



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Adresse : 251 rue de Vaugirard
 75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Pierre VELGE

Tél : 01.49.55.60.44

Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1025684N

Réf. Interne : 10-184 PSPC_Histamine_2011

MOD10.21 C 12/05/10

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2010-8298
Date: 03 novembre 2010

Date de mise en application : 01 janvier 2011
 Abroge et remplace : Néant
 Date d'expiration : 31 décembre 2011
 Date limite de réponse : 15 février 2012
 ☞ Nombre d'annexes : 5
 Degré et période de confidentialité : Protocole de diffusion

Objet : Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2011

Références : Règlement (CE) n° 882/2004, Règlement (CE) n° 854/2004, Règlement (CE) n° 2073/2005

Résumé : La présente note précise les instructions spécifiques pour mettre en œuvre le plan de surveillance 2011 du niveau d'histamine de certains produits de la pêche obtenus à partir d'espèces sensibles à son développement.

Mots-clés : plan de surveillance, produits de la pêche, histamine.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <p>DDPP/DDCSPP : DSV DRAAF :(suivi d'exécution A)</p>	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - ANSES - InVS - DGCCRF - DGS

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** (rupture de la chaîne du froid).

Les objectifs de ce plan visent 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.

Ce plan répond également aux objectifs fixés par le point C, du chapitre II, de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004¹ de vérifier le respect des teneurs établies par le règlement (CE) n°2073/2005² du 15 novembre 2005.

En 2011, les principales modifications apportées sont les suivantes :

1. Compte tenu des résultats très favorables obtenus lors du plan de surveillance 2010, la catégorie « Saumons frais » n'est pas renouvelée en 2011;
2. La catégorie de « Thon fumé » est ajoutée en distribution;
3. Le département de Mayotte est intégré pour la réalisation de ce plan de surveillance.

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Plan de surveillance

Pour chacune des catégories de produits, l'échantillonnage sera réalisé de façon **aléatoire** en tenant compte néanmoins de la périodicité programmée (Cf. point II-A). 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.

B - Définition du nombre national de prélèvements retenus

Pour la réalisation du plan 2011, **620 prélèvements ont été programmés** et répartis de la manière suivante : tableau n° 1 :

Catégorie	Lieu de prélèvement		Matrice	TOTAL		
Poissons frais	Distribution	GMS	Thon	64	234	452
			Maquereau	66		
			Sardine	80		
			Autres espèces ³	24		
	autres	Thon	36	145		
		Maquereau	48			
		Sardine	37			
		Autres espèces ³	24			
Restauration commerciale	Thon	69	73			
	toutes espèces de l'annexe I	4				
Produits de sauriserie réfrigérée	Distribution	Thon fumé	20	98		
		Hareng fumé	39			
		Hareng marinade	22			
		Anchois marinade ⁴	17			
Produits traiteurs réfrigérés	Distribution	toutes espèces de l'annexe I	70	70		
TOTAL			620			

¹ Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*

² Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.*

³ Toutes espèces de poissons de l'annexe I autres que sardine, maquereau, thon et saumon.

⁴ Ou semi-conserve d'anchois

C - Couples analytes/ matrices

L'histamine sera recherchée et quantifiée sur l'ensemble des matrices définies en fonction du couple « catégorie » / « matrice », citées dans le tableau précédent.

La liste des familles de poisson à risque histaminique proposé par le règlement (CE) n° 2073/2005 a été comparée par l'Anses aux autres familles de poisson associées au danger histaminique et identifiées dans la littérature scientifique, dans les recommandations fournies par d'autres pays ou par le système d'alerte européen RASFF. Ce croisement d'informations a permis à l'Anses d'établir une liste des espèces de poisson associées aux dangers chimiques posés par l'histamine présentée en annexe I.

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance ne devront être composés que d'espèces provenant de cette annexe I. Sous SIGAL, la saisie du descripteur « ESPECES » est obligatoire, le cas échéant des informations complémentaires sur l'espèce prélevée pourront être renseignées dans le descripteur « COMMENTAIRES ».

