Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque** **Bureau de la gestion intégrée du risque** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2022-5** **04/01/2022**

Date de mise en application : 03/01/2022
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2022
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination des filets de poisson par les parasites au stade de la distribution - 2022

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par les parasites de type Anisakidae dans poissons mis sur le marché en France, quelle que soit leur présentation au consommateur final. 210 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de la distribution et seront répartis sur le territoire proportionnellement à la population humaine. Les prélèvements sont à effectuer entre le 3 janvier et le 31 décembre 2022, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année.

Textes de référence :- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
-Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles

-Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-220 relative à la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce
-Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-941 relative aux dispositions générales relatives à la campagne 2022 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

INTRODUCTION / CONTEXTE

La présente instruction reconduit sur l'année 2022 le plan de surveillance de la contamination des poissons par les parasites de type Anisakidae au stade de la distribution, précédemment mis en œuvre en 2017 (cf IT 2017-594).

Les résultats du plan de surveillance 2017 avaient montré une prévalence variable des parasites dans les 7 espèces de poisson ayant présenté les valeurs de prévalence les plus élevées dans le cadre de l'étude FISH PARASITES (cardine, lieu noir, lingue bleue, lingue franche, lotte, merlan, merlu) : 43% des produits analysés présentaient des parasites visibles à l'œil nu sans mirage, et 48% présentaient des parasites visibles sur table de mirage. De plus, l'utilisation de la méthode presse/UV avait mis en évidence la présence de parasites dans près de 63% des échantillons. Ces résultats témoignent de l'importance de mettre en œuvre des mesures complémentaires lorsque les procédés de transformation suivis sont insuffisants pour tuer les parasites qui auraient échappé au contrôle visuel obligatoire, quels que soient la nature du produit et son mode de consommation.
Ces résultats sont disponibles sur https://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-controle

Des actions d'information et de sensibilisation des différents acteurs de la filière et des consommateurs ont été mises en place notamment dans le cadre du groupe de travail France Filière Pêche[1].

De plus, des actions ont été menées par les services au niveau des halles à marée en collaboration avec la filière, afin que des mesures soient prises au stade le plus en amont de la mise sur le marché, en particulier écarter les lots massivement infestés pour lesquels aucune action de tri et de parage ne pourrait garantir l'absence de parasite visible une fois mis sur le marché.

L'objectif du présent plan est d'actualiser l'état des lieux précédemment établi concernant le taux de contamination parasitaire des poissons mis sur le marché, quelle que soit leur présentation au consommateur final, et, par conséquent, de contrôler les progrès effectués par la filière et de poursuivre l'évaluation de l'exposition du consommateur.

Le règlement (CE) n°853/2004 précise les deux axes de lutte évoqués supra, à savoir :
- le retrait des parasites lorsque ces derniers sont visibles ;
- la mise en œuvre d'un traitement assainissant, pour les produits destinés à être consommés crus ou insuffisamment transformés, permettant de tuer les éventuels parasites qui auraient échappé au contrôle visuel.

Le règlement (CE) n° 2074/2005 définit le contrôle visuel des produits de la pêche comme non destructif, et en précise les modalités de réalisation en matière d'échantillonnage. Le contrôle visuel est effectué à l'œil nu, et peut être complété par la technique du mirage lorsque cette dernière est adaptée aux produits soumis au contrôle (pièces de faible épaisseur).

En application de ces dispositions, l'instruction DGAL/SDSSA/2019-220 relative à la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce indique les conditions de notifications d'alertes à l'issue de contrôles officiels :
- en cas de mise en évidence, par contrôle visuel, d'un caractère manifestement parasité au stade de la mise en vente au consommateur, ou,
- lorsque l'efficacité du caractère assainissant du traitement appliqué sur les produits insuffisamment transformés pour tuer les parasites non détectés / détectables visuellement ne peut être garantie.

Dans le cadre du présent plan de surveillance, les prélèvements sont à réaliser au stade de la remise directe au consommateur, sans vérification expresse des modalités de l'éventuel traitement assainissant appliqué en amont.

On considérera, dans le cadre de ce plan de surveillance, que seule la détection à l'œil nu devra entraîner une notification et la mise en œuvre de mesures de gestion. La détection uniquement sur table de mirage, et/ou par presse-UV, ne fera pas l'objet de mesures de notification de la part des services, mais d'une notification du LNR à la DD(ec)PP pour information et sensibilisation du professionnel.

[1] https://www.francefilierepeche.fr/actions-pour-la-filiere/

INFORMATIONS GENERALES

La distribution des parasites infestant les poissons et céphalopodes de mer et d'eau douce est mondiale ; tous les produits de la pêche prélevés dans le milieu naturel sont susceptibles d'être infestés par des parasites, qu'ils soient zoonotiques ou non.
Parmi les parasites zoonotiques les plus fréquemment rencontrés dans les poissons de consommation courante, on retrouve les nématodes appartenant aux genres *Anisakis* et *Pseudoterranova* (famille des Anisakidae).

Il s'agit de parasites zoonotiques ayant pour hôtes définitifs des espèces de mammifères marins, et pour hôtes intermédiaires et/ou paraténiques les crustacés, les céphalopodes et les poissons ; l'Homme peut être un hôte accidentel des Anisakidae. Un schéma présentant le cycle parasitaire des Anisakidae est présenté en annexe V.

Aucune zone de pêche n'est considérée comme étant exempte de parasites, même si certaines zones sont plus ou moins touchées. Une prévalence extrêmement élevée de larves d'Anisakidae a été observée chez certaines espèces de poissons présentes dans le commerce, y compris dans les parties commercialisées comme les filets.

En application de la directive 2003/99/CE, les États membres de l'Union européenne sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les Anisakidae font partie de la liste des agents à surveiller énumérés à l'annexe I, partie B, de cette directive.

Les principaux symptômes développés par l'Homme suite à l'ingestion de ces larves vivantes sont des formes digestives (douleurs gastro-intestinales parfois accompagnées de vomissements et d'hémorragies digestives, troubles du transit, occlusion, perforation) et/ou des troubles allergiques de gravité variable (de l'urticaire au choc anaphylactique). Les symptômes allergiques peuvent se manifester même en cas d'ingestion de larves mortes.

L'infection est cosmopolite, avec environ 20 000 cas rapportés chaque année dans le monde (incidence estimée à 0,32 cas/100 000 habitants) et environ 2000 cas par an au Japon. L'infection reste peu décrite (environ 20 cas déclarés/an dans la plupart des pays européens). Les commémoratifs en matière de consommation alimentaire sont essentiels à l'établissement d'un diagnostic.

Pour limiter le risque, les exploitants du secteur alimentaire doivent, conformément au règlement (CE) n°853/2004 :

- *« … veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un* ***contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles*** *avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites »* [annexe III, section VIII, chapitre V, D] *;*
- *« (pour) les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes:*

a) les produits de la pêche destinés à être consommés crus; ou

*b) les produits de la pêche marinés, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables****(…)***

veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs. »

Pour les parasites autres que les trématodes [cas des Anisakis = nématodes], toutes les parties du produit doivent être congelées *à une température d'au moins :*

a) – 20 °C pendant un minimum de 24 heures; ou
b) – 35 °C pendant un minimum de 15 heures. » [annexe III, section VIII, chapitre III, D]

Malgré ces dispositions strictes, quelques cas d'anisakidose ont été recensés ces dernières années en France, parfois graves nécessitant hospitalisation et intervention chirurgicale en urgence.
De plus, depuis plusieurs années, la consommation de poisson cru augmente fortement, ce qui accroît le risque d'ingestion de larves vivantes d'Anisakidae.

I. Plan d'échantillonnage

DD(ec)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 210, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 210 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement à la population humaine, est présenté en annexe I. Une répartition plus précise en fonction de la matrice à prélever est présentée en annexe I bis.

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. Une proposition de répartition par département est proposée en annexe I. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

En cas de réajustement entre départements d'une même région, il n'est pas nécessaire d'informer la DGAl /BGIR.
En cas de réajustement entre régions, une information systématique de la DGAl/BGIR (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr) doit être effectuée par la région à l'initiative du réajustement, avec copie à l'autre région.

Si une espèce n'est pas disponible, il est possible, sans nécessairement informer la DGAl/BGIR, de prélever en lieu et place une des six autres espèces de la liste. Cela étant, il est demandé, autant que faire se peut, de respecter la répartition pré-établie (annexe I bis) afin de permettre la meilleure comparabilité possible avec les résultats du plan de surveillance 2017.

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution, exclusivement dans des grandes et moyennes surfaces (GMS) ou des magasins de commerce de détail (poissonneries et étals de marché).
Les ateliers de mareyage, établissements de gros ou autres opérateurs en amont sont exclus du présent plan de surveillance, l'objectif étant de tenir compte des actions susceptibles d'être mises en œuvre par le dernier opérateur de la chaîne, juste avant le consommateur.

Les prélèvements sont à effectuer entre le 2 janvier et le 31 décembre 2022, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

L'objectif de ce plan est d'estimer le taux de contamination des poissons mis sur le marché par des parasites, de juger de l'efficacité des actions mises en œuvre par la filière ces dernières années et, comme tout plan de surveillance, d'évaluer l'exposition du consommateur. Le choix des établissements et des échantillons doit donc être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les échantillons à prélever sont des poissons tels que présentés au consommateur final à l'état frais (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues...) et appartenant à l'une des sept espèces étudiées dans le cadre du programme de recherche « Fish-parasites »[2] pour lesquelles une forte prévalence

[2] Programme de recherche « Fish-parasites » : http://www.agence-nationale-recherche.fr/projet-anr/?tx_lwmsuivibilan_pi2%5BCODE%5D=ANR-10-ALIA-0004

en Anisakidés a été mise en évidence : lingue bleue (*Molva dypterygia*), cardine franche, lotte, lieu noir, merlu, lingue franche (*Molva molva*) et merlan.
Comme indiqué au point 1.3, si une espèce n'est pas commercialisée, il est possible de substituer le prélèvement par une des 6 autres espèces suscitées.

Les prélèvements font l'objet d'une recherche de parasites vivants ou morts, et d'un dénombrement.

II. Gestion des prélèvements

DD(ec)PP

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 PSPC 2022

Rappel : La répartition des prélèvements par matrice est précisée dans l'annexe I bis.

Les prélèvements concernent des poissons tels que présentés au consommateur final (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues…) à l'état frais, ce qui inclut :

- soit des poissons présents sur l'étal (à la coupe), auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans des conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
- soit des poissons conditionnés en barquettes sous air, sous-vide ou sous atmosphère modifiée et étiquetés, avec une **date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse**.
  Les poissons prélevés ne doivent pas porter la mention « décongelé ».

Pour le libre-service les prélèvements sont constitués d'une unité de vente.

Il vous est demandé d'éviter de réaliser plusieurs prélèvements le même jour, sur le même site de prélèvement. Cependant, si pour des raisons de nécessité plusieurs prélèvements sont réalisés le même jour dans le même établissement, ils doivent concerner des espèces différentes et qui ne proviennent pas d'une même zone de pêche.
L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale PSPC 2022

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.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner est présentée en annexe II.
Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :

- établissement de production d'origine,
- nature du produit prélevé : entier non éviscéré, entier éviscéré, en filet, en darne, queue, autre,
- identification du lot,
- pays d'origine,
- zone de pêche,
- sous-zone de pêche le cas échéant,
- taille de l'échantillon (en kg),
- date de l'envoi des prélèvements.

La liste des zones de pêche et sous-zones de pêche est présentée en annexe VI.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale PSPC 2022

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C), à l'Unité bactériologie et parasitologie des produits de la pêche et de l'aquaculture de l'ANSES.

2.4. Laboratoire destinataire des prélèvements

Les prélèvements sont envoyés à l'adresse suivante :

ANSES – Laboratoire de Boulogne-sur-Mer
Unité bactériologie et parasitologie des produits de la pêche et de l'aquaculture
Laboratoire de Sécurité des Aliments - Site de Boulogne-sur-Mer
Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
6 Boulevard du Bassin Napoléon
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Contacts : Mélanie GAY ou Odile BOURGAU
Tél (standard) : 03.21.99.25.00
Mails : melanie.gay@anses.fr – odile.bourgau@anses.fr

III. Gestion des échantillons

Laboratoires d'analyses

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Le non-respect de la température des échantillons entre +1°C et +5°C n'est pas rédhibitoire à réception par le laboratoire. Il faudra toutefois veiller à une conservation satisfaisante des prélèvements lors de l'acheminement au laboratoire, de manière à éviter une altération des échantillons.
Le laboratoire refuse les échantillons pour lesquels le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'est pas été respecté, et en informe l'expéditeur.

3.2. Méthodes officielles

Cf. tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail Resytal https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/
Le laboratoire procède à :

- deux examens visuels réalisés à l'œil nu et à l'aide d'une table de mirage sur l'échantillon frais,
- puis un dénombrement selon une méthode interne du LNR (presse hydraulique associée à une détection UV) sur l'échantillon après congélation technique.

3.3. Expression des résultats

Sur échantillon frais :

- « détection de parasites vivants à l'examen visuel »,
- « détection de parasites morts à l'examen visuel »,
- « non détection de parasites à l'examen visuel ».

Sur échantillon après congélation technique :

- « non détecté »,
- « n » parasite(s) détecté(s) sur l'échantillon », avec « n » correspondant au résultat du dénombrement (nombre de parasites détectés).

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale PSPC 2022
Les analyses sont réalisées par le laboratoire dans les meilleurs délais (maximum 72 heures entre la réalisation du prélèvement et le début de l'analyse).

- Toute détection à l'œil nu (= non-conformité réglementaire) fait l'objet d'une information immédiate, par téléphone ou e-mail, de la DD(ec)PP « donneur d'ordre » par le laboratoire.

- En l'absence de détection à l'œil nu, associée à une détection sur table de mirage et/ou après passage sous presse et UV avec dénombrement, le laboratoire avertit également immédiatement, par téléphone ou e-mail, la DD(ec)PP « donneur d'ordre ». En effet, ce cas de figure peut nécessiter la mise en œuvre d'actions, autres qu'une notification d'alerte nationale à la MUS ou qu'un traitement en alerte locale, de la part des services.

- Les résultats négatifs, c'est-à-dire l'absence de parasite détecté à l'œil nu et/ou sur table de mirage **et** après passage sous presse et UV, ne font l'objet ni d'information immédiate de la DD(ec)PP « donneur d'ordre » ni de rapport d'essai transmis aux DD(ec)PP.

Les résultats individuels sont compilés par le laboratoire dans un tableur, en prenant soin de relier chaque résultat au numéro d'intervention correspondant, et transmis à la DGAL/SDEIGIR/BGIR (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr) avec en copie la DGAL/SDSSA/BPMED (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) au plus tard le 1er février 2023.

IV. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

DD(ec)PP

Cf. instruction technique générale PSPC 2022

- Tout prélèvement pour lequel il y a présence de parasite(s) vivant(s) ou mort(s) visible(s) à l'œil nu, constitue une non-conformité réglementaire.
  Un tel cas **doit faire l'objet d'une notification à la MUS**, dès lors que les critères d'une alerte nationale sont respectés (copie au BPMED bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).
  Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique générale des PSPC pour 2022.
  Les mesures de gestion à mettre en œuvre sont définies en concertation avec la DGAL/MUS, dans le respect de l'instruction technique 2019-2020.

- Tout prélèvement pour lequel il y a détection de parasite(s) vivant(s) ou mort(s) uniquement sur table de mirage et/ou par la méthode interne LNR (presse hydraulique associée à une détection UV), c'est-à-dire en l'absence de détection à l'œil nu, **ne doit pas être notifié à la MUS**. Néanmoins, une information de la DD(ec)PP « donneur d'ordre » par le laboratoire est prévue, car il convient d'en informer le professionnel et le sensibiliser aux précautions à prendre pour maîtriser le risque Anisakidae dans les produits de la pêche. La mise en œuvre éventuelle de mesures de gestion relève alors de la responsabilité du professionnel metteur sur le marché.

V. Dispositions financières

DD(ec)PP, Laboratoires d'analyses

Les frais liés au transport des échantillons sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

En revanche, les coûts liés aux analyses sont pris en charge par l'Unité bactériologie et parasitologie des produits de la pêche et de l'aquaculture de l'ANSES, dans le cadre de ses missions de référence.

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.

Bruno FERREIRA

Directeur Général de l'Alimentation

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région et proposition de répartition par département

Région	Nombre total de prélèvements à effectuer dans la région	Département	Proposition de répartition du nombre d'échantillons à prélever par département
Auvergne-Rhône-Alpes	25	01	2
		03	1
		07	1
		26	2
		38	4
		42	2
		43	1
		63	2
		69	6
		73	1
		74	3
Bourgogne-Franche-Comté	10	21	2
		25	2
		39	1
		58	1
		70	1
		71	2
		89	1
Bretagne	10	22	2
		29	3
		35	3
		56	2
Centre-Val de Loire	8	18	1
		28	1
		36	1
		37	2
		41	1
		45	2
Corse	2	2A	1
		2B	1
Grand-Est	18	08	1
		10	1
		51	2
		52	1
		54	2
		55	1
		57	3
		67	4
		68	2
		88	1
Hauts-de-France	21	02	2
		59	9
		60	3
		62	5
		80	2
Île-de-France	39	75	7
		77	5

Région	Nombre total de prélèvements à effectuer dans la région	Département	Proposition de répartition du nombre d'échantillons à prélever par département
		78	5
		91	4
		92	5
		93	5
		94	4
		95	4
Normandie	11	14	2
		27	2
		50	2
		61	1
		76	4
Nouvelle-Aquitaine	17	16	1
		17	2
		19	1
		24	1
		33	5
		40	1
		47	1
		64	2
		79	1
		86	1
		87	1
Occitanie	20	09	1
		11	1
		12	1
		30	2
		31	4
		32	1
		34	4
		46	1
		65	1
		66	2
		81	1
		82	1
Pays de la Loire	12	44	4
		49	3
		53	1
		72	2
		85	2
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	17	04	1
		06	4
		13	7
		83	3
		84	2
13 régions	**210 prélèvements**	**91 départements**	**210 prélèvements**

ANNEXE I bis

Répartition des prélèvements par région et par espèce

Région	cardine franche	lingue bleue (*Molva dypterygia*)	lingue franche (*Molva molva*)	lieu noir	lotte	merlan	merlu	nombre total de prélèvements par région
Auvergne Rhône Alpes	1	1	2	5	4	6	6	25
Bourgogne Franche Comté	1	1	1	2	1	2	2	10
Bretagne	1	2	2	1	1	1	2	10
Centre Val de Loire	1	1	1	1	2	1	1	8
Corse	0	0	0	1	0	0	1	2
Grand Est	2	2	2	3	3	3	3	18
Hauts de France	2	2	2	4	4	3	4	21
Ile de France	6	6	6	6	4	6	5	39
Normandie	2	2	1	1	1	2	2	11
Nouvelle Aquitaine	2	2	2	3	3	2	3	17
Occitanie	2	2	2	3	3	5	3	20
Pays de la Loire	2	2	1	2	2	2	1	12
Provence Alpes Côte d'Azur	3	2	3	3	2	2	2	17
nombre total de prélèvements par espèce	25	25	25	35	30	35	35	210

