



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

| | |
|---|--|
| <p>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</p> <p>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 Réf. Interne : 12-124 NS_PS_Hist_2013 MOD10.21 F 20/07/12</p> <p>NOR : AGRG1237430N</p> | <p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2012-8224</p> <p>Date: 20 novembre 2012</p> |
|---|--|

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : 1er janvier 2013
Abroge et remplace : NS DGAL/SDSSA/N2011-8264
Date d'expiration : 31 décembre 2013
Date limite de réponse/réalisation : 15 février 2014
📎 Nombre d'annexes : VI
Degré et période de confidentialité : Destinataires

Objet : Plan de surveillance d'histamine dans les produits de la pêche - 2013

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 2013 des niveaux d'histamine, de cadavérine, de putrescine et de tyramine dans certains produits de la pêche obtenus à partir d'espèces sensibles. Ce plan de surveillance doit être réalisé jusqu'au 31 décembre 2013 inclus. La date limite de réponse est le 15 février 2014.

Mots-clés : plan de surveillance, PSPC, produits de la pêche, histamine, cadavérine, putrescine, tyramine

| Destinataires | |
|---|--|
| <p>Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DAAF : DRAAF : DRAAF :</p> | <p>Pour information : - ANSES - InVS - DGCCRF - DGS</p> |

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

Les dispositions générales n'ayant pas de visée directement technique sont mentionnées dans la note générale des plans de surveillance et de contrôle 2013 et ne sont pas rappelées ici.

En 2013, les principales modifications sont les suivantes :

1. La confirmation systématique des non-conformités par les laboratoires agréés cesse. La sécurisation des prestations d'analyses sera assurée par une campagne d'évaluation des laboratoires de ce réseau en 2013.
2. De nouvelles catégories de produits de la pêche ont été introduites en 2013, il s'agit des conserves (thon, maquereau, sardine) et des produits à maturation enzymatique.
3. Nouvelles amines biogènes : dans le cadre de ce plan de surveillance, les laboratoires d'analyses rechercheront la cadavérine, la putrescine et la tyramine en plus de l'histamine à des fins de recherches scientifiques. Ces données seront pilotées par le LNR.
4. RAPPEL : Afin de respecter les objectifs de ce plan de surveillance, les prélèvements ne doivent pas être réalisés au sein d'un même établissement sur une même journée.

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Plan de surveillance

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

Les 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 et aux obligations 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.

Pour chacune des catégories de produits identifiées, 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 2013, **620 prélèvements ont été programmés** et répartis de la manière suivante : tableau n° 1 :

| Catégorie | Lieu de prélèvement | Matrice | TOTAL | | |
|---|---------------------|----------------|------------|-----|-----|
| Poisson frais | Distribution | Thon | 60 | 260 | 315 |
| | | Maquereau | 80 | | |
| | | Sardine | 80 | | |
| | | Autres | 40 | | |
| | Restauration | Thon | 40 | 55 | |
| | | Toutes espèces | 15 | | |
| Produits de saurisserie réfrigérés | Distribution | Produit fumé | 35 | 90 | |
| | | Produit mariné | 55 | | |
| Produits traiteurs réfrigérés | Distribution | Toutes espèces | 30 | 30 | |
| Conserves | Distribution | Thon | 55 | 135 | |
| | | Maquereau | 30 | | |
| | | Sardine | 50 | | |
| Produits ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure | Distribution | Toutes espèces | 50 | 50 | |
| TOTAL | | | 620 | | |

C - Couples analytes/ matrices

L'histamine, la cadavérine, la putrescine et la tyramine seront recherchées et quantifiées sur l'ensemble des matrices définies en fonction du couple « catégorie » / « matrice », citées dans le tableau précédent. Néanmoins, seule l'histamine possède un seuil réglementaire.

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.

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 ».

La DGAL a saisi l'ANSES en octobre 2010 afin que l'agence puisse fournir des éléments qui permettent d'identifier, sans ambiguïté, les produits ayant subi une maturation enzymatique. L'Anses a rendu son avis n°2010-SA-0261 le 17 janvier 2012.