D - Lieux de prélèvement

Chacune des catégories présentées dans le tableau n°1, a été évaluée par l'Anses à l'aide de l'outil d'appréciation semi-quantitative des risques développé par Ross & Sumner appelé « risk ranger » (Cf. Avis 2008-SA-0310).

En ce qui concerne la probabilité de contamination de la matière première, la FAO⁵ a fait l'hypothèse que seuls 1% des produits considérés contiennent les espèces bactériennes susceptibles de produire de l'histamine. En outre, pour la FAO, le niveau de contamination par ces espèces bactériennes est également considéré comme faible. Ces hypothèses sur les faibles prévalence et niveaux de contamination semblent raisonnables au regard de la bibliographie disponible et des bilans des plans de surveillance antérieurs de la DGAL.

Ce sont les raisons pour lesquelles les prélèvements de ce plan de surveillance sont orientés vers la distribution (Cf. tableau n°1), lieu où la probabilité de contamination est potentiellement la plus élevée.

Les prélèvements seront réalisés au stade de la remise au consommateur final. Il peut s'agir des grandes et moyennes surfaces (GMS), du commerce de détail (poissonneries et étal de marché) mais également d'établissements de restauration commerciale (restaurants spécialisés en produits de la mer dont ceux préparant des produits de type sushi).

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Dans la continuité de ce qui a été mis en place en 2010, les prélèvements seront réalisés sur l'année civile 2011, soit entre le 1er janvier et le 31 décembre 2011.

De plus, afin de suivre au plus près l'exposition des consommateurs à l'histamine, le nombre de prélèvements est réparti par périodes de 2 mois pour être proportionnel aux données de consommation fournies par FranceAgriMer (Cf. répartition des prélèvements en annexe III) en ce qui concerne les prélèvements de thon, maquereau, sardine, hareng et anchois.

Les prélèvements des autres espèces de l'annexe I seront réalisés sur une période qui tient compte de la meilleure représentativité de ces espèces présentes sur le département et/ou de leur saisonnalité de pêche.

Aucun prélèvement ne doit être envoyé à un laboratoire après le 31 décembre 2011, afin de garantir le retour de 100% des résultats d'analyses au 15 février 2012.

⁵ L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) - Sumner, J., T. Ross, and L. Ababouch. 2004. Application of risk assessment in the fish industry.

B - Réalisation des prélèvements.

La répartition des prélèvements par matrice, lieux de prélèvement, période et par région est précisée dans le tableau de l'**annexe III**.

Les régions devant effectuer un grand nombre de prélèvements pourront utilement s'appuyer sur l'**annexe V** pour réaliser la ventilation départementale.

Cette **annexe V** présente une cartographie des départements où une surveillance doit être mise en œuvre compte tenu d'une analyse de risque basée sur deux critères cumulés :

- l'exposition des départements les plus peuplés (densité démographique),
- les départements les plus forts consommateurs (fort flux migratoire touristique).

Cette clef de répartition ne doit pour autant pas négliger les départements qui ne sont pas identifiés par cette annexe.

C - Nature des analytes recherchés.

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

D - Matrices ou types d'échantillon prévus.

Les prélèvements seront réalisés selon un plan à 1 classe 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 grande 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 **en annexe IV**. 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 réfrigérés vendus à l'étal) sera relevée et enregistrée sous SIGAL. 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°C et 2°C), des mesures correctives seront demandées immédiatement (dont le réglage des produits, par exemple), complétées le cas échéant par un examen organoleptique du lot pour évaluer l'état de fraîcheur (cas du poisson réfrigéré).

E - Conditions de conservation – Transmission au laboratoire :

Tous les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance doivent être congelés immédiatement par les services en charge des prélèvements avant d'être envoyés au laboratoire.

F - Laboratoires destinataires des échantillons :

La liste des laboratoires d'analyses agréés pour la recherche d'histamine par HPLC (*high performance liquid chromatography*) est précisée par la note de service DGAL/SDPPST/N2009-8211 du 22 juillet 2009.