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Nature du produit prélevé « NATPDT »	LCU	Entier non éviscéré Entier éviscéré En filet En darne Queue Autre	A saisir par DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Zone de pêche « NOMZONPECH »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Sous-zone de pêche « SS_ZONPECH »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Non
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35 (transport des échantillons vers le LNR)	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

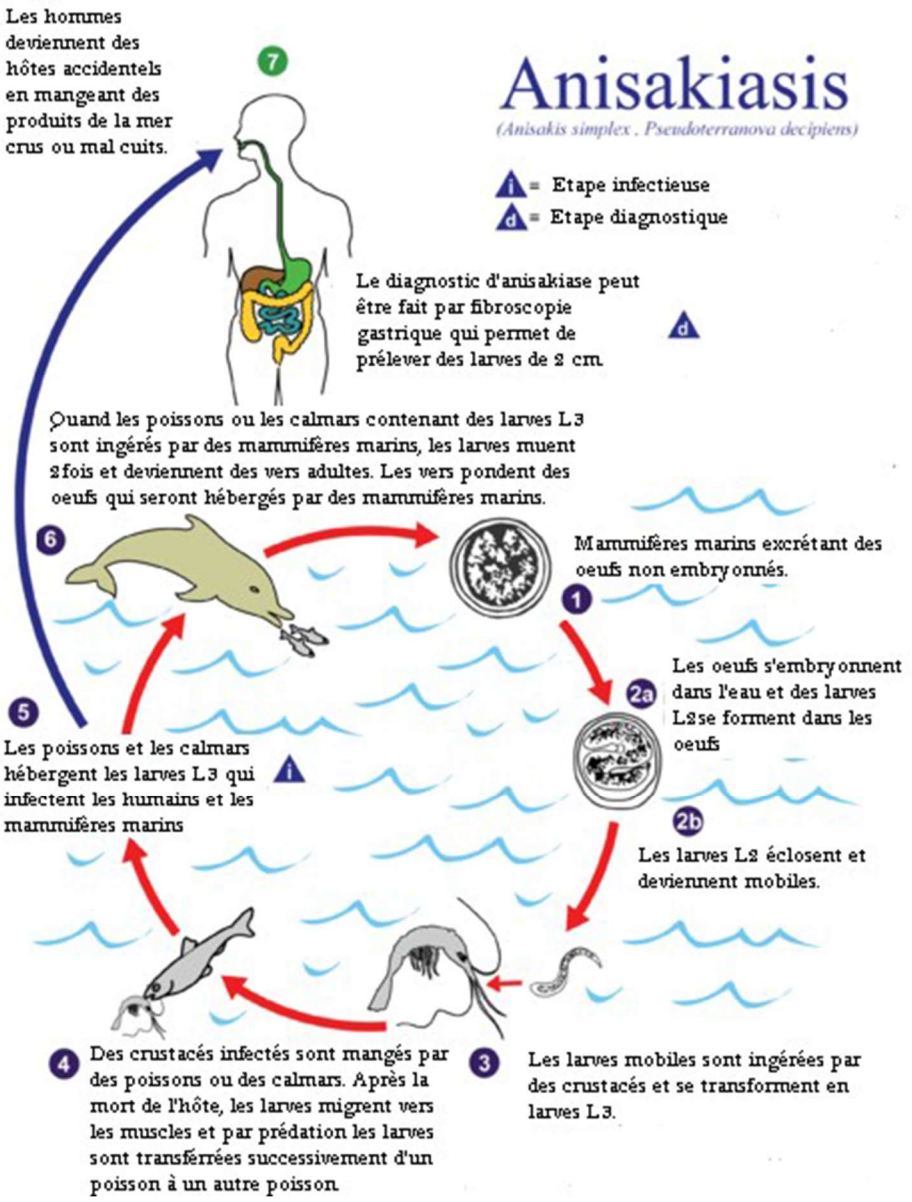
Analytes recherchés	Parasites
Produits alimentaires concernés	Poissons tels que présentés au consommateur final à l'état frais (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues...)
Espèces	Lingue bleue (*Molva dypterygia*), cardine franche, lotte, lieu noir, merlu, lingue franche (*Molva molva*), merlan
Quantité minimum à prélever	1 unité de vente
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C à +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoire destinataire des prélèvements	ANSES – Laboratoire de Boulogne-sur-Mer Unité bactériologie et parasitologie des produits de la pêche et de l'aquaculture Département Produits de la Pêche et de l'Aquaculture Laboratoire de Sécurité des Aliments – Site de Boulogne-sur-Mer
Types de technique	Physique
Matrices analysées	Poissons tels que présentés au consommateur final à l'état frais (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues...)
Méthode de référence	Détection sur échantillons frais Observations visuelles à l'œil nu et sur table de mirage Dénombrement sur échantillons après congélation technique Méthode interne du LNR : presse hydraulique associée à une détection UV

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT– 575-pdts pêche;distrib;lingue bleue;parasites – Campagne 2022 NAT– 576-pdts pêche;distrib;cardine franche;parasites – Campagne 2022 NAT– 577-pdts pêche;distrib;lotte;parasites – Campagne 2022 NAT– 578-pdts pêche;distrib;lieu noir;parasites – Campagne 2022 NAT– 579-pdts pêche;distrib;merlu;parasites – Campagne 2022 NAT– 580-pdts pêche;distrib;lingue franche;parasites – Campagne 2022 NAT– 581-pdts pêche;distrib;merlan;parasites – Campagne 2022
Objectif du plan	Évaluer l'exposition du consommateur aux parasites présents dans les poissons « à risque » tels que présentés au consommateur final ; contrôler les progrès effectués par la filière
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2022
Stade de prélèvement	Distribution (GMS et magasins de commerce de détail)
Matrices à prélever	Poissons tels que présentés au consommateur final (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues...) appartenant aux espèces : lingue bleue (*Molva dypterygia*), cardine franche, lotte, lieu noir, merlu, lingue franche (*Molva molva*), merlan
Analyte recherché	Parasites
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des poissons tels que présentés au consommateur final (entiers non éviscérés, entiers éviscérés, en filets, en darnes, queues…) **<u>à l'état frais</u>** et **<u>sont constitués d'une unité de vente</u> :** - poissons présents sur l'étal (à la coupe) : les prélèvements doivent être effectués dans des conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination, - poissons conditionnés en barquettes sous air, sous-vide ou sous atmosphère modifiée et étiquetés, avec une date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse. **<u>Les poissons prélevés ne doivent pas porter la mention « décongelé ».</u>**
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **<u>au moment du prélèvement</u>** Établissement de production d'origine Nature du produit prélevé : entier non éviscéré, entier éviscéré, en filet, en darne, queue, autre Numéro de lot Pays d'origine Zone de pêche et, le cas échéant, sous-zone de pêche (cf liste en annexe VI) Taille de l'échantillon
Conservation du prélèvement	Froid positif : température **comprise entre +1°C et +5°C**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » Nature du produit prélevé « NATPDT » Identification du lot « IDLOTAX » Pays d'origine « PAYORIG » Zone de pêche « NOMZONPECH » Sous-zone de pêche « SS_ZONPECH » le cas échéant Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif **Laboratoire destinataire :** ANSES – Laboratoire de Boulogne-sur-Mer Unité bactériologie et parasitologie des produits de la pêche et de l'aquaculture Laboratoire de Sécurité des Aliments – Site de Boulogne-sur-Mer Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail 6 Boulevard du Bassin Napoléon 62200 BOULOGNE-SUR-MER Contacts : Mélanie GAY ou Odile BOURGAU Tél (standard) : 03.21.99.25.00 – mails : melanie.gay@anses.fr – odile.bourgau@anses.fr
Gestion des résultats	Détection de parasite(s) vivant(s) ou mort(s) **visible(s) à l'œil nu** **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/ SPPSI/SDEIGIR/BGIR **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS Détection de parasites uniquement sur table de mirage et/ou après passage sous presse et UV, sans détection préalable à l'œil nu **Pas de signalement à la DGAL/MUS** **Information du professionnel** **Mesures à l'initiative et sous la responsabilité du professionnel**

