ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau de la Qualité Sanitaire des Produits de la Mer et d'Eau Douce** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Arnaud FICHOU Tél. : 01-49-55-60-44 Réf. interne : NS05-004	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8033** **Date: 27 janvier 2005** Classement :SSA 134-2

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8125 du 26 avril 2004
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : Protocole de diffusion

Objet : Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche – 2005

Bases juridiques : AM du 28 et du 29 décembre 1992

MOTS-CLES : produits de la pêche, histamine, plan de surveillance

Résumé : La présente note précise les instructions spécifiques pour mettre en œuvre le plan de surveillance 2005 du niveau d'histamine de certains produits de la pêche obtenus à partir d'espèces sensibles à son développement.

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - AFSSA Boulogne (62)	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des écoles nationales vétérinaires - Directeur de l'école nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture - DGCCRF - AFSSA

L'empoisonnement par l'histamine (ou empoisonnement scombroïde) est un type d'intoxication causé par la consommation de certains poissons **qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés**. L'arrêté du 29 décembre 1992 modifié, *portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros de produits de la pêche*, recense notamment, en son annexe II, point II, la liste des espèces présentant un risque particulier de développement d'histamine.

Ce plan de surveillance, d'initiative nationale, vise à évaluer l'exposition du consommateur au risque lié à l'histamine ainsi que la maîtrise du développement de ce risque par les différents opérateurs de la filière.

Les prélèvements sont ainsi répartis au stade :
- des établissements de production,
- des établissements procédant à la remise directe au consommateur de ces produits (distribution, restauration collective et commerciale).

1 - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

1-1 Plan de surveillance

Pour chacune des catégories de produits, l'échantillonnage se fera de façon **aléatoire**. Le choix des établissements, ainsi que le choix du lot à prélever pour une même catégorie de produits, quelle que soit leur origine, se fera de manière aléatoire.

1-2 Définition du nombre national de prélèvements retenu

Les nombres de prélèvements en fonction des catégories de produits concernées sont les suivants ; soit 424 prélèvements au total :

	N° de catégorie	Catégorie de produits de la pêche	Sous-catégorie	Espèces	Nombre de prélèvements par sous catégorie	Nombre de prélèvements par catégorie
Production	**Catégorie 1**	**Produits conditionnés**	Longes, tranches ou filets crus conditionnées, réfrigérées (**analyse à DLC**), ou congelés, produits traiteurs, conserve…..	thons, sardines, maquereaux anchois, hareng espadons et assimilés		96

	N° de catégorie	Catégorie de produits de la pêche	Sous-catégorie	Espèces	Nombre de prélèvements par sous catégorie	Nombre de prélèvements par catégorie
remise directe au consommateur	**Catégorie 2**	**Poissons frais, vendus à l'étal à la découpe**		thon rouge, thon blanc, espadon ou assimilé (makaires, voiliers, etc.)		100
	Catégorie 3	**Saurisserie et produits traiteurs, conditionnés, réfrigérés ou appertisés**	- Produits traiteurs (rillettes, mousses, tarama, etc.) réfrigérés (**analyse à DLC**)	thons, sardines, maquereaux anchois, hareng espadons et assimilés	32	96
			- Produits traiteurs (rillettes, mousses, pâté, etc.) en conserve		32	
			- Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés(**analyse à DLC)**	Harengs thon/espadon	32	
	Catégorie 4	**Produits à base de thon conditionnés, utilisés en restauration**	- Longes/filets ou tranches crus, conditionnés, réfrigérés (**analyse à DLC**)	thonnidés	66	132
			- Longes/filets ou tranches crus, conditionnés, congelés		66	

1-3 Couples analytes/ matrices

L'histamine sera recherchée sur l'ensemble des matrices définies en fonction du couple « présentation du produit » / « espèce », citées dans les 2 tableaux précédents.

Les espèces visées correspondent à certaines espèces de poissons des familles réglementairement identifiées comme présentant un risque particulier de développement d'histamine, telles que cité à l'annexe II point II de l'arrêté du 29 décembre 1992 (Engraulidés, Clupeidés, Scombridés couvrant les thonnidés et Coryphénidés), ainsi que les espèces des familles suivantes : Xiphiidés et Istiophoridés (espadon, makaire…) et Pomatoïdés.

