Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-1062** **30/12/2014**

Date de mise en application : 01/01/2015
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 15/02/2016
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche par l'histamine au stade de la distribution - 2015

Destinataires d'exécution
DRAAF : Toutes DAAF : 971, 972, 973, 974 DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier la contamination par l'histamine de certains produits de la pêche mis sur le marché en France. 306 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de la distribution et seront répartis sur le territoire proportionnellement à la population humaine. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2015. Les résultats d'analyse devront être enregistrés par les laboratoires agréés dans SIGAL au fur et à mesure, et dans tous les cas au plus tard le 15 février 2016.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-898 du 17 novembre 2014 concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale pour l'année 2015
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux

contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-983 du 10 décembre 2014 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction (notamment répartition des prélèvements par région et DROM, conditions de réalisation des prélèvements et modalités de transmission des résultats).

En 2015, les modifications pour l'exécution de ce plan sont les suivantes :

- seule l'histamine est recherchée dans les échantillons prélevés,
- les laboratoires doivent avertir le plus rapidement possible par fax, téléphone ou e-mail, le donneur d'ordre (DRAAF, SRAL, DD(CS)PP/DAAF ou PIF/PED) en cas de résultat supérieur à la limite M définie dans le règlement (CE) n°2073/2005, et non plus en cas de résultat compris entre les limites m et M,
- le saumon a été supprimé de la liste des espèces de poissons à prélever car il n'est pas reconnu pour être impliqué dans des cas d'intoxication histaminique. En effet, la quantité d'histidine est moindre dans les saumons, et par conséquent le potentiel de formation d'histamine est plus faible.

I - Plan d'échantillonnage

A - Stratégie d'échantillonnage : plan de surveillance

L'empoisonnement par l'histamine (ou empoisonnement scombroïde) est un type d'intoxication causée par la consommation de certains poissons qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés (rupture de la chaîne du froid).

Les principaux symptômes de l'intoxication histaminique sont des symptômes allergiques (rougeur facio-cervicale, éruption cutanée, œdème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche, démangeaisons...) pouvant aller jusqu'à un choc anaphylactique. Certains symptômes secondaires, de nature gastro-intestinale, peuvent également apparaître.

La présence d'histamine dans les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine est réglementée dans le règlement (CE) n°2073/2005 qui fixe deux critères microbiologiques de sécurité :

Catégorie de denrées alimentaires	Métabolite	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.26 Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine[1]	Histamine	9[2]	2	100 mg/kg	200 mg/kg	High Pressure Liquid Chromatography (HPLC)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.27 Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

L'objectif de ce plan est d'évaluer l'exposition du consommateur au risque lié à l'histamine. Les échantillons doivent donc être prélevés de façon aléatoire. Ce plan répond aux objectifs et aux obligations fixés par le règlement (CE) n°854/2004 de

1 En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresosidae.*

2 Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, la présomption établie par l'article 14, paragraphe 6, du règlement (CE) n°178/2002, en vertu de laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux, n'est pas applicable, sauf si le résultat est supérieur à M.

vérifier le respect des teneurs établies par le règlement (CE) n°2073/2005.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'EFSA conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

B - Nombre de prélèvements et leur répartition

1 - Définition du nombre national de prélèvements

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 306, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 306 analyses au total).

2 - Répartition des prélèvements

Au total, 22 régions et 4 DROM sont concernés par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région et par DROM, établi proportionnellement à la population humaine, est présenté en annexe I.

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée. Une proposition de répartition par département est présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

La région doit saisir la prescription départementale en début d'année dans SIGAL, c'est-à-dire le nombre d'interventions à réaliser par chaque département.

Sur la base de la prescription régionale reçue, chaque département doit, dans le cadre de la préparation des prélèvements à réaliser, dupliquer l'intervention modèle (IM) du plan pour disposer du nombre d'interventions prévisionnelles correspondant au nombre de prélèvements dont il a la charge.

C - Couples analyte / matrice

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan ne doivent être composés que d'espèces à capacité histaminogène listées en annexe IV. Sous SIGAL, la saisie du descripteur « Espèce (poisson) » est obligatoire (cf annexe II).

Les prélèvements peuvent concerner des produits de la pêche frais, préparés ou transformés (ce qui inclut les conserves, les produits ayant subi un traitement de maturation aux enzymes de la saumure...).

