

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2013-6249



La base de données du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) à l'appui de l'analyse des risques d'amines biogènes dans les aliments

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) database in support of risk analysis of biogenic amines in food

Leuschner* R.G. K., Hristova A., Robinson T. and Hugas M.

* Biological Hazards (BIOHAZ) Unit, European Food Safety Authority (EFSA), Via Carlo Magno 1A, 43126 Parma, Italy ;
E-mail : renata.leuschner@efsa.europa.eu

Journal of Food Composition and Analysis, 2013, 29 (1), p. 37-42 - Doi : 10.1016/j.jfca.2012.09.004
Texte en Anglais

✉ à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

La base de données du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) est un outil d'échange d'informations sur les mesures de risque liées aux contrôles des denrées alimentaires. Elle renferme les notifications relatives à la présence d'amines biogènes dans les aliments qui concernent principalement l'histamine dans les produits de la pêche ; ce que reflète la législation actuelle de l'UE qui fixe des critères de sécurité alimentaire pour l'histamine dans certains produits de la pêche.

Les concentrations moyennes en histamine dans les ~ 300 notifications effectuées entre 2002 et 2010 étaient :

- inférieures à 200 mg / kg de poisson dans 17% des cas,
- entre 200 et 500 mg / kg dans 36%,
- entre 500 et 1 000 mg / kg dans 16%,
- entre 1 000 et 2 000 mg / kg dans 12% et
- supérieure à 2 000 mg / kg dans 11%.

Une grande variabilité des concentrations en histamine (facteur 500) dans différents échantillons provenant d'un même produit de la pêche a été signalé. Le système d'alerte RASFF a introduit « l'intoxication alimentaire » comme motif de notification en 2008 et a enregistré, à partir de cette date jusqu'à la fin 2010, environ 60 consommateurs affectés négativement en raison d'une ingestion alimentaire d'histamine.

L'évolution et le développement des notifications dans la base de données RASFF donneront des éléments tangibles et actualisés pour analyser les risques alimentaires.

<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

