les plans de surveillances sanitaires fournissent des informations permettant d'optimiser le site d'extraction afin de maîtriser les sources de pollution fécale et de contamination chimique. Des garanties supplémentaires seront nécessaires pour réduire la contamination de flore marine endogène (y compris *Vibrio* spp. pathogènes et *Clostridium botulinum*). Puisque ces dangers sont associés à la température et à la salinité (*Vibrio* spp.) et aux sédiments (*C. botulinum*), extraire de l'eau de mer ayant une salinité élevée (en particulier pour les eaux de température inférieure à 20 °C) et étant exempte de matières particulières améliorera la sécurité sanitaire de l'eau de mer avant traitement.

L'utilisation de plans de sécurité sanitaire de l'eau, combinant des plans de surveillance sanitaires avec des critères microbiologiques et un traitement de l'eau approprié, est proposée afin d'assurer des conditions d'hygiène adéquates et de maîtriser les dangers. Ces plans dépendent de l'exposition relative associée aux différentes utilisations de l'eau de mer.

Lorsque l'eau de mer est utilisée sans entrer en contact direct avec les aliments (ex. pour le lavage de surfaces sans contact avec les aliments) ou lorsqu'elle ne présente pas de risque de contamination pour les produits préparés de la pêche (ex. manipulation et lavage des produits de la pêche entiers), il est considéré que l'exposition est faible. Dans ce cas, un plan de surveillance basique et des critères microbiologiques basés sur la directive 2006/7/CE (qualité des eaux de baignade) sont considérés comme appropriés.

Une exposition plus élevée a lieu lorsque l'eau de mer est utilisée au contact de produits de la pêche préparés, transformés ou prêts à consommer. Dans ce cas, un plan de surveillance sanitaire plus complet, un traitement de l'eau obligatoire et des critères microbiologiques basés sur la directive 98/83/CE (qualité des eaux destinées à la consommation humaine) avec un critère complémentaire pour *Vibrio* spp, sont considérés comme appropriés.

L'exposition la plus élevée a lieu lorsque l'eau de mer est utilisée pour la revitalisation des mollusques bivalves vivants, comme ingrédients d'assaisonnements de salades ou d'autres aliments prêts à consommer. Dans ce cas, un plan de surveillance sanitaire plus complet, un traitement de l'eau obligatoire et des critères microbiologiques basés sur la directive 98/83/CE (qualité des eaux destinées à la consommation humaine) avec des critères complémentaires pour la turbidité et *Vibrio* spp, sont considérés comme appropriés.

L'avis de l'EFSA rappelle les méthodes d'analyse existantes pour la détection d'*E. coli*, des entérocoques et de *Vibrio*. Pour *Vibrio*, il est souligné que la méthode utilisée pour la détection de *Vibrio* dans les produits de la mer devrait être appliquée, mais avec une modification appropriée pour l'eau de mer.

Concernant les contaminants chimiques, l'avis indique que ces substances sont trouvées dans l'eau de mer à des concentrations qui sont généralement faibles. Par conséquent, il est peu probable que l'utilisation d'eau de mer pour les produits de la pêche frais ou transformés et pour la revitalisation des mollusques vivants soulève un problème de santé publique. Par contre, un problème potentiel de santé publique peut survenir dans le cas d'utilisation domestique d'eau de mer en bouteille où l'exposition humaine pourrait être plus élevée que dans le cas des autres utilisations d'eau de mer. Ceci indique que des critères plus stricts sont nécessaires pour l'eau de mer en bouteille.

L'avis de l'EFSA aborde également les méthodes de traitement pouvant être utilisées sur l'eau de mer. Il est noté qu'il est recommandé d'utiliser l'ultraviolet ou d'autres méthodes physiques comme la filtration pour éviter la formation de sous-produits dangereux de désinfection comme le bromate et les trihalométhanes.

La présence d'algues toxiques dans l'eau, particulièrement les eaux côtières, peut poser un risque pour la santé du consommateur. Toutefois, en raison de leur taille, les algues peuvent être enlevées par filtration ou par microfiltration. Il est cependant possible qu'un certain nombre de cellules d'algues toxiques ou de toxines, si les cellules sont cassées, contamine les produits de la pêche entiers ou fraîchement préparés. Il est à noter que, dans ce cas, les niveaux de toxines marines seraient plus faibles que celles atteintes lors de la bioaccumulation des toxines dans les mollusques bivalves vivants ou dans les poissons.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM