Ordre de service d'inspection

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Service 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/2020-816** **24/12/2020**

Date de mise en application : 01/01/2021
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2022
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination du thon et de poissons d'autres familles présentant un risque histaminique par l'histamine et 5 amines biogènes au stade de la distribution

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP DDT(M)

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par l'histamine et 5 autres amines biogènes (cadavérine, putrescine, tyramine, spermine, spermidine) du thon et de poissons d'autres familles présentant un risque histaminique.
330 échantillons de thon et de poissons d'autres familles présentant un risque histaminique (n=1) répartis proportionnellement à la population humaine dans les 13 régions métropolitaines et 5 DROM, doivent être prélevés au stade de la distribution. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 4 janvier au

31 décembre 2021. Les résultats d'analyses seront saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février 2022.
Cette instruction technique reprend à l’identique le plan de surveillance de la contamination de la famille des Engraulidae, des poissons d’autres familles présentant un risque histaminique et du thon par l’histamine et 5 autres amines biogènes au stade de la distribution réalisé en 2020. Seules les dates et la matrice sont modifiées pour les adapter à la campagne 2021 et apparaissent en grisé.
Il est rappelé que les prélèvements recommencent au début pour l’année 2021.

Textes de référence :- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Instruction technique générale relative à la campagne 2021 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) ;

L'empoisonnement par l'histamine (ou empoisonnement scombroïde) est une intoxication causée par la consommation de certains poissons dont la chair est riche en histidine qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés (rupture de la chaîne du froid).

Les principaux symptômes de l'intoxication histaminique se manifestent en quelques minutes à quelques heures et correspondent à un syndrome pseudo-allergique (rougeur facio-cervicale, éruption cutanée, œdème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche, démangeaisons…) associé dans certains cas à des symptômes secondaires d'ordre gastro-intestinal (nausées, vomissements, diarrhées) et pouvant évoluer, en cas de complications, jusqu'à un choc anaphylactique.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité pour l'histamine dans les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine au stade de leur mise sur le marché :

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	Histamine	9[1]	2	100 mg/kg	200 mg/kg	High Performance Liquid Chromatography (HPLC-UV)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

À compter de 2017, il a été décidé de cibler chaque année, dans le cadre d'un plan de surveillance, une matrice spécifique parmi les espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, afin d'obtenir des résultats avec une puissance statistique suffisante pour conclure sur l'évolution de l'exposition des consommateurs à l'histamine provenant des poissons.

Toutes ces espèces ont ainsi été ciblées entre 2018 et 2020 : le thon en 2017, le maquereau en 2018, les clupéidés en 2019 et les engraulidés en 2020. Ces plans ont été complétés chaque année depuis 2018 par des prélèvements de thon, notamment d'origine Espagne, car cette espèce (couplée à cette origine) restait d'actualité dans le cadre du renforcement des contrôles en lien avec de nombreux cas humains survenus en 2017. Une telle surveillance est particulièrement suivie par la Commission européenne (audit DG Santé).

En 2021, le plan de surveillance cible le thon, la matrice restant d'actualité, ainsi que des poissons d'autres familles présentant un risque histaminique.

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- Vérifier la conformité de ces produits de la pêche par rapport à la réglementation,
- Estimer le taux de contamination du thon par l'histamine et, par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur.

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

[1] 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

La cadavérine, la putrescine, la tyramine, la spermine et la spermidine, cinq autres amines biogènes, seront recherchées à titre exploratoire pour permettre l'acquisition de données de prévalence.

1. Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP/DAAF

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 330, à raison de 1 unité analysée par échantillon. La recherche de l'histamine et des 5 autres amines biogènes sus-citées se fait sur le même échantillon, ce qui correspond à 1980 analyses au total.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les 13 régions métropolitaines et 5 DROM sont concernées par les prélèvements de thon et des poissons d'autres familles présentant un risque histaminique non surveillées depuis 2017. Le nombre d'échantillons à prélever par région est établi proportionnellement à la population humaine.

La répartition régionale des prélèvements est présentée en annexe I.

1.3. Programmation départementale

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.

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

Les prélèvements sont effectués entre le 4 janvier et le 31 décembre 2021, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année si possible et selon la disponibilité des matrices.

Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, pour que celle-ci soit en cohérence avec la capacité de traitement du laboratoire.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des prélèvements doit être aléatoire pour être représentatif de l'exposition des consommateurs.

Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC afin de ne pas introduire de biais lors de l'exploitation des résultats.

1.5. Nature des couples analytes/matrices recherchés

330 prélèvements sont effectués sur du thon et de poissons d'autres familles à risque histaminique.

L'histamine, la cadavérine, la putrescine, la tyramine, la spermine et la spermidine sont recherchées et quantifiées sur l'ensemble des prélèvements.

Les échantillons à prélever sont des échantillons de thon frais réfrigéré présents sur l'étal (à la coupe), barquettes sous air, sous-vide ou sous atmosphère modifiée et de thon fumé, en sushis, etc. réfrigéré présents sur l'étal ou en barquettes. Il peut s'agir de produits décongelés ou non.

Il est possible de prélever :

- soit du **thon frais**,

- soit des **préparations de longe de thon** : longes de thon albacore ou obèse décongelées auxquelles ont été ajoutés de l'eau et des additifs notamment en vue de donner une **couleur rouge vif** (enregistrée comme « couleur rouge vif anormale » dans SIGAL).

- soit du thon fumé, thon en sushi, etc. réfrigéré.

Les prélèvements concernent les espèces de thon suivantes :

- Albacore ou thon jaune (*Thunnus albacares)*,
- Germon ou thon blanc (*Thunnus alalunga*),
- Thon rouge (*Thunnus thynnus, Thunnus maccoyii, Thunnus orientalis)*,
- Listao (bonite à ventre rayé) *(Katsuwonus pelamis),*
- Patudo ou thon obèse (*Thunnus obesus*).

- soit des autres poissons à risque histaminique (voir ci-après).

Pour les prélèvements des autres poissons à risque histaminique :

Les prélèvements concernent **des poissons frais réfrigérés** présents sur l'étal, barquettes sous-air, sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
Il peut s'agir de produits décongelés ou non, provenant de toutes origines.

Les départements et régions d'outre-mer associés à ce plan de surveillance s'attacheront à prélever prioritairement les espèces de poissons tropicaux (Coryphène, Balaous, marlin, etc.)

Famille	Espèces de poissons -nom commun	Nom scientifique
Scombridae	Thazard bâtard	*Acanthocybium solandri*
	Bonite à dos rayé	*Sarda sarda*
Coryphaenidae	Coryphène (mahi-mahi)	*Coryphanea hippurus*
Pomatomidae	Tassergal	*Pomatomus saltatrix*
Scomberesocidae	Balaous	*Cololabis saira*
Istiophoridae	Marlin	*Tetrapturus albidus*
	Makaire	*Tetrapturus pfluegeri*
	Voilier	*Istiophorus albicans*
Xiphiidae	Espadon	*Xiphias gladius*

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe IV.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement).

Les prélèvements sont réalisés avec n=1 (1 seule unité) sur des lots homogènes de produits. Les analyses seront réalisées selon un plan à 2 classes avec m = 200 mg/kg.

Pour les poissons vendus entiers ou à la découpe à l'étal :

Dans la mesure du possible, les prélèvements doivent être réalisés en limitant la dépréciation du produit. Le prélèvement peut être constitué d'un ou plusieurs cube(s) de chair pour obtenir un échantillon pesant 50 g minimum.

Pour les produits préemballés (en barquettes sous air, sous-vide ou sous atmosphère modifiée, …) :

Ils sont constitués d'une ou plusieurs unités de vente distinctes, en fonction de leur poids unitaire, permettant d'obtenir un échantillon pour laboratoire pesant 50 g minimum. Les prélèvements sont réalisés sur des produits provenant d'un même établissement d'origine, présentant un même numéro de lot et/ou une DLC identique.

Les températures à cœur pour les produits frais et les températures de stockage pour les autres produits seront relevées au moment du prélèvement et enregistrées dans SIGAL.

Les modalités de prélèvement et d'analyse sont récapitulées dans l'annexe III.

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement).

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité.

Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

Les descripteurs sont détaillés en annexe II.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement).

Les prélèvements de poisson frais sont congelés immédiatement par les DD(CS)PP/DAAF et maintenus en froid négatif jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport).

Les autres prélèvements sont maintenus à la température indiquée sur leur étiquetage jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport).

Tous les prélèvements sont acheminés dans un délai maximal de 60 heures à un laboratoire d'analyses agréé pour la recherche d'histamine.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexes 1 et 2 de l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

3. Gestion des échantillons ***Laboratoires analystes***

Les analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 96 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température de l'échantillon et/ou du délai d'acheminement (60 heures au maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer l'expéditeur.