Le laboratoire national de référence (LNR) pour une éventuelle analyse de confirmation avec la méthode HPLC est l'ANSES de Boulogne sur mer (62) (Laboratoire des produits de la pêche) :

ANSES Boulogne sur mer
Bd Bassin Napoléon - 62200 Boulogne sur Mer
Responsable : Pierre MALLE (pierre.malle@anses.fr)
Tél. : 03 21 99 25 00 – Fax : 03 21 99 17 25

G - Identification des échantillons :

La réalisation des interventions doit être enregistrée dans SIGAL conformément à l'annexe II.

III - ANALYSES : exigences minimales

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

Tout résultat dépassant le seuil des 100 ppm (ou 10 mg / 100 g) fera l'objet d'une confirmation par HPLC, au laboratoire de l'ANSES –Boulogne (62) (Cf. II-G).

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 échéant, à cette analyse de confirmation complémentaire.

IV - Transmission des résultats

Les valeurs maximales de référence réglementaires pour l'histamine sont celles figurant dans le règlement (CE) n°2073/2005 modifié.

L'outil SIGAL n'est pas à considérer comme un système d'alerte des non-conformités. C'est pourquoi pour tout résultat supérieur à 100 ppm, que ce soit en analyse de dépistage ou en confirmation, les laboratoires seront tenus d'en avvertir sans délai la DD(CS)PP concernée qui informera dans les meilleurs délais la mission des urgences sanitaires (MUS / DGAL).

Cette information doit être transmise (avec copie du résultat) à la mission des urgences sanitaires par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) ou télécopie (01.49.55.84.23) à l'aide de la fiche navette prévue à cet effet (Cf. lettre ordre de service DGAL/SDSSA/n°2001-1113 du 10/07/01 sur la "Notification des alertes à la DGAL").

Si les produits sont d'origine nationale, cette fiche navette doit également être adressée en copie au département du lieu de production.

V - Suites éventuelles à donner

Pour tout résultat dépassant le seuil de 100 ppm, que ce soit en analyse de dépistage ou en confirmation, des investigations complètes au niveau du lieu de prélèvement devront être menées pour identifier la ou les origines de la contamination. Si les produits sont d'origine nationale, les résultats seront également transmis au département de l'établissement d'origine pour des investigations complémentaires en amont, et, le cas échéant, des analyses complémentaires seront mises en œuvre 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 critères de validation de la DLC appliqués à ces produits.

La mission des urgences sanitaires (MUS) et le BPMED devront être informés au plus tôt du résultat des investigations menées.

VI - Recommandations

Lors de l'envoi de l'échantillon congelé au laboratoire, le plus grand soin doit être apporté aux conditions de conservation des produits prélevés, afin de ne pas biaiser les résultats d'analyses.

VII - Imputations budgétaires

Tous les frais d'analyse sont à imputer sur le budget opérationnel de programme **20609 M, sous-action n°35.**

VIII - Missions de l'échelon régional

La répartition départementale des prélèvements doit être réalisée à l'échelle régionale (Cf. annexe III). Cette répartition relève de la responsabilité des DRAAF, en concertation avec les départements et avec l'appui des COSIR pour la distribution effective des prélèvements dans SIGAL.

Liste des plans prévisionnels SIGAL :

NAT – 078 - Poisson frais – Distribution - GMS
NAT – 079 - Poisson frais – Distribution - Autres
NAT – 080 - Poisson frais – Restauration
NAT – 084 - Produit saurisserie réfrigéré
NAT – 085 - Produit traiteur réfrigéré

Vous voudrez bien m'informer des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note de service.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

ANNEXE I

Liste des espèces de poisson associées au danger histamine

Famille	Espèce	Dénomination française
<i>Arripidae</i>	<i>Arripis trutta</i>	loup de mer
<i>Ammodytidae</i>	<i>Ammodytes tobianus</i>	lançon
<i>Belonidae</i>	<i>Belone belone</i>	orphie, aiguille
<i>Carangidae</i>	<i>Seriola dumerili (Risso)</i>	sérieole, limon
	<i>Seriola lalandii</i>	
	<i>Caranx spp</i>	carangue
	<i>Trachurus spp</i>	chinchard
<i>Coryphaenidae</i>	<i>Coryphaena hippirus</i>	coryphène, mahimahi
<i>Clupeidae</i>	<i>Sardinella sirm</i>	anchois de Norvège, sprat
	<i>Amblygaster sirm</i>	sardinelle tachetée
	<i>Sardinops sp.</i>	pilchard
	<i>Sardina pilchardus</i>	sardine
	<i>Clupea harengus</i>	hareng
	<i>Sprattus spp</i>	sprat
	<i>Harregula spp</i>	sardine
	<i>Alosa pseudoharengus</i>	gaspereau
<i>Engraulidae</i>	<i>Spratelloides gracilis</i>	sprat
	<i>Anchoa spp</i>	anchois
	<i>Anchoviella spp</i>	
	<i>Engraulis spp</i>	
	<i>Cetengraulis mysticetus</i>	
<i>Stolephorus spp</i>		
<i>Gempylidae</i>	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	escolar
	<i>Rivetus pretiosus</i>	
<i>Istiophoridae</i>	<i>Makaira (Tetrapterus) Audax (Poey)</i>	marlin
	<i>Istiophorus spp</i>	voilier
<i>Lutjanidae</i>	<i>Aphareus spp</i>	vivaneau
	<i>Aprium virescens</i>	(thazard, mékoua (Nlle Calédonie), job (Réunion))
	<i>Pristipomoides spp</i>	
<i>Pomatomidae</i>	<i>Pomatomus saltatrix</i>	tassergal, poisson-serre
<i>Sciaenidae</i>	<i>Seriphus politus</i>	courbine reine
<i>Scomberesocidae</i>	<i>Cololabis saira</i>	balaou japonais, scombérosoce, samana
<i>Scombridae</i>	<i>Auxis thazard</i>	auxide, bonitou
	<i>Acanthocybium solandri</i>	thazard noir
	<i>Euthynnus alleratur</i>	thonine
	<i>Katsowonus pelamis</i>	listao, bonite à ventre rayée
	<i>Sarda sarda</i>	bonite à dos rayé, bonite, sarde
	<i>Scomber japonicus</i>	maquereau espagnol
	<i>S. scombrus</i>	maquereau
	<i>Scomberomorus cavalla</i>	thazard barré, sierra
	<i>S. maculatus</i>	thazard tâcheté
	<i>S. regalis</i>	thazard franc
	<i>S. brasiliensis</i>	thazard moucheté
	<i>Thunnus alalunga</i>	germon, thon blanc
	<i>T. albacares</i>	albacore
	<i>T. obesus</i>	patudo
	<i>T. thynnus</i>	thon rouge
<i>T. atlanticus</i>	thon à nageoires noires	
<i>Salmonidae</i>	<i>Salmo salar, Oncorhynchus spp.</i>	saumon
<i>Serranidae</i>	<i>Epinephelus sp</i>	mérou
<i>Xiphiidae</i>	<i>Xiphia gladius</i>	espadon

