Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

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

Réf. Interne : 13-130 PS_histamine_2014
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2013-8198

Date: 27 novembre 2013

NOR : AGRG1329025N

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	1er janvier 2014
Abroge et remplace :	NS DGAL/SDSSA/N2011-8224 du 20/11/2012
Date d'expiration :	31 décembre 2014
Date limite de réponse/réalisation :	15 février 2015
Nombre d'annexes :	6
Degré et période de confidentialité :	Destinataires

Objet : Plan de surveillance d'histamine dans les produits de la pêche - 2014

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 2014 des niveaux d'histamine, de cadavérine, de putréscine 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 2014 inclus. La date limite de réponse est le 15 février 2015.

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

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP DAAF DRAAF	**Pour information** : - ANSES - InVS - DGCCRF - DGS

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 2014 et ne sont pas rappelées ici.

En 2014, les modifications pour l'exécution de ce plan sont suivantes :

1. Nouveauté réglementaire : le règlement (UE) n°1019/2013 du 23 octobre 2013 modifie le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne le seuil réglementaire pour l'histamine.
Cette modification apporte des précisions en ce qui concerne la présomption de non-conformité pour des échantillons uniques comme suit :

   La note de bas de page 18 est remplacée par le texte suivant :
   « [18] *Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, la présomption établie par l'article n°14, paragraphe 6, du règlement (CE) n°178/2002, en vertu de laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux n'est pas applicable,* ***sauf si le résultat est supérieur à M***. »

2. Les catégories « Restauration » et « Produits traiteurs » ne sont pas renouvelées en 2014,

3. La confirmation systématique des non-conformités par les laboratoires agréés cesse,

4. 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 recherche scientifique, aucune mesure de gestion n'est attendue pour ces nouvelles amines biogènes. Ces données seront pilotées par le LNR,

5. Afin de respecter les objectifs de ce plan de surveillance, plusieurs 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°854/2004[1] de vérifier le respect des teneurs établies par le règlement (CE) n°2073/2005[2] 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 2014, **540 prélèvements ont été programmés** et répartis de la manière suivante : tableau n° 1 :

Catégorie	Lieu de prélèvement	Matrice	TOTAL	
Poisson frais	Distribution	Thon	63	249
		Maquereau	61	
		Sardine	60	
		Autres	65	
Produits de saurisserie réfrigérés	Distribution	Produit fumé	38	72
		Produit mariné	34	
Conserves	Distribution	Thon	66	185
		Maquereau	60	
		Sardine	59	
Produits ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure	Distribution	Toutes espèces	34	34
		TOTAL	**540**	

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, aucune mesure de gestion n'est attendue pour ces amines biogènes.

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 ≤ 15°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 ≤ 4°c

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements de ce plan de surveillance sont à réaliser **à 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).

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements seront réalisés sur l'année civile 2014, soit entre le 1er janvier et le 31 décembre 2014.

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 et par région est précisée dans le tableau de l'**annexe I.**

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 reglaçage 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 (hors conserves) 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 recherche scientifique. 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 2014 (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 VI.
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 pour l'histamine, 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 - 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 des prélèvements par région

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	15	25	10	10	16	27	18	11	4	10	17	92	21	7	17	24	35	27	18	17	38	48	7	7	6	7	6	**540**
POISSON FRAIS / REFRIGERE																												
Distribution / Thon																												
	1	3	1	1	2	3	2	1		1	2	11	2	1	2	3	4	3	2	2	5	6	1	1	1	1	1	**63**
Distribution / Maquereau																												
	2	3	1	1	2	3	2	2	1	1	2	11	3	1	2	3	3	3	2	2	5	6						**61**
Distribution / Sardine																												
	2	3	1	1	2	3	2	1	1	1	2	11	2	1	2	3	4	3	2	2	5	6						**60**
Distribution / Autres espèces de l'annexe III																												
	1	3	1	1	1	3	2	1		1	2	11	3		2	3	3	3	1	2	5	6	2	2	2	2	2	**65**
PRODUIT DE SAURISSERIE REFRIGERE																												
Produit fumé																												
	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	**38**
Produits mariné																												
	1	1	1	1	1	2	2	1		1	1	5	1		1	1	3	2	2	1	1	2	1	1		1		**34**
CONSERVES																												
Thon																												
	2	3	1	1	2	3	2	1	1	1	2	11	3	1	2	3	4	3	2	2	5	6	1	1	1	1	1	**66**