Pour les thons vendus à l'état frais, seront prélevées en priorité du thon rouge (*Thunnus thynnus*) ou du thon blanc ou germon (*Thunnus alalunga*).

1-4 Lieux de prélèvement

Comme l'année dernière, deux types d'établissement sont concernés :

1-4-1 Etablissements de production :

Les prélèvements seront réalisés dans les établissements qui procèdent à la manipulation, au sens large, des espèces susceptibles de développer de l'histamine.

Selon les disponibilités du département, les établissements procédant à la manipulation de produits réfrigérés seront privilégiés. **Le nombre de prélèvements à réaliser est détaillé en fonction des lieux de prélèvements à l'annexe I.**

1-4-2 Etablissements de remise directe au consommateur :

Les prélèvements seront réalisés :

- dans les **magasins de distribution** pour les espèces de poissons frais concernées (vente à l'étal) et les produits traiteurs ou fumés. Il peut s'agir des grandes et moyennes surfaces ou de magasins de détail (dont poissonneries) ;
- dans les **établissements de restauration collective ou commerciale** (dont restauration rapide) pour les produits obtenus à partir de thons (quelle que soit l'espèce).

Le nombre de prélèvements est détaillé en fonction des lieux de prélèvements (distribution, restauration collective et restauration commerciale) à l'annexe I.

2 – MODE OPERATOIRE DES PRELEVEMENTS

2-1 Période de réalisation des prélèvements

A titre de rappel, l'été et les mois qui l'entourent, constituent une période à fort risque, où la vigilance doit être particulièrement soutenue (cf. note à usage de service NUS 04-017 du 11 février 2004). En effet, les pratiques de réfrigération habituelles se révèlent parfois insuffisantes face aux conditions climatiques observées.

En conséquence, et dans un souci d'évaluation maximale du risque, les prélèvements seront réalisés entre le 1er mai et le 30 septembre 2005.

Afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements en respectant les principes de délais d'analyses définis pour ce type de contaminant dans la note de service générale DGAL/SDRRCC/N2005-8007 du 10 janvier 2005, un contact préalable sera pris avec les responsables des laboratoires désignés pour le traitement des échantillons, afin qu'ils puissent être traités dans les meilleurs délais, tout en permettant pour les catégories requises, une analyse à DLC.

2-2 Réalisation des prélèvements

2-2-1 Nombre de départements concernés :

L'objectif du plan vise à couvrir l'ensemble du territoire français. L'ensemble des départements français est de ce fait concerné, soit 100 départements.

2-2-2 Répartition des prélèvements au niveau départemental :

La répartition des prélèvements par matrice, lieux de prélèvement et par département est précisée dans les tableaux de l'annexe I (de manière globale) et de l'annexe III (de manière détaillée).

2-2-3 Nature des analytes recherchés :

L'analyte qui sera recherché **et** quantifié est l'histamine.

2-2-4 Matrices ou types d'échantillon prévus :

Les produits qui doivent être prélevés conditionnés, à l'état réfrigéré (produits traiteurs, filets fumés et/ou légèrement salés, longes ou tranches de thon conditionnées crues utilisées en restauration, ou produits réfrigérés prélevés au stade de la production) **seront analysés à la date limite de consommation**.

Dans tous les cas, les prélèvements seront réalisés sur des lots homogènes de produits :

- Pour les produits préemballés : les prélèvements seront réalisés sur des produits provenant d'un même établissement d'origine présentant un même numéro de lot et/ou DLC ou DLUO. Ils seront 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 (quantité permettant d'effectuer une confirmation ultérieure par HPLC). Si l'échantillon pour laboratoire est constitué de plusieurs unités, la prise d'essai pour analyse sera réalisée, au laboratoire à partir des différentes unités.