ANNEXE II

Fiche technique du plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2011

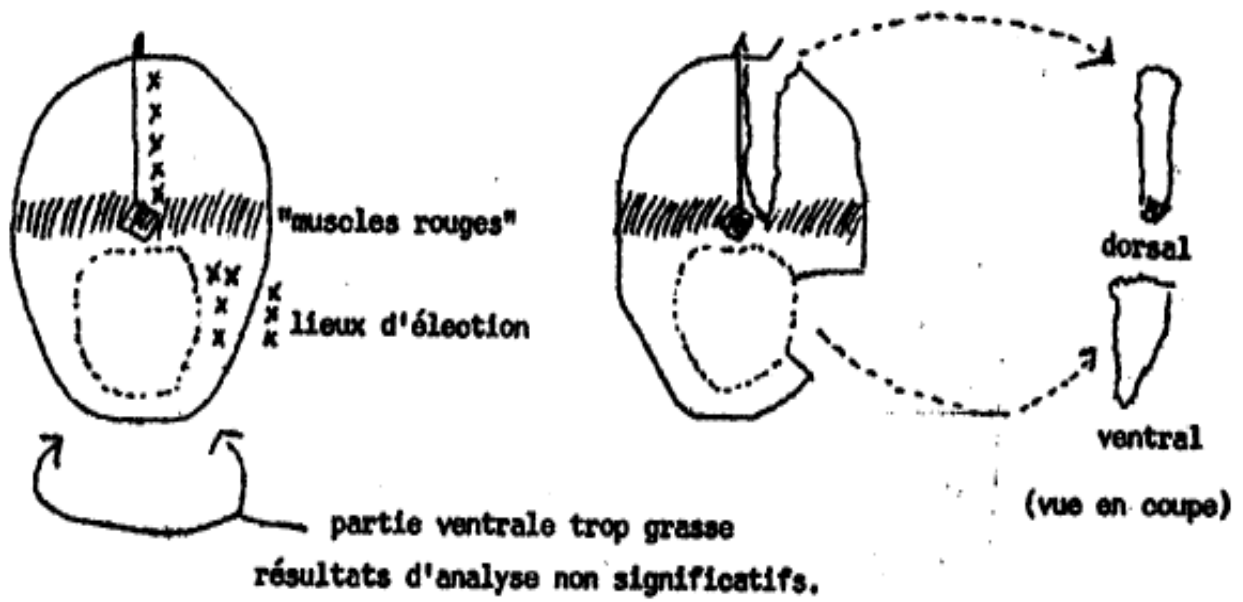
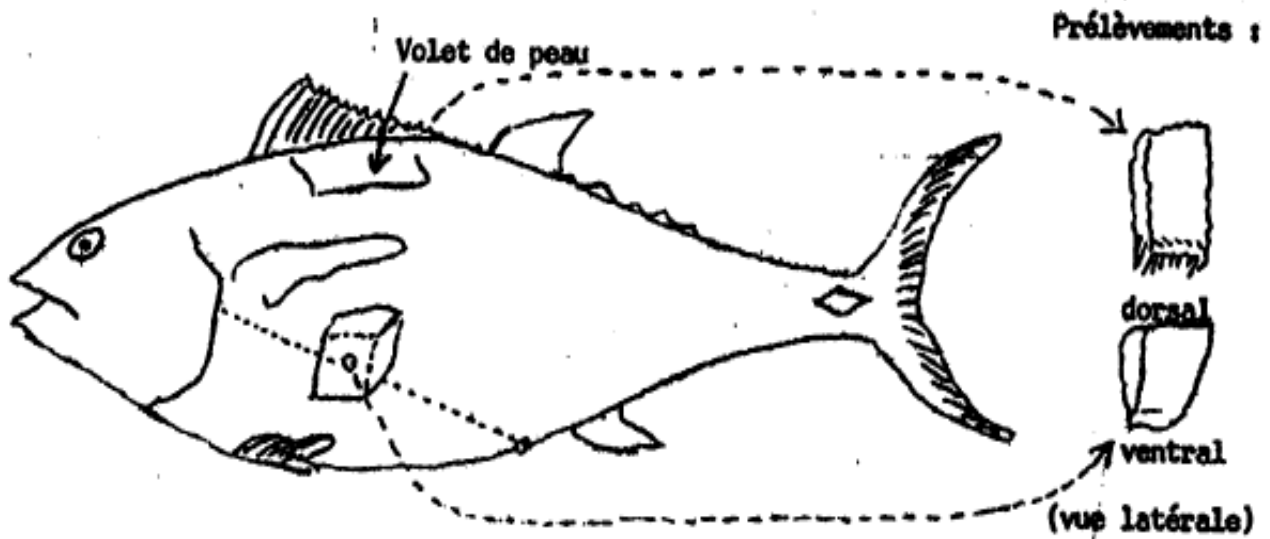
Libellé	Type	Valeurs	commentaires	
'Etablissement de dernière manipulation = sigle 'ETAMANIP'	ALPHA		n° agr, Nom, adresse	
'Etablissement de production d'origine' = sigle 'ETAPRODORI'	ALPHA		n° agr, Nom, adresse)	
'Pays d'origine' = sigle 'PAYORIG'	LCU-LA	Code pays ISO		
'espèce (poisson)' = sigle 'NOMESP'	LCU	Liste en annexe I		obligatoire
'Identifiant du lot' = identification du lot ou de l'animal, sigle IDLOTAX	ALPHA			obligatoire
'Nombre d'unités prélevées' = sigle 'NBUNITPREL'	NUM	1 à 9	unité : unité(s)	obligatoire
'Poids unitaire' = sigle 'PDSUNIT'	NUM	unité : kg	commémo intervention car idem pour tous échantillons	
Etat au moment du prélèvement = sigle 'ETATPREL'	LCU	'frais 'congelé' 'décongelé' 'réfrigéré' 'semi-conservé' 'en décongélation'		obligatoire
'Température' = sigle 'TEMP'	LCU(M)- NUM	'de stockage' 'à cœur'	commémo intervention car idem pour tous échantillons	obligatoire
Commentaires, sigle 'CMNT'	ALPHA	Commentaire libre (255 caractères max)		
'Date envoi échantillon' = dans sigal : 'Date de l'envoi des prélèvements, sigle 'DTENVPREL'	DATE		Date à saisir par la DDPP	
« Date de réception des prélèvements en confirmation » = sigle DATRECPRCF	DATE		Date à saisir par le labo	SR
« Date de réception des prélèvements » = sigle DATRECPREL	DATE		Date à saisir par le labo	SR
COBUD		923 1202		
CODAN		20609M-35		