Dans cet avis, l'Anses précise que les caractéristiques physico-chimiques de ces produits (teneur en sel, couleur, odeur ou pourcentage en matière grasses) étant difficiles à prendre en compte, les produits ayant subi une maturation enzymatique peuvent être identifiés par les mentions d'étiquetage ci-dessous :

> les dénominations de vente du type : « anchois salés », « anchois au sel », « anchois carne a carne », « anchois, filets d'anchois ou morceaux d'anchois à ... »,
> la température de conservation à $\leq 15^{\circ}\text{C}$

Les produits ayant subi un simple marinage se distinguent par les mentions :

> la dénomination de vente « anchois ou filets d'anchois marinés à ... »,
> la température de conservation $\leq 4^{\circ}\text{C}$

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 FAO³ 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

Les prélèvements seront réalisés sur l'année civile 2013, soit entre le 1er janvier et jusqu'au 31 décembre 2013.

³ 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.

1 - Nombre de région concernées et répartition des prélèvements

Chaque département retenu pour l'exécution de ce plan de surveillance doit mettre en place une programmation annuelle de ces interventions.

En fonction du type de prélèvement à réaliser, un tirage au sort doit être réalisé parmi la liste des établissements concernés, afin de garantir le caractère aléatoire du prélèvement.

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

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

2 - réalisation et envoi des prélèvements

Les prélèvements seront réalisés de façon simplifiée par rapport à la réglementation selon un plan à 3 classes avec n=1 (1 seul échantillon) 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**. 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).

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.

Vous veillerez à ce que ces échantillons restent congelés jusqu'à la prise en charge par le laboratoire d'analyse.

3 - Nature des analytes recherchés.

Dans le cadre de ce plan de surveillance les laboratoires d'analyses rechercheront la cadavérine, la putrescine et la tyramine en plus de l'histamine à des fins de recherches scientifiques. Ces données seront pilotées par le LNR.

4 - Laboratoires destinataires des échantillons :

La liste des laboratoires retenus pour la réalisation de ce plan de surveillance est disponible dans la note de service générale des plans de surveillance 2013 (annexe 4) et n'est pas rappelée ici.

C - Identification des échantillons :

La réalisation des interventions doit être enregistrée dans SIGAL conformément à la fiche technique de l'annexe IV.

Rappel : un champ libre « COMMENTAIRES » a été créé pour apporter un degré de précision supplémentaire.

III - ANALYSES : exigences minimales

A - Méthode

Tous les prélèvements de ce plan de surveillance seront analysés par la méthode HPLC (*High Pressure Liquid Chromatography*) uniquement.

B - Délai de réponse

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

J'insiste pour que les envois aux laboratoires soient constitués d'un nombre d'échantillons convenu préalablement avec les responsables de ces laboratoires (correspondant à leur capacité de traitement).

Étant donné le besoin potentiel de prendre des mesures immédiates sur les lots en cas de résultat défavorable, vous voudrez bien :

- adresser **sans délai** au laboratoire ces échantillons,
- demander au laboratoire destinataire d'analyser prioritairement les échantillons et de vous signifier les résultats non conformes dès que possible.

C - Expression des résultats

Les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisées (EDI) renverront dans SIGAL les résultats d'analyse.

IV - Transmission des résultats

Confère la note générale des plans de surveillance et de contrôle 2013.

V - Suites à donner

ATTENTION, seule l'histamine fait l'objet d'un seuil réglementaire.

Les non-conformités sont définies de la façon suivante :

1. résultats supérieur à 200 mg/kg : non-conformité réglementaire (Cf. R (CE) n°2073/2005).
Le signalement et les actions à mener sont prévues selon les modalités de la note de service relatives aux dispositions générales.

2. résultats entre 100 et 200 mg/kg : afin de confirmer la suspicion de non-conformité réglementaire, réaliser un prélèvement complémentaire selon un plan à trois classes avec n=9 (prélèvement de 9 échantillons) sur le même lot ou un lot encadrant.

Les résultats entre 100 et 200 mg/kg ne donnent pas lieu à un signalement à la DGAL.

Actions à mener : prélèvement complémentaire selon un plan à trois classes (prélèvement de 9 échantillons), sur le même lot ou un lot encadrant, puis en fonction des résultats, se reporter aux modalités prévues par la note de service relatives aux dispositions générales.