- Pour les poissons de grosse taille vendus entiers ou à la découpe à l'étal : l'échantillon pour laboratoire sera constitué à partir de deux cubes de chair de 125 grammes chacun, prélevés selon les modalités de prélèvement (schéma de prélèvement pour la recherche d'histamine sur les thons) figurant dans la NS DGAL/SDHA n° 3694 du 04/07/84, ou à la page 197 de la nouvelle version du livre « les produits de la pêche - Identification des principales espèces – Qualité des produits », édité par l'ITSVF et communiqué à vos services, début 2001. Le cas échéant, ces deux cubes pourront 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 cœur des produits (cas des produits frais vendus à l'étal), sera mesurée. Dans le cas où les températures relevées ne seraient pas conformes, en particulier celle des poissons frais qui doit être proche de celle de la glace fondante, des mesures correctives seront demandées (dont reglaçage des produits, par exemple), complétées le cas échéant par un examen organoleptique du lot pour évaluer l'état de fraîcheur (cas du poisson frais).

2-2-5 Lieux de l'échantillonnage :

Les prélèvements réalisés au stade de la production seront répartis aléatoirement entre les différents établissements présents dans le département. Vous voudrez bien veiller, cependant, à privilégier les établissements qui manipulent des produits réfrigérés.

Les prélèvements au stade de la distribution ou de la restauration pourront être effectués, le cas échéant, au sein d'un unique établissement dans chaque département.

2-2-6 Laboratoires destinataires des échantillons pour laboratoire :

Les laboratoires départementaux effectuant la recherche de l'histamine sont les suivants :

LVD 13, LDA 22, LVD 29, LVD 34, IDAC-44, LDA-56, LDP-59, AFSSA Boulogne 62, LAVD-76, LNV Rungis 94, Laboratoire 971.

Le laboratoire de confirmation par HPLC est **l'AFSSA – Boulogne**, dans le 62.

Leurs coordonnées figurent à l'annexe 4 de la note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8007 du 10 janvier 2005 fixant les dispositions générales aux plans de surveillance et de contrôle de la contamination des DAOA et des produits destinés à l'alimentation animale pour 2005.

2-3 Identification des échantillons :

Chaque échantillon de laboratoire sera accompagné, lors de son envoi, d'une fiche individuelle de prélèvement établie sur le modèle joint en annexe II, dont la première partie « commémoratifs » identifie la nature et l'origine des prélèvements. Toutes les rubriques, même si elles semblent évidentes ou répétitives, devront être renseignées.

3 – ANALYSES : exigences minimales

Lors du dosage initial, l'histamine pourra être recherchée soit par HPLC, soit par chromatographie par couche mince (CCM).

Tout résultat obtenu par CCM ou par HPLC dans un autre laboratoire que l'AFSSA Boulogne dépassant le seuil des **50 ppm** (ou mg / 100 g) fera l'objet d'une confirmation par HPLC, au laboratoire de l'AFSSA –Boulogne (62) (cf. 2.2.6.). Ne disposant pas à ce jour de suffisamment de résultats d'inter-calibration entre ces deux méthodes et les laboratoires effectuant ce type de recherche, cette confirmation a pour principal objectif d'obtenir des éléments de comparaison. Par conséquent, vous voudrez bien demander aux laboratoires qui réaliseront les analyses, de conserver, à l'état congelé, le reste de l'échantillon de laboratoire qui aura servi à la prise d'essai pour analyse, pour pouvoir procéder, le cas échant, à cette analyse de confirmation complémentaire.

4 – TRANSMISSION DES RESULTATS

Les fiches de prélèvement seront renvoyées à la SDSSA, au bureau de la Qualité Sanitaire des Produits de la Mer et d'Eau Douce (BQSPMED), au fur et à mesure de leur obtention.

5 – SUITES EVENTUELLES A DONNER

Les valeurs maximales de référence réglementaires pour l'histamine sont celles figurant dans l'arrêté ministériel du 29 décembre 1992 ; elles sont fixées pour un plan d'échantillonnage à trois classes, réalisé sur 9 échantillons. Compte tenu du plan d'échantillonnage spécifique appliqué pour ce plan, la valeur minimale de référence ou seuil d'action sera **100 ppm**.

Tout résultat dépassant ce seuil de 100 ppm devra être immédiatement signalé au BQSPMED (DGAL-SDSSA), sans attendre les résultats de confirmation de l'AFSSA et être accompagné, si nécessaire, d'investigations complémentaires au niveau du lieu de prélèvement. Si les produits sont d'origine nationale, les résultats seront également transmis au département de l'établissement d'origine pour investigations éventuelles, et le cas échéant, mise en œuvre d'analyses complémentaires sur la fraction résiduelle du lot, selon un plan à trois classes (prélèvement de 9 échantillons).

En cas de non-conformité au stade de la production, vous procéderez à une inspection approfondie de l'établissement agréé concerné en portant une attention particulière sur :

- les conditions de maîtrise de la température notamment des produits transformés réfrigérés ;
- les modalités de gestion de la durée de vie des produits.

6 – RECOMMANDATIONS :

Compte tenu du bilan obtenu suite au plan de 2002 (cf. note à usage de service **NUS 04-017 du 11 février 2004**, accessible sur la base de données GALATEE) :

→ Je vous demande de veiller à prélever exclusivement des échantillons des espèces de poissons figurant **à l'annexe II point II de l'arrêté du 29 décembre 1992** qui recense les familles réglementairement identifiées comme présentant un risque particulier de développement d'histamine ainsi que des familles suivantes : Xiphiidés et Istiophoridés (ex : espadon, marlin, makaire, voilier…) et Pomatoïdés.

→ Etant donné le seuil de détection minimal utilisé par certains laboratoires(<100ppm), trop élevé pour tirer des enseignements utiles des résultats, seuls ceux qui disposeront d'un seuil de détection < 50 ppm devront être sollicités.

→ Il vous est également demandé de spécifier aux laboratoires, lors de la transmission des prélèvements, les analyses qui doivent être effectuées à DLC. Les analyses lancées après la date voulue (DLC) ne seront pas exploitées, ni payées au laboratoires.

Vous voudrez bien me tenir informée des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note de service.

La Directrice Générale de l'Alimentation
Sophie VILLERS

ANNEXE I

Répartition du nombre de prélèvements et de départements concernés par matrice et lieux de prélèvement

Principe de la répartition par groupe :
groupe 1 : tous départements avec code = 1 + 3n,
groupe 2 : 2 + 3n,
groupe 3 : 3 + 3n

1- prélèvement au stade de production

N° de catégorie de produits	Catégories de produits de la pêche	départements concernés	Nombre de prélèvements
			production
Catégorie 1	**Produits à base d'espèces sensibles au risque histamine, préemballés, prélevés au stade de la production** Longes, tranches, filets crus, conditionnés, réfrigérés, (analyse **à DLC*)**, saurisserie ou produits traiteurs, préemballés, réfrigérés ou appertisés	13, 29, 30, 33, 34, 56, 62, 85, 94, 974	96
Total de prélèvements			**96**

2- prélèvement au stade de la mise en vente

N° de catégorie de produits	Catégories de produits de la pêche	Groupe de départements concernés	Nombre de prélèvements	
			Distribution	Restauration Collective ou Commerciale
Catégorie 2	**Poissons frais vendus à l'étal à la découpe**	tous	100	
Catégorie 3	**Saurisserie et produits traiteurs, préemballés, réfrigérés ou appertisés** - Produits traiteurs (rillettes, mousses, tarama, etc.) réfrigérés **à DLC*** - Produits traiteurs (rillettes, mousses, pâté, etc.) en conserve - Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés **à DLC***	Groupe 1 Groupe 2 Groupe 3	32 32 32	
Catégorie 4	**Produits à base de thon, préemballés, prélevés en restauration** - Longes ou tranches crues, conditionnées, réfrigérées, **à DLC*** - Longes ou tranches crues, conditionnées, congelées	Groupe 1 et 2 Groupe 2 et 3		66 66
Total de prélèvements			**196**	**132**
			328	

*** produits à analyser à DLC**

ANNEXE II

FICHE DE PRELEVEMENT–PLAN DE SURVEILLANCE 2005
HISTAMINE - Produits de la pêche

COMMEMORATIFS

DDSV d'origine :	**Référence du prélèvement**	**Laboratoire destinataire :**

Prélèvement effectué par (nom en majuscules) :….....Tél. ….....…….
Date du prélèvement :….....……

Lieu de prélèvement : …□ production……□ distribution ……□ restauration collective…..
□ restauration commerciale…..

Raison sociale : …….

Coordonnées de l'établissement :…….
……

Date de l'envoi du prélèvement :……Congélation avant envoi : oui □ …non □

Echantillonnage ALEATOIRE □

Origine et/ou provenance du lot prélevé

Nom et coordonnées de l'établissement agréé d'origine……..
N° d'agrément : ……
Nom et coordonnées de l'établissement de provenance : ……..
N° agrément éventuel : …….

Présentation et Identification du prélèvement :

Matrice prélevée ……...Dénomination commerciale:…….
CATEGORIE 1 : Produits conditionnés prélevés au stade de la production :

Tranches/longes/filets crus réfrigérées □……. Tranches/longes/filets crus congelées □…….

CATEGORIE 2 : Poisson frais □……Espèce (nom latin) : ……. .Zone de pêche : ……
CATEGORIE 3 : Produits traiteurs :

mousses □...rillettes □…tarama □… filets fumés/salé □ …autres □…
CATEGORIE 4 : Thon conditionné prélevé en restauration :

Tranches/longes crues réfrigérées □……. Tranches/longes crues congelées □…….

Origine nationale µ……..Autres origines CEE µ……..ou ……. PT µ……
Etat au moment du prélèvement : …..congelé µ….réfrigéré µ….conserves µ….en cours décongélation µ
Espèce (nom commercial) : ……Principaux ingrédients éventuels: ……
Nombre unités prélevées : ……Poids unitaire : ……Température stockage et/ou cœur : ……..
Identification du lot prélevé : ……DLC : ……DLUO : ……..
Observations particulières :

Signature de l'inspecteur :

ANALYSE	**A EFFECTUER A DLC**	**OUI…□ NON…□**
	Recherche initiale	***Confirmation*** **Si résultats > 50ppm**
Laboratoires		
Matrice		
Date de réception		
Date d'analyse	non…□ oui…□	
Analyse effectuée à **DLC**	non…□ oui…□	
Envoi	accepté □ refusé□ motif :…….	accepté □ refusé□ motif :…….
Etat de l'échantillon à réception	RAS □ Anomalies :	RAS □ Anomalies :
Température à réception :		
Congélation avant analyse	non…□ oui…□ Date : ……	Non…□ oui…□ Date : ……
Numéro d'enregistrement		
Méthode		
Limite de détection		

RESULTATS QUANTITATIF En ppm **ou** mg/100g		
Observations		
LABORATOIRE Nom, date, signature du responsable, cachet du laboratoire		

ANNEXE III

REPARTITION DES PRELEVEMENTS A REALISER **AU STADE DE LA MISE EN VENTE (catégorie 2, 3 et 4)** PAR DEPARTEMENT, MATRICES ET LIEUX DE PRELEVEMENT

MATRICES		**Catégorie 2 : Vente à l'étal**	**Catégorie 3 : Produits traiteurs / saurisserie, conditionnés**			**Catégorie 4 : Thon conditionné prélevé en restauration**		**TOTAL par département**
		Morceau poisson frais	***traiteur réfrigéré***	***traiteur en conserve***	***Filet fumé/salé réfrigéré***	***Tranche / longe crue réfrigérée***	***Tranche / longe crue congelée***	
Lieux de prélèvement		*Distribution*	*Distribution*			*Restauration collective ou commerciale*		
Groupe	**Départe-ments**							
1	**1**	1	1			1		3
2	**2**	1		1		1	1	4
3	**3**	1			1		1	3
1	**4**	1	1			1		3
2	**5**	1		1		1	1	4
3	**6**	1			1		1	3
1	**7**	1	1			1		3
2	**8**	1		1		1	1	4
3	**9**	1			1		1	3
1	**10**	1	1			1		3
2	**11**	1		1		1	1	4
3	**12**	1			1		1	3
1	**13**	1	1			1		3
2	**14**	1		1		1	1	4
3	**15**	1			1		1	3
1	**16**	1	1			1		3
2	**17**	1		1		1	1	4
3	**18**	1			1		1	3
1	**19**	1	1			1		3
2	**20A**	1				1	1	3
2	**20B**	1		1		1	1	4
3	**21**	1			1		1	3
1	**22**	1	1			1		3
2	**23**	1		1		1	1	4
3	**24**	1			1		1	3