ANNEXE V

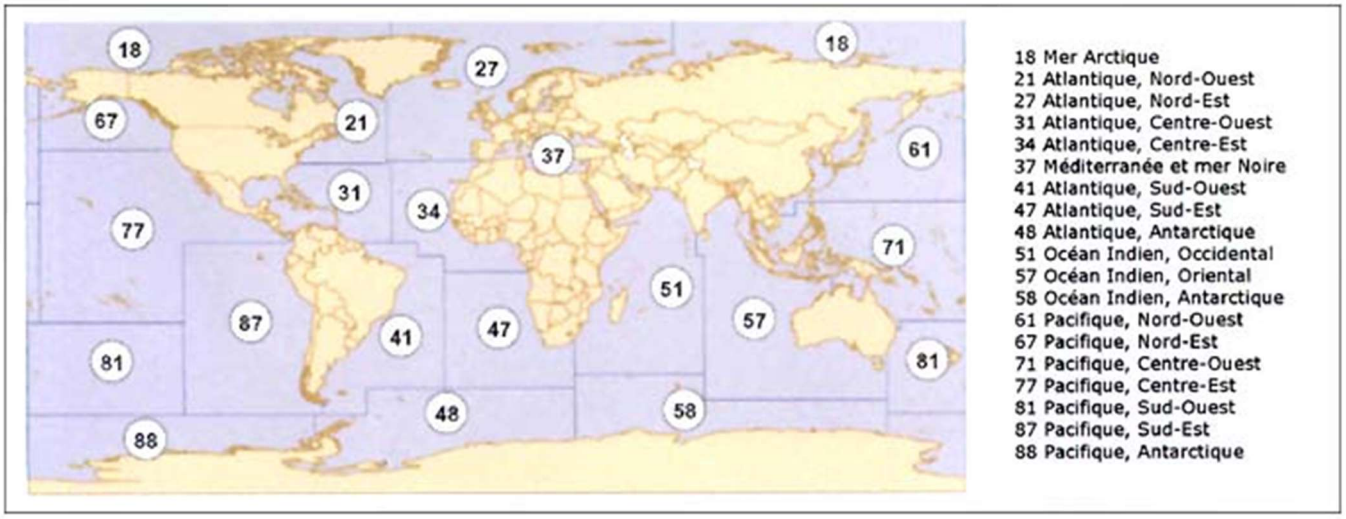
Cycle parasitaire des Anisakidés



ANNEXE VI

Carte des zones de pêche et sous-zones de pêche

ZONES DE PÊCHE[3]



Zone FAO 51 : Océan Indien Occidental ou Océan Indien Ouest
Zone FAO 57 : Océan Indien Oriental ou Océan Indien Est

SOUS-ZONES DE PÊCHE

Zone de pêche	Sous-zone de pêche
Zone FAO 27 : Atlantique Nord-Est	Sous-zone I : Mer de Barents Sous-zone II : Mer de Norvège Sous-zone III : Mer Baltique Sous-zone IV : Mer du Nord Sous-zone V : Islande et Féroé Sous-zone VI : Ouest Écosse Sous-zone VII : Manche Sous-zone VIII : Golfe de Gascogne Sous-zone IX : Ouest Portugal Sous-zone X : Açores Sous-zone XII : Nord Açores Sous-zone XIV : Est Groenland
Zone FAO 37 : Méditerranée et Mer Noire	Sous-zone I : Ouest Méditerranée Sous-zone II : Centre Méditerranée Sous-zone III : Est Méditerranée Sous-zone IV : Mer Noire

[3]http://www.fao.org/docrep/009/y5852f/Y5852F02.htm