Toutes les inspections réalisées par les DDI sur le lieu de prélèvement ou sur le lieu de production suite au dépassement du seuil de 100 mg/kg doivent être enregistrées dans SIGAL selon les modalités prévues dans la note de service relatives aux dispositions générales

Une attention particulière sera alors portée au respect de la chaîne du froid, au suivi des auto-contrôles et aux bonnes pratiques d'hygiène.

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

Je vous remercie de faire part au bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED) des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général Adjoint

Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Répartition spatio-temporelle des prélèvements

| Régions DOM | Alsace | Aquitaine | Auvergne | Basse-Normandie | Bourgogne | Bretagne | Centre | Champagne-Ardennes | Corse | Franche-Comté | Hte-Normandie | Ile de France | Languedoc-Roussillon | Limousin | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas de Calais | Pays de la loire | Picardie | Poitou-charentes | PACA | Rhône-Alpes | Guadeloupe | Martinique | Guyane | Réunion | Mayotte | Nb Analyses | |
|---------------------------|--------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|--------|--------------------|-------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|------------------|----------|------------------|------|-------------|------------|------------|--------|---------|---------|-------------|----|
| TOTAL | 18 | 29 | 18 | 22 | 17 | 38 | 21 | 17 | 11 | 13 | 21 | 81 | 28 | 11 | 21 | 27 | 38 | 31 | 22 | 21 | 38 | 44 | 7 | 7 | 6 | 7 | 6 | 620 | |
| POISSON FRAIS / REFRIGERE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Distribution / Thon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | 10 |
| Mar-Avr | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 2 | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | 11 |
| Mai-Juin | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 12 |
| Juil-Aou | | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 13 |
| Sep-Oct | 1 | | | 1 | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | 8 |
| Nov-Déc | | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | 6 |
| Distribution / Maquereau | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Mar-Avr | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 23 |
| Mai-Juin | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 3 | 1 | | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 28 |
| Juil-Aou | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | | | | 28 |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

| Régions DOM | Alsace | Aquitaine | Auvergne | Basse-Normandie | Bourgogne | Bretagne | Centre | Champagne-Ardennes | Corse | Franche-Comté | Hte-Normandie | Ile de France | Languedoc-Roussillon | Limousin | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas de Calais | Pays de la Loire | Picardie | Poitou-charentes | PACA | Rhône-Alpes | Guadeloupe | Martinique | Guyane | Réunion | Mayotte | Nb Analyses |
|---|--------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|--------|--------------------|-------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|------------------|----------|------------------|------|-------------|------------|------------|--------|---------|---------|-------------|
| Distribution / Sardine | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Mai-Juin | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 27 |
| Juil-Aou | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 3 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | 26 |
| Sep-Oct | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | | | | | | 27 |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Distribution / Autres espèces de l'annexe I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Mar-Avr | | | | | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | | | | 8 |
| Mai-Juin | | 1 | | 1 | | 1 | | | 1 | | | 2 | 1 | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | | 11 |
| Juil-Aou | | | | 1 | | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 8 |
| Sep-Oct | | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 11 |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Restauration commerciale / Thon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Mai-Juin | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | 1 | 2 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | | 14 |
| Juil-Aou | | 2 | | 1 | | 1 | | | | | 1 | 2 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 2 | 2 | | | | | | 16 |
| Sep-Oct | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 10 |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

| Régions DOM | Alsace | Aquitaine | Auvergne | Basse-Normandie | Bourgogne | Bretagne | Centre | Champagne-Ardennes | Corse | Franche-Comté | Hte-Normandie | Ile de France | Languedoc-Roussillon | Limousin | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas de Calais | Pays de la Loire | Picardie | Poitou-charentes | PACA | Rhône-Alpes | Guadeloupe | Martinique | Guyane | Réunion | Mayotte | Nb Analyses | |
|---|--------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|--------|--------------------|-------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|------------------|----------|------------------|------|-------------|------------|------------|--------|---------|---------|-------------|---|
| Restauration commerciale / Autres espèces de l'annexe I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 3 | |
| Mai-Juin | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | | 5 | |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 3 | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| PRODUIT DE SAURISSERIE REFRIGERE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produit fumé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| Mar-Avr | 1 | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 4 | |
| Mai-Juin | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | 13 | |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | 1 | | 1 | | | | | | 4 | |
| Sep-Oct | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 10 | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Produits mariné | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | |
| Mar-Avr | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | 1 | | 2 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | 12 | |
| Mai-Juin | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | | 2 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 12 | |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Sep-Oct | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | 1 | 2 | 1 | | 1 | | 2 | 1 | 1 | | 1 | 2 | | | | | | 15 | |
| Nov-Déc | | | | 1 | | | | 1 | | | | 2 | | | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | | 7 | |

| Régions DOM | Alsace | Aquitaine | Auvergne | Basse-Normandie | Bourgogne | Bretagne | Centre | Champagne-Ardennes | Corse | Franche-Comté | Hte-Normandie | Ile de France | Languedoc-Roussillon | Limousin | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas de Calais | Pays de la Loire | Picardie | Poitou-charentes | PACA | Rhône-Alpes | Guadeloupe | Martinique | Guyane | Réunion | Mayotte | Nb Analyses |
|-----------------------------------|--------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|--------|--------------------|-------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|------------------|----------|------------------|------|-------------|------------|------------|--------|---------|---------|-------------|
| PRODUIT TRAITEUR REFRIGERE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Mar-Avr | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | 5 |
| Mai-Juin | | | | | | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | | 7 |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Sep-Oct | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | | 6 |
| Nov-Déc | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | 2 | 1 | | | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | | 10 |
| CONSERVES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mai-Juin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juil-Aou | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 5 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 4 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 55 |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maquereau | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mai-Juin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juil-Aou | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 30 |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Régions DOM | Alsace | Aquitaine | Auvergne | Basse-Normandie | Bourgogne | Bretagne | Centre | Champagne-Ardennes | Corse | Franche-Comté | Hte-Normandie | Ile de France | Languedoc-Roussillon | Limousin | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas de Calais | Pays de la Loire | Picardie | Poitou-charentes | PACA | Rhône-Alpes | Guadeloupe | Martinique | Guyane | Réunion | Mayotte | Nb Analyses |
|---|--------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|--------|--------------------|-------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|------------------|----------|------------------|------|-------------|------------|------------|--------|---------|---------|-------------|
| Sardine | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 50 |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mai-Juin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUIT AYANT SUBIT UN TRAITEMENT DE MATURATION ENZYMATIQUE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jan-Fév | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 4 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 50 |
| Mar-Avr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mai-Juin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juil-Aou | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sep-Oct | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nov-Déc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ANNEXE II

Fiche technique du plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2013

| 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-conserve' '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 | | |