MATRICES		**Catégorie 2 : Vente à l'étal**	**Catégorie 3 : Produits traiteur / saurisserie, conditionnés**			**Catégorie 4 : Thon conditionné prélevé en restauration**		**TOTAL par département**
		Morceau poisson frais	***Traiteur Réfrigéré***	***traiteur en conserve***	***Filet fumé/salé Réfrigéré***	***Tranche / longe crue réfrigérée***	***Tranche / longe crue congelée***	
Lieux de prélèvement		*Distribution*	*Distribution*			*Restauration collective ou commerciale*		
Groupe	**Départe-ments**							
1	**25**	1	1			1		3
2	**26**	1		1		1	1	4
3	**27**	1			1		1	3
1	**28**	1	1			1		3
2	**29**	1		1		1	1	4
3	**30**	1			1		1	3
1	**31**	1	1			1		3
2	**32**	1		1		1	1	4
3	**33**	1			1		1	3
1	**34**	1	1			1		3
2	**35**	1		1		1	1	4
3	**36**	1			1		1	3
1	**37**	1	1			1		3
2	**38**	1		1		1	1	4
3	**39**	1			1		1	3
1	**40**	1	1			1		3
2	**41**	1		1		1	1	4
3	**42**	1			1		1	3
1	**43**	1	1			1		3
2	**44**	1		1		1	1	4
3	**45**	1			1		1	3
1	**46**	1	1			1		3
2	**47**	1		1		1	1	4
3	**48**	1			1		1	3
1	**49**	1	1			1		3
2	**50**	1		1		1	1	4
3	**51**	1			1		1	3
1	**52**	1				1		2
2	**53**	1		1		1	1	4
3	**54**	1			1		1	3
1	**55**	1	1			1		3

1

MATRICES		Catégorie 2 : Vente à l'étal	Catégorie 3 : Produits traiteurs / saurisserie, préemballés			Catégorie 4 : Thon préemballé prélevé en restauration		TOTAL par département
		Morceau poisson frais	***Traiteur Réfrigéré***	***Traiteur en conserve***	***Filet fumé/salé Réfrigéré***	***Tranche / longe crue réfrigérée***	***Tranche / longe crue congelée***	
Lieux de prélèvement		*Distribution*	*Distribution*			*Restauration collective ou commerciale*		
Groupe	**Départe-ments**							
2	**56**	1		1		1	1	4
3	**57**	1			1		1	3
1	**58**	1	1			1		3
2	**59**	1		1		1	1	4
3	**60**	1			1		1	3
1	**61**	1	1			1		3
2	**62**	1		1		1	1	4
3	**63**	1			1		1	3
1	**64**	1	1			1		3
2	**65**	1		1		1	1	4
3	**66**	1			1		1	3
1	**67**	1	1			1		3
2	**68**	1		1		1	1	4
3	**69**	1			1		1	3
1	**70**	1	1			1		3
2	**71**	1		1		1	1	4
3	**72**	1			1		1	3
1	**73**	1	1			1		3
2	**74**	1		1		1	1	4
3	**75**	1			1		1	3
1	**76**	1				1		2
2	**77**	1		1		1	1	4
3	**78**	1			1		1	3
1	**79**	1	1			1		3
2	**80**	1		1		1	1	4
3	**81**	1			1		1	3
1	**82**	1	1			1		3
2	**83**	1		1		1	1	4
3	**84**	1			1		1	3
1	**85**	1	1			1		3

2	**86**	1		1		1	1	4

MATRICES		**Catégorie 2 : Vente à l'étal**	**Catégorie 3 : Produits traiteurs / saurisserie, conditionnés**			**Catégorie 4 : Thon conditionné prélevé en restauration**		**TOTAL par département**
		Morceau poisson frais	***Traiteur Réfrigéré***	***Traiteur en conserve***	***Filet fumé/salé Réfrigéré***	***Tranche / longe crue réfrigérée***	***Tranche / longe crue congelée***	
Lieux de prélèvement		*Distribution*	*Distribution*			*Restauration collective ou commerciale*		
Groupe	**Départe -ments**							
3	**87**	1			1		1	3
1	**88**	1	1			1		3
2	**89**	1				1	1	3
3	**90**	1			1		1	3
1	**91**	1	1			1		3
2	**92**	1		1		1	1	4
3	**93**	1			1		1	3
1	**94**	1	1			1		3
2	**95**	1		1			1	3
1	**971**	1	1			1		3
2	**972**	1		1			1	3
3	**973**	1			1		1	3
1	**974**	1	1			1		3
TOTAL	**100**	**100**	**32**	**32**	**32**	**66**	**66**	**328**