Dans son avis n°2010-SA-0261 du 17 janvier 2012, l'ANSES précise que les produits ayant subi une maturation enzymatique peuvent être identifiés par les mentions d'étiquetage ci-dessous :
- les dénominations de vente du type : « anchois salés », « anchois au sel », « anchois carne a carne », « anchois, filets d'anchois ou morceaux d'anchois à [...] » ;
- la température de conservation inférieure ou égale à 15°C.

Les produits ayant subi un simple marinage se distinguent par les mentions suivantes :
- la dénomination de vente « anchois ou filets d'anchois marinés à [...] » ;
- la température de conservation inférieure ou égale à 4°C.

L'histamine est recherchée dans l'ensemble des échantillons prélevés. Par rapport aux années précédentes, les 3 autres amines biogènes (putrescine, cadavérine, tyramine) ne sont pas recherchées.

Il est demandé aux services déconcentrés, autant que faire se peut, de varier les espèces et les types de produits prélevés.

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution, dans des grandes et moyennes surfaces (GMS) ou des magasins de détail (poissonneries et étals de marché).

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Les prélèvements sont réalisés entre le 2 janvier et le 31 décembre 2015.

B - Réalisation et conservation des prélèvements

Les prélèvements sont réalisés selon les modalités de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898.

Selon le règlement (CE) n°2073/2005, en ce qui concerne le seuil réglementaire pour l'histamine, « *des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail* ». Les prélèvements sont réalisés selon un plan à 2 classes avec n=1 (1 seul échantillon) sur des lots homogènes de produits :

– Pour les produits préemballés :

Les prélèvements sont réalisés sur des produits provenant d'un même établissement d'origine, présentant un même numéro de lot et/ou DLC ou DLUO. Ils sont constitués d'une ou plusieurs unités de prélèvement correspondant à une ou plusieurs unités de vente distinctes, en fonction de leur poids unitaire, permettant d'obtenir un échantillon pour laboratoire pesant 250 g minimum. Si l'échantillon pour laboratoire est constitué de plusieurs unités, la prise d'essai pour analyse sera constituée au laboratoire, à partir des différentes unités.

– Pour les poissons de grande taille vendus entiers ou à la découpe à l'étal :

L'échantillon pour laboratoire est constitué à partir de deux cubes de chair de 125 g chacun, prélevés selon les modalités de prélèvement figurant en annexe V. Le cas échéant, ces deux cubes peuvent être remplacés par une tranche de 250 g prélevée à l'aplomb de la nageoire dorsale et de la partie médiane de l'abdomen, tel qu'évoqué dans le schéma de prélèvement précité.

Dans tous les cas, la température de stockage et/ou la température à coeur des produits (cas des produits réfrigérés vendus à l'étal) sera relevée et enregistrée dans SIGAL (cf annexe II). Dans le cas où les températures relevées ne seraient pas conformes, en particulier celle des poissons réfrigérés qui doit être proche de celle de la glace fondante (entre 0 et +2°C), des mesures correctives seront demandées immédiatement (dont le reglaçage des produits, par exemple), complétées le cas échéant par un examen organoleptique du lot pour évaluer l'état de fraîcheur (cas du poisson réfrigéré).

Tous les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance (hors conserves) doivent être congelés immédiatement par les services en charge des prélèvements avant d'être envoyés au laboratoire. Vous veillerez à ce que ces échantillons restent congelés jusqu'à la prise en charge par le laboratoire d'analyse.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

C - Laboratoires destinataires des prélèvements

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse) aux laboratoires d'analyses agréés en microbiologie des aliments pour la recherche d'histamine et qualifiés pour les échanges de données informatisées.

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568
(annexes 3 et 4 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898).

Les envois aux laboratoires doivent être constitués d'un nombre d'échantillons convenu préalablement avec les responsables de ces laboratoires (correspondant à leur capacité de traitement).

D - Identification des échantillons

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement de manière à garantir sa traçabilité.

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL sont précisées dans l'instruction DGAL/SDPRAT/2014-983.

Les libellés, types et valeurs des descripteurs de l'intervention sont précisés en annexe II. Celle-ci est un élément d'aide à la réalisation des prélèvements sur le terrain et à la saisie des informations dans SIGAL. Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être soigneusement renseignées.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

III - Analyse

A - Méthodes d'analyses

Tous les prélèvements de ce plan de surveillance sont analysés par la méthode HPLC uniquement.