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les EDI SACHA. Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.

3.2. Recueil des commémoratifs

Les commémoratifs suivants doivent être renseignés dans SIGAL :

- Le descripteur intervention :
  - date de réception des prélèvements
- Le descripteur échantillon :
  - température de l'échantillon à réception

Ces descripteurs sont détaillés en annexe II.

3.3. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL (https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

3.4. Expression des résultats

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur sur le portail RESYTAL (https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

3.5. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.

En cas de résultat non conforme, les laboratoires agréés avertissent **immédiatement** (par téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP/DAAF « donneur d'ordre ».

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2022.

4. Gestion des échantillons non conformes et mise en œuvre des mesures de gestion
DD(CS)PP/DAAF

Seule l'histamine fait l'objet d'un critère de sécurité réglementaire. Les résultats relatifs aux cinq autres amines biogènes ne donnent lieu à aucune mesure de gestion.

En fonction du résultat d'analyse pour l'histamine, les DD(CS)PP/DAAF doivent se référer au tableau suivant pour savoir quelles sont les suites à donner :

	Entre 100 et 200 mg/kg	Supérieur à 200 mg/kg
Poisson frais ou produits de thon (fumé, en sushi, etc.) réfrigérés	Inspection à réaliser au sein de l'établissement de remise au consommateur	Non-conformité réglementaire *Cf. annexe 5 d' l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2021*

En cas de non-conformité réglementaire :

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.

Pour tout résultat compris entre 100 et 200 mg d'histamine par kg pour le poisson frais :

Une inspection complémentaire sera réalisée au sein de l'établissement de remise au consommateur.

Les DD(CS)PP/DAAF porteront une attention particulière sur le respect de la chaîne du froid, le suivi des autocontrôles et les bonnes pratiques d'hygiène. Ces inspections seront enregistrées dans RESYTAL.

Les DD(CS)PP/DAAF ont la possibilité d'identifier facilement ces résultats compris entre 100 et 200 mg d'histamine par kg dans les rendus de résultats informatisés sous SIGAL car l'interprétation de l'analyse est associées à un niveau « orange ».

5. Dispositions financières *DD(CS)PP/DAAF laboratoires analystes*

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, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

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

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons de thon à prélever (et poissons d'autres familles (cf 1.5)
Auvergne-Rhône-Alpes	38
Bourgogne-Franche-Comté	14
Bretagne	14
Centre-Val de Loire	13
Corse	2
Grand-Est	38
Hauts-de-France	30
Île-de-France	58
Nouvelle-Aquitaine	26
Normandie	17
Occitanie	28
Provence-Alpes-Côte d'Azur	24
Pays de la Loire	18
Guadeloupe	2
Martinique	2
Guyane	1
Réunion	4
Mayotte	1
Total	330

ANNEXE II

Descripteurs intervention- DD(CS)PP/DAAF

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type d'établissement (HIST) « TPETAB_HIST »	LCU	Etal de marché Poissonnerie traditionnelle Rayon poissonnerie GMS	A saisir par DD	Oui
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Type de matrice (Hist20) « TPMAT_HIST20 »	LCU	Thon frais - Préparation de longe de thon- Thon fumé réfrigéré Thon en sushi réfrigéré Autres produits réfrigérés de thon Autres poissons	A saisir par DD	Oui
Espèce de poissons (Hist20) « ESP_POISSONS»	LCU	Thazard bâtard- Bonite à dos rayé- Coryphène (mahi-mahi) Tassergal- Balaous- Marlin- Makaire- Voilier- Espadon	A saisir par DD (DROM) A renseigner uniquement pour poissons autres que thon	
Espèce de thon « ESP_THON »	LCU	Albacore- Germon (thon blanc)- Thon rouge- Listao (bonite à ventre rare)- Patudo (thon obèse)	A saisir par DD **A renseigner uniquement pour thon frais et préparation de longe de thon**	Oui
Contrôle de la couleur du thon « COUL_THON »	LCU	Couleur normale Couleur rouge vif anormale		Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD	Oui
Température « TEMP »	ALPHA	De stockage ou à coeur	A saisir par DD	Oui
Commentaires*	ALPHA		A saisir par DD	Non

« CMNT »				
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

ANNEXE II -suite-

Descripteurs intervention - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par LABO	Non