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
Maquereau																												
	2	3	1	1	2	3	2	1		1	2	11	3	1	2	3	4	3	2	2	5	6						**60**
Sardine																												
	2	3	1	1	2	3	2	1		1	2	11	2	1	2	3	4	3	2	2	5	6						**59**
PRODUIT AYANT SUBIT UN TRAITEMENT DE MATURATION ENZYMATIQUE																												
	1	1	1	1	1	2	1	1		1	1	5	1		1	1	3	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	**34**

ANNEXE II

Fiche technique du plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2014

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 » = sigle DATRECPREL	DATE		Date à saisir par le labo	SR
CODBUD		923 1202		
CODAN		20609M-35		

ANNEXE III

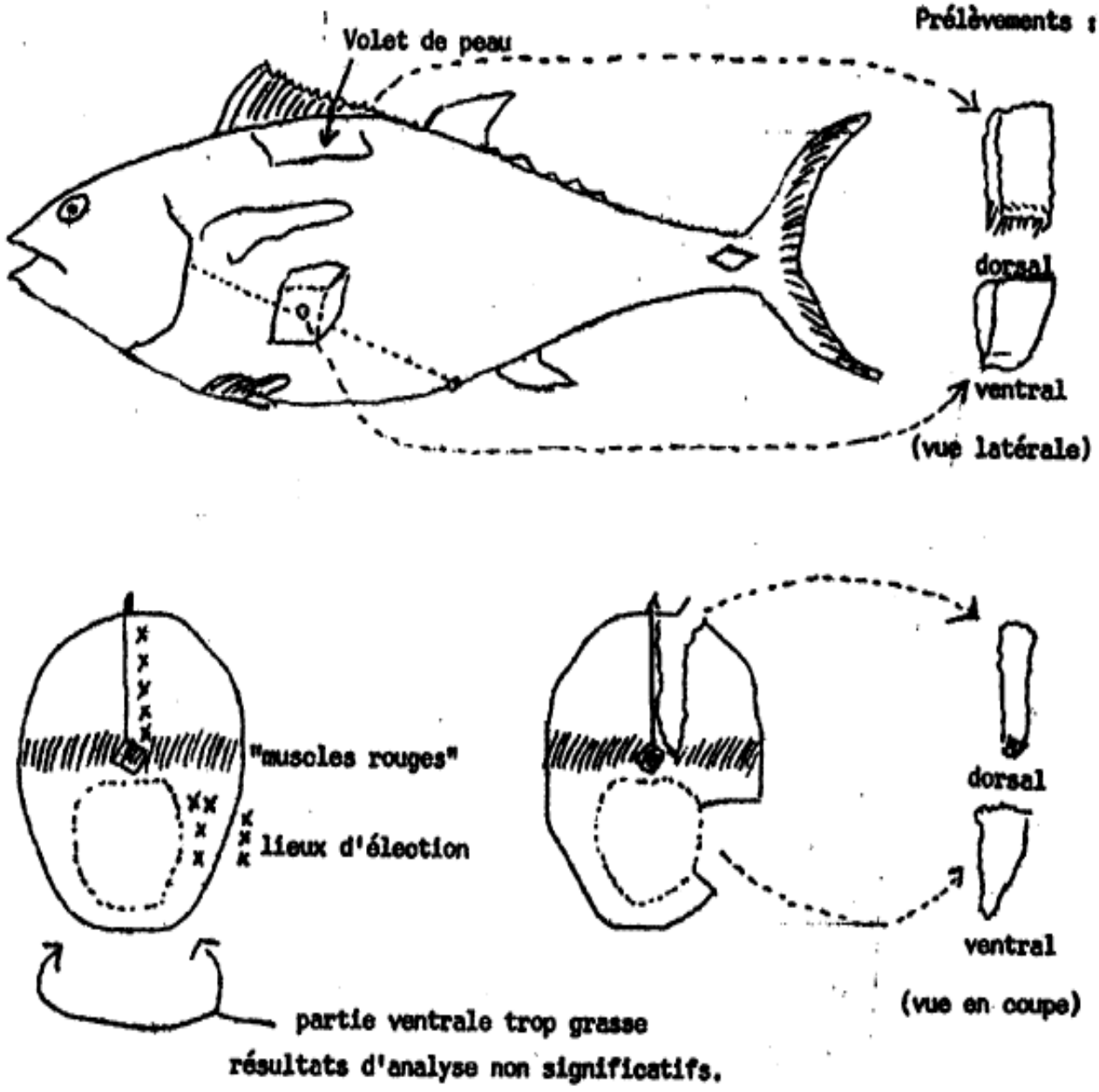
Liste des espèces de poisson associées au danger histamine