B - Délai de réponse du laboratoire

Dans tous les cas, afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, un contact sera pris avec les responsables des laboratoires désignés pour que le traitement des prélèvements soit effectué dans les meilleurs délais.

Etant donné la nécessité de prendre des mesures de gestion immédiates sur les lots en cas de résultat défavorable concernant l'histamine, vous voudrez bien :
- adresser les échantillons sans délai aux laboratoires ;
- demander aux laboratoires destinataires d'analyser les échantillons en priorité et de vous signifier les résultats non conformes immédiatement.

C - Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

Les laboratoires d'analyse sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisées, renvoient les résultats d'analyse sous SIGAL, conformément à la fiche de plan

correspondante en vigueur.

IV - Transmission des résultats

Le suivi du taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies au niveau des interventions.

Les résultats sont enregistrés par les laboratoires agréés sous forme informatisée, dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 15 février 2016.

V - Suites éventuelles à donner

ATTENTION : pour les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure, il convient de multiplier les seuils ci-dessous par un facteur 2

Résultat supérieur à 200 mg/kg : Non-conformité réglementaire (cf règlement (CE) n°2073/2005)
Les modalités de signalement ainsi que les actions à mener sont définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898.

Résultat supérieur à 100 mg/kg :
Toutes les inspections réalisées par les DD(CS)PP/DAAF suite au dépassement du seuil des 100 mg/kg seront enregistrées dans SIGAL. Une attention particulière sera alors portée au respect de la chaîne du froid, au suivi des autocontrôles et aux bonnes pratiques d'hygiène.

VI - Dispositions financières

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général de l’Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever
Alsace	8
Aquitaine	16
Auvergne	7
Basse-Normandie	6
Bourgogne	8
Bretagne	15
Centre	12
Champagne-Ardenne	6
Corse	2
Franche-Comté	5
Haute-Normandie	9
Ile-de-France	54
Languedoc-Roussillon	12
Limousin	4
Lorraine	11
Midi-Pyrénées	14
Nord-Pas-de-Calais	19
Pays de la Loire	17
Picardie	10
Poitou-Charentes	9
PACA	24
Rhône-Alpes	29
Guadeloupe	2
Martinique	2
Guyane	1
Réunion	4
Total	**306**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Alsace	67	5
	68	3
Aquitaine	24	2
	33	7
	40	2
	47	2
	64	3
Auvergne	03	2
	15	1
	43	1
	63	3
Basse-Normandie	14	3
	50	2
	61	1
Bourgogne	21	2
	58	1
	71	3
	89	2
Bretagne	22	3
	29	4
	35	5
	56	3
Centre	18	1
	28	2
	36	1
	37	3
	41	2
	45	3
Champagne-Ardenne	08	1
	10	1
	51	3
	52	1
Corse	2A	1
	2B	1
Franche-Comté	25	2
	39	1
	70	1
	90	1
Haute-Normandie	27	3
	76	6
Ile-de-France	75	10
	77	6
	78	7
	91	6
	92	7
	93	7
	94	6

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
	95	5
Languedoc-Roussillon	11	2
	30	3
	34	5
	48	0
	66	2
Limousin	19	1
	23	1
	87	2
Lorraine	54	3
	55	1
	57	5
	88	2
Midi-Pyrénées	09	1
	12	1
	31	6
	32	1
	46	1
	65	1
	81	2
	82	1
Nord-Pas-de-Calais	59	12
	62	7
Pays de la Loire	44	6
	49	4
	53	1
	72	3
	85	3
Picardie	02	3
	60	4
	80	3
Poitou-Charentes	16	2
	17	3
	79	2
	86	2
PACA	04	1
	05	1
	06	5
	13	9
	83	5
	84	3
Rhône-Alpes	01	3
	07	1
	26	2
	38	6
	42	3
	69	8
	73	2
	74	4
Guadeloupe	971	2
Martinique	972	2
Guyane	973	1
Réunion	974	4