Descripteurs échantillon - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Température de l'échantillon à réception « TEMPREC »	ALPHA		A saisir par LABO	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	Histamine + 5 autres amines biogènes (cadavérine, putrescine, tyramine, spermine et spermidine)
Produit alimentaire concerné	Thon frais, Préparation de longe de thon Thon fumé réfrigéré Thon en sushis réfrigéré Autres produits frais de thon Autres poissons
Quantité minimum à prélever	50 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Stérile ou conditionnement d'origine
Conservation avant analyse	Froid négatif
Délai d'acheminement au laboratoire	60 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d'histamine (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	HPLC-UV
Matrice analysée	Thon frais réfrigéré, Préparation de longe de thon , thon fumé réfrigéré, thon en sushi réfrigéré, autres produits frais de thon, autres poissons
Prise d'essai pour analyse	5 g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	**Histamine:** Critère de sécurité 1.26 : m = 100 mg/kg - M = 200 mg/kg (n = 9 ; c = 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. Sans objet pour la cadavérine, la putrescine, la tyramine, la spermine et la spermidine

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2020-816 du 24 décembre 2020
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT– 564-pdts pêche;distrib;poissons;histamine
Objectif du plan	Estimer le taux de contamination des poissons par l'histamine et évaluer l'exposition des consommateurs
Période de prélèvement	Du 4 janvier au 31 décembre 2021
Stade de prélèvement	Distribution (GMS, poissonneries, étals de marché)
Matrice à prélever	Thon réfrigéré, Préparation de longe de thon,, thon fumé réfrigéré, thon en sushi réfrigéré, autres produits frais de thon, autres poissons réfrigérés (Thazard bâtard- Bonite à dos rayé-Coryphène (mahi-mahi)-Tassergal- Balaous-Marlin-Makaire-Voilier-Espadon)
Analytes recherchés	Histamine, cadavérine, putrescine, tyramine, spermine et spermidine
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Poisson vendu entier ou à la découpe à l'étal : Prélever un ou plusieurs cube(s) de chair de façon à obtenir un échantillon de 50 g minimum. Dans la mesure du possible, limiter la dépréciation du produit. Produits préemballés: Prélever une ou plusieurs unités de vente permettant d'obtenir 50 g minimum. Les différentes unités de vente prélevées doivent provenir d'un même établissement d'origine, et présenter le même numéro de lot et/ou avoir la même DLC.
Recueil des informations relatives au prélèvement	**A récupérer au moment du prélèvement** ✓ Type d'établissement: étal de marché, poissonnerie traditionnelle, rayon poissonnerie GMS ✓ Établissement de production d'origine ✓ Type de Matrice ✓ Espèce de poisson (autres que thon) ✓ Espèce de thon : Albacore, Germon, thon rouge, Listao ou Patudo ✓ Contrôle de la couleur du thon : Couleur normale ou couleur rouge vif anormale ✓ Numéro de lot ✓ Pays d'origine ✓ Taille de l'échantillon ✓ Température à cœur pour les produits frais et température de stockage pour les autres produits
Conservation du prélèvement	froid négatif pour les poissons prélevés frais, à la température indiquée sur l'étiquetage pour tous les autres
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✓ Type d'établissement (hist) « TPETAB_HIST20 » ✓ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ✓ Type de matrice « TPMAT_HIST20 » ✓ Espèce de poisson : „???_HIST20": uniquement pour les espèces autres que le thon ✓ Espèce de thon « ESP_THON » et Contrôle de la couleur du thon « COUL_THON » : uniquement pour le thon frais et préparation de longe de thon ✓ Identification du lot « IDLOTAX » ✓ Pays d'origine « PAYORIG » ✓ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ✓ Température de stockage ou à cœur «TEMP» ✓ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Acheminement au laboratoire maximum 60h après le prélèvement froid négatif pour les poissons prélevés frais Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche d'histamine** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Gestion des échantillons non conformes	Seuls les résultats non conformes vis-à-vis de l'**histamine** font l'objet de mesures de gestion : ✘ **Produit répondant aux critères d'une alerte nationale *:** - Signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr + copie DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED + copie au SRAL/SALIM de rattachement ✘ **Produit ne répondant pas aux critères d'une alerte nationale :** Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED * produit non conforme mis sur le marché, dont la DLC est en cours ou qui a été distribué à d'autres états membres/ Pays tiers