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

Source : avis n°2008-SA0310 de l'AFSSA

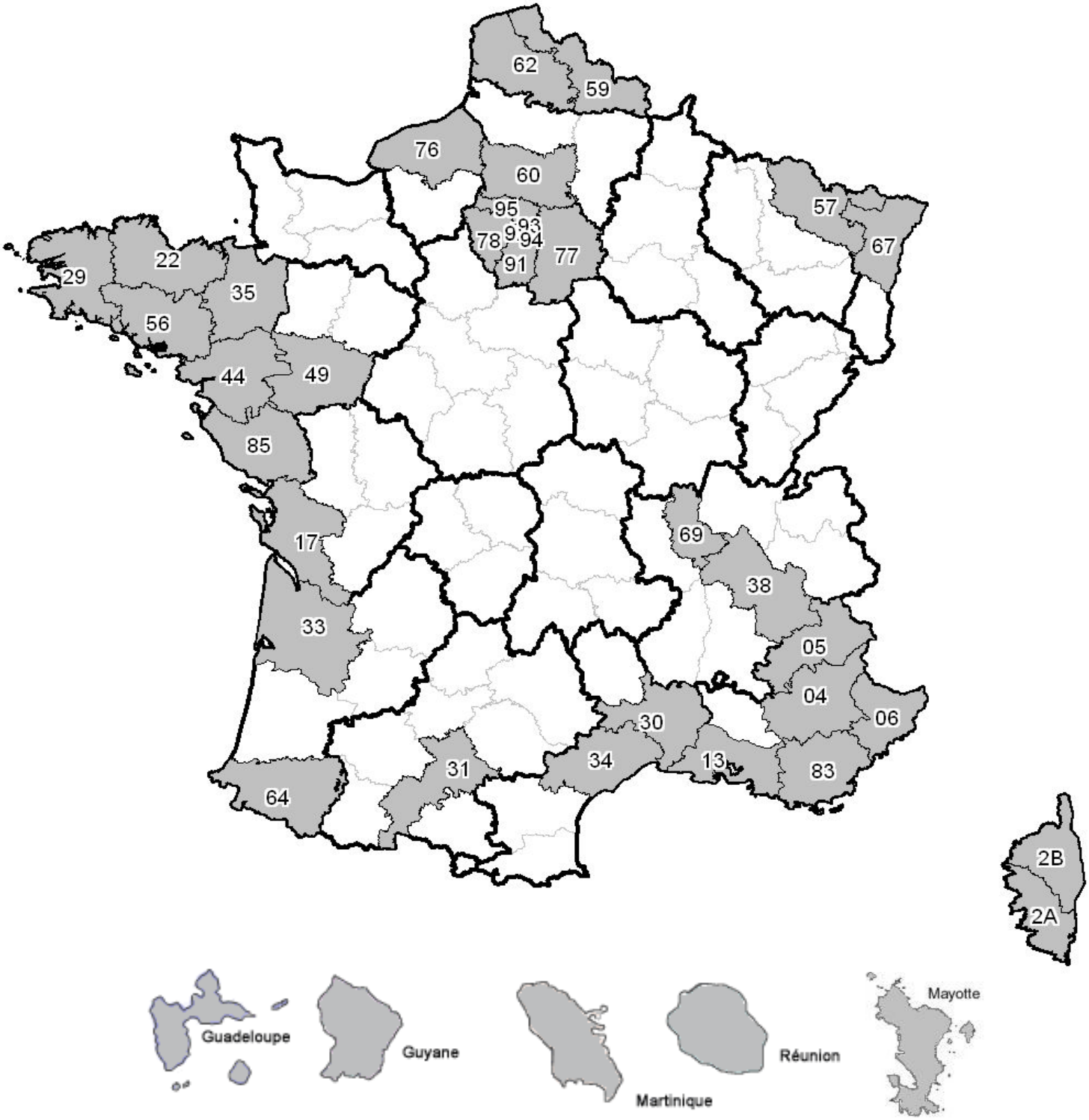
ANNEXE IV

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	60	cf instruction	250g	T°c ambiante	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	conserve	m/marché	sardine	histamine	PSC13078	59	cf instruction	250g	T°c ambiante	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	conserve	m/marché	thon	histamine	PSC13078	66	cf instruction	250g	T°c ambiante	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	pdts saurisserie	m/marché	pdts fumés	histamine	PSC13079	38	cf instruction	250g	<-18°C	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	pdts saurisserie	m/marché	pdts marinés	histamine	PSC13079	34	cf instruction	250g	<-18°C	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	poisson	m/marché	pdts maturation enzymatique	histamine	PSC13079	34	cf instruction	250g	<-18°C	30j
Plan Histamine Produits de la pêche	SURVEILLANCE	HISTAMINE	poisson	m/marché	poisson frais-distribution	histamine	PSC13078	249	cf instruction	250g	<-18°C	30j