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Total		**306**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de produit (HIST) « TPPRODHIST »	LCU	Produit à maturation enzymatique – Poisson frais – Produit traiteur réfrigéré – Conserve – Produit de saurisserie réfrigéré - Autre	A saisir par DD	Oui
Etablissement de dernière manipulation « ETAMANIP »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Code ISO pays	A saisir par DD	Oui
Espèce (poisson) « NOMESP »	LCU	Cf liste annexe IV	A saisir par DD	Oui
Identifiant du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Nb d'unités prélevées « NBUNITPREL »	NUM	1 à 9	A saisir par DD	Oui
Poids unitaire « PDSUNIT »	NUM	kg	A saisir par DD	Oui
Etat au moment du prélèvement « ETATPREL »	LCU	Congelé - Conserve – Décongelé - En décongélation - Frais - Fumé - Réfrigéré - Semi-conserve	A saisir par DD	Oui
Température « TEMP »	LCU(M)-NUM	De stockage - A coeur	A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

ANNEXE III

Modalités de prélèvement

Analytes recherchés	Histamine
Produits alimentaires concernés	Produits de la pêche à capacité histaminogène frais, préparés ou transformés
Quantité minimum à prélever	250 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Stérile ou conditionnement d'origine
Conservation avant analyse	Froid négatif (sauf conserves : température ambiante)
Délai d'acheminement au laboratoire	Immédiat
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d'histamine pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation)
Types de technique	HPLC
Matrices analysées	Produits de la pêche à capacité histaminogène frais, préparés ou transformés
Prise d'essai pour analyse	250 g
Méthode de référence pour le dépistage	HPLC
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine : n = 9 - c = 2 - m = 100 mg/kg - M = 200 mg/kg Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine : n = 9 - c = 2 - m = 200 mg/kg - M = 400 mg/kg *(NB : Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail)*

ANNEXE IV

Liste des espèces de poissons à prélever dans le cadre du plan

Famille	Espèce(s)	Dénomination française
Arripidae	*Arripis trutta*	Loup de mer
Ammodytidae	*Ammodytes tobianus*	Lançon
Belonidae	*Belone belone*	Orphie, aiguille
Carangidae	*Seriola dumerili (Risso), Seriola lalandii*	Sériole, limon
	Caranx spp	Carangue
	Trachurus spp	Chinchard
Coryphaenidae	*Coryphaena hippirus*	Coryphène, mahimahi
Clupeidae	*Sardinella sirm*	Anchois de Norvège, sprat
	Amblygaster sirm	Sardinelle tachetée
	Sardinops sp	Pilchard
	Sardina pilchardus, Harrengula spp	Sardine
	Clupea harengus	Hareng
	Sprattus spp, Spratelloides gracilis	Sprat
	Alosa pseudoharengus	Gaspareau
Engraulidae	*Anchoa spp, Anchoviella spp, Engraulis spp, Cetengraulis mysticetus, Stolephorus spp*	Anchois
Gempylidae	*Lepidocybium flavobrunneum, Rivetus pretiosus*	Escolar
Istiophoridae	*Makaira (Tetrapterus) Audax (Poey)*	Marlin
	Istiophorus spp	Voilier
Lutjanidae	*Aphareus spp, Aprium virescens, Pristipomoides spp*	Vivaneau (thazard, mekoua (Nlle Calédonie), job (Réunion))
Pomatomidae	*Pomatomus saltatrix*	Tassergal, poisson-serre
Sciaenidae	*Seriphus politus*	Courbine reine
Scomberesocidae	*Cololabis saira*	Balaou japonais, scombérésoce, samana
Scombridae	*Auxis thazard*	Auxide, bonitou
	Acanthocybium solandri	Thazard noir
	Euthynnus alleratur	Thonine
	Katsowonus pelamis	Listao, bonite à ventre rayé
	Sarda sarda	Bonite à dos rayé, bonite, sarde
	Scomber japonicus	Maquereau espagnol
	S. scombrus	Maquereau
	Scomberomorus cavalla	Thazard barré, sierra
	S. maculatus	Thazard tâcheté
	S. regalis	Thazard franc
	S. brasiliensis	Thazard moucheté
	Thunnus alalunga	Germon, thon blanc
	T. albacares	Albacore
	T. obesus	Patudo
	T. thynnus	Thon rouge
	T. atlanticus	Thon à nageoires noires
Serranidae	*Epinephelus sp*	Mérou
Xiphiidae	*Xiphia gladius*	Espadon

ANNEXE V

Méthodologie schématique pour des prélèvements sur des poissons de grande taille