ANNEXE III (suite)

REPARTITION DES PRELEVEMENTS A REALISER **AU STADE DE LA PRODUCTION (catégorie 1)**
PAR DEPARTEMENT, MATRICES ET LIEUX DE PRELEVEMENT

PRODUCTION		
Départements	Nombre de prélèvements à réaliser	Catégorie de produits à prélever
13	5	**Catégorie n°1 :** **Produits à base d'espèces sensibles au risque histamine, conditionnés, prélevés au stade de la production** Ex : Longes/filets, tranches crus, conditionnés, réfrigérés (analyse **à DLC*)**, saurisserie ou produits traiteurs, conditionnés, réfrigérés ou appertisés
29	15	
30	5	
33	5	
34	15	
56	10	
62	15	
85	10	
94	10	
974	6	
TOTAL	**96**	

ANNEXE IV

REPARTITION REGIONALE DES PRELEVEMENTS A REALISER AU STADE DE LA MISE EN VENTE

MATRICES	**Catégorie 2 : Vente à l'étal**	**Catégorie 3 : Produits traiteur / saurisserie, conditionnés**			**Catégorie 4 : Thon conditionné prélevé en restauration**		**TOTAL par région**
	Morceau poisson frais	***Traiteur Réfrigéré***	***traiteur en conserve***	***Filet fumé/salé Réfrigéré***	***Tranche / longe crue réfrigérée***	***Tranche / longe crue congelée***	
Lieux de prélèvement	*Distribution*	*Distribution*			*Restauration collective ou commerciale*		
Alsace	2	1	1	0	2	1	7
Aquitaine	5	2	1	2	3	3	16
Auvergne	4	1	0	3	1	3	12
Basse-Normandie	3	1	2	0	3	2	11
Bourgogne	4	1	1	1	3	3	13
Bretagne	4	1	3	0	4	3	15
Centre	6	2	1	3	3	4	19
Champagne-Ardenne	4	1	1	1	3	2	12
Corse	2	0	1	0	2	2	7
Départements d'Outre-mer	4	2	1	1	2	2	12
Franche-Comté	4	2	0	2	2	2	12
Haute-Normandie	2	0	0	1	1	1	5
Ile-de-France	8	2	3	3	4	5	25
Languedoc-Roussillon	5	1	1	3	2	4	16
Limousin	3	1	1	1	2	2	10
Lorraine	4	2	0	2	2	2	12
Midi-Pyrénées	8	3	2	3	5	5	26
Nord-Pas-de-Calais	2	0	2	0	2	2	8
Pays de la loire	5	2	2	1	4	3	17
Picardie	3	0	2	1	2	3	11
Poitou-Charentes	4	2	2	0	4	2	14
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	6	2	2	2	4	4	20
Rhône-Alpes	8	3	3	2	6	5	27
Total	100	32	32	32	66	66	328

ANNEXE IV (suite)

REPARTITION REGIONALE DES PRELEVEMENTS A REALISER AU STADE DE LA PRODUCTION

PRODUCTION		
REGION	**Nombre de prélèvements à réaliser**	**Catégorie de produits à prélever**
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	5	**Catégorie n°1 :** **Produits à base d'espèces sensibles au risque histamine, conditionnés, prélevés au stade de la production** Ex : Longes/filets, tranches crus, conditionnés, réfrigérés (analyse **à DLC*)**, saurisserie ou produits traiteurs, conditionnés, réfrigérés ou appertisés
Bretagne	25	
Languedoc-Roussillon	5	
Gironde	5	
Hérault	15	
Nord-Pas-de-Calais	15	
Pays de la Loire	10	
Ile-de-France	10	
Départements d'Outre-mer	6	
TOTAL	**96**	