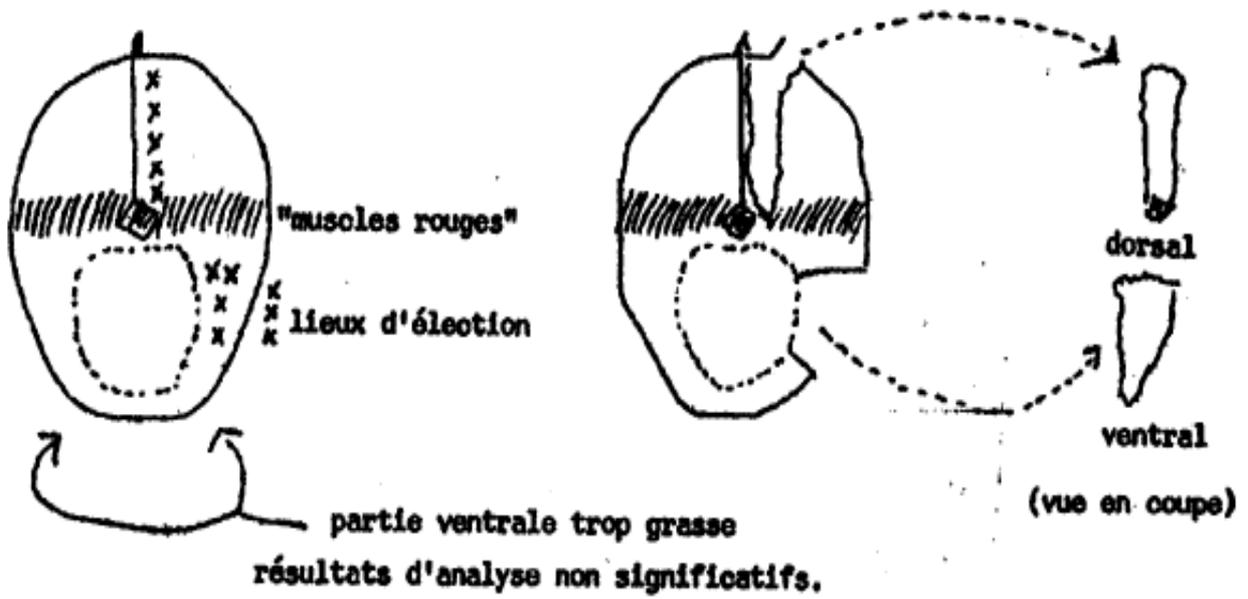
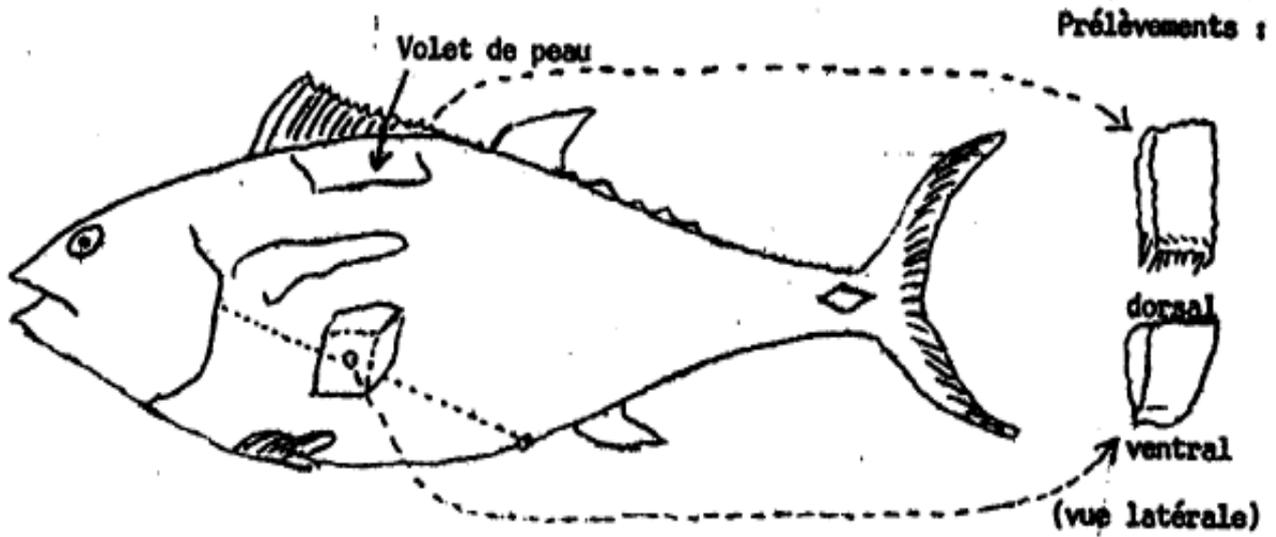
ANNEXE III

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 |
| | <i>Pristipomoides spp</i> | (Réunion)) |
| <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 |