Catégorie	Lieu de prélèvement	Matrice	Période	Nord-Pas de Calais	Picardie	ArdennesChampagne-	Lorraine	Alsace	Ile de France	Poitou-charentes	Pays de la loire	Bretagne	Hte-Normandie	Basse-Normandie	Centre	Limousin	Auvergne	Midi-Pyrénées	Aquitaine	Bourgogne	Franche-Comté	Rhône-Alpes	PACA	Corse	Languedoc-Roussillon	Guadeloupe	Martinique	Guyane	Réunion	Mayotte	TOTAL			
Poisson frais	Distribution	autres	Thon	Jan-Fév								1						1						1		1	1	1	1	1	36			
				Mar-Avr							1										1		1		1		1							
				Mai-Juin			1				1			1							1	1			1		1							
				Juil-Aou	1				1		2		1								1	1				1		1						
				Sep-Oct								1			1			1			1		1											
				Nov-Déc																1	1													
		Maquereau	Jan-Fév							1		1	1				1			1			1											
			Mar-Avr	1	1				1	2	1	1	1			1	1			1					1		1							
			Mai-Juin	1						2	1	1	1			1		1		1	1				1		1							
			Juil-Aou				1			1	1		1			1		1		1	1					1								
			Sep-Oct							1		1	1						1	1	1			1										
			Nov-Déc											1			1			1							1							
		Sardine	Jan-Fév																	1				1	1		1							
			Mar-Avr											1										1	1		1							
			Mai-Juin	1						1			2			1		1	1			1		1	1	1								
			Juil-Aou	1	1				1	2	1	1	1				1			1					2	1	1							
			Sep-Oct							1			1				1				1						1							
			Nov-Déc																						1									
	Autres espèces	Jan-Déc	2					1	2	1		1						1	1	1	1		1	1	1	1	2	2	2	2	2	24		
	Restauration	Thon	Jan-Fév						1		1	1						1		1					1									
			Mar-Avr					1	1	1				1			1			2	1		1		1	1								
			Mai-Juin	1			1	1		1			1			1	1				2	2		1	2	1	1							
			Juil-Aou	1			1	1	1	1	1	1									2	2	1	1	1	2	2							
			Sep-Oct						2						1				1	1	1				2	1	1							
Nov-Déc							1		1										1															
toutes espèces**		Jan-Déc						2										1	1				1			1	1	1	1	1	10			

Toutes espèces** : toutes les espèces de l'annexe I

ANNEXE IV

Méthodologie schématique pour des prélèvements sur des poissons de grandes tailles



ANNEXE V

Clef de répartition pour la ventilation départementale des prélèvements.