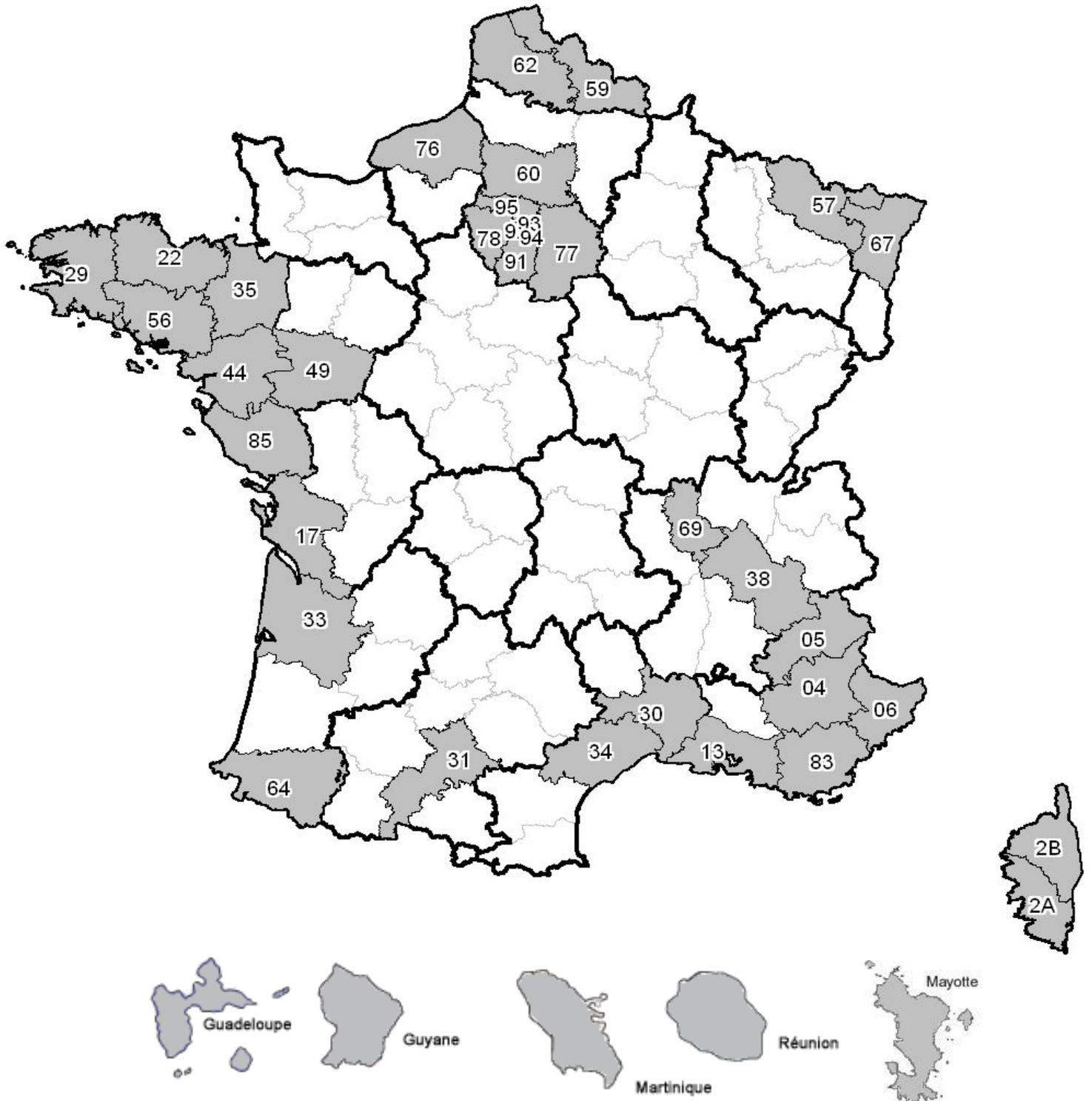
ANNEXE IV

Méthodologie schématique pour des prélèvements sur des poissons de grandes tailles



ANNEXE V

Clef de répartition pour la ventilation départementale des prélèvements.



ANNEXE VI

Données techniques – Plan prévisionnel

| | | | LIBELLE PLAN PREVISIONNEL | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------------|---------------------------|------------|-----------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| N° INSTRUCTION | TYPE DE PLAN | FAMILLE CONTAMINANT | FILIERE | STADE PLVT | MATRICE | CONTAMINANT | Libellé court du plan | NB PRELEVEMENT NATIONAL | Nb ECHANT. PAR PRELEV ^T | QTE MIN A PRELEVER | T°C DE CONSERV° | DUREE MAX DE CONSERV° |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | conserve | m/marché | maquereau | histamine | PSC13078 | 30 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | conserve | m/marché | sardine | histamine | PSC13078 | 50 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | conserve | m/marché | thon | histamine | PSC13078 | 55 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | pdts saurisserie | m/marché | pdts fumés | histamine | PSC13079 | 35 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | pdts saurisserie | m/marché | pdts marinés | histamine | PSC13079 | 55 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | pdts traiteur | m/marché | à base poisson | histamine | PSC13085 | 30 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | poisson | m/marché | pdts maturation enzymatique | histamine | PSC13079 | 50 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | poisson | m/marché | poisson frais-distribution | histamine | PSC13078 | 260 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |
| Plan Histamine Produits de la pêche | SURVEILLANCE | HISTAMINE | poisson | m/marché | poisson frais-restauration | histamine | PSC13080 | 55 | cf instruction | 250g | <-18°C | 30j |