Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-576** **15/07/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge et remplace:

- DQ/SVHA/C77-8353 du 4 novembre 1977
- DQ/SVHA/C80-8015 du 25 janvier 1980
- DQ/SVHA/N85-8159 du 13 décembre 1985.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Exigences réglementaires concernant les parasites dans les produits de la mer et d'eau douce – Conduite à tenir au niveau de l'inspection

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DAAF DTAM

Résumé : La présente note a pour objet de présenter les exigences réglementaires permettant de maîtriser les risques liés à la présence de parasites dans les produits de la pêche, les obligations des professionnels et leurs modalités de contrôle par les services d'inspection tout au long de la filière.

Textes de référence :Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE)n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin: Guidance on the term 'obviously contaminated' in relation to parasites in fishery products

Malgré une faible incidence déclarée des cas de maladies parasitaires dues aux produits de la pêche (essentiellement poissons et céphalopodes) en France, le risque est d'importance du fait de la gravité possible des symptômes et du diagnostic difficile. Il tient au caractère infestant et aux réactions engendrées par l'infestation (gastrite, péritonite, occlusions, perforation du tractus digestif et signes plus frustes) mais aussi au caractère allergène, qui ne fait l'objet d'aucune mesure spécifique à l'heure actuelle. L'annexe 1 de cette note présente des informations générales sur les principaux parasites zoonotiques.
Par ailleurs, le risque pour le consommateur est favorisé par l'engouement actuel pour les préparations de poisson cru ou peu cuit.
Enfin, à ce risque sanitaire peu fréquent mais réel s'ajoutent les pertes économiques et la menace de crise médiatique en lien avec l'aspect répugnant des produits présentant des parasites visibles, qu'ils soient pathogènes pour l'homme ou non.

Des prescriptions réglementaires claires et strictes quant à la maîtrise de ce danger lié aux produits de la pêche dans les filières sont fixées dans le paquet hygiène mais des difficultés d'inspection persistent ; **le danger parasitaire doit être clairement connu des opérateurs (importance de la formation, qu'il convient d'apprécier) comme des inspecteurs et pris en compte dans leur PMS avec des mesures de maîtrise adaptées.**

Je vous demande donc de procéder aux vérifications de la réglementation selon les modalités ci-dessous, dans le cadre des inspections des **établissements agréés** manipulant des produits de la pêche, poissons et céphalopodes en particulier (**dans le cadre des inspections programmées** pour les halles à marée, ateliers agréés de manipulation et transformation, etc.), mais aussi dans le cadre des **inspections prévues localement, notamment pour les navires non agréés et les ateliers de remise directe** (rayon marée des supermarchés, poissonneries, restaurants et tout autre atelier non agréé).

Les obligations spécifiques aux parasites tiennent en trois points principaux :

- l'**interdiction de mettre sur le marché un produit fini destiné au consommateur manifestement parasité** (*i.e.* présence raisonnablement détectable à l'œil nu d'un ou plusieurs parasites, vivants ou morts) ;
- l'obligation de **réaliser des contrôles visuels en tout lieu de la chaîne de production et un tri/parage/ filetage associé pour autant qu'il soit possible** ;
- l'obligation dans certaines circonstances, pour les produits destinés à être consommés crus ou non suffisamment transformés pour éliminer le risque parasitaire, d'appliquer un **traitement de congélation avec un barème fixé**.

La prévention du risque parasitaire nécessite l'intervention de l'ensemble des acteurs de la filière ; chaque opérateur prenant sa part de responsabilité vis-à-vis des manipulations qu'il met en œuvre sur le produit. L'objectif final, résultant de l'action de chacun, est de s'assurer que le produit remis au consommateur ne contiendra pas de parasites visibles.

I. Infestation inacceptable et interdiction de mise sur le marché des produits manifestement parasités

Le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre V point D **interdit la mise sur le marché de denrées manifestement infestées.**

> « *Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un* ***contrôle visuel*** *destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché.* ***Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites***.»

La réglementation n'a pas défini de seuil permettant de déclarer un poisson comme étant **« manifestement parasité », qui est le terme de ces textes**. Le vademecum des établissements de manipulation des produits de la pêche (y compris navires agréés) précise qu'un poisson ou une partie de poisson est dit "manifestement infesté de parasites" si **au moins un parasite, qu'il soit vivant ou mort, est visible à l'œil nu** (item D05-L06). **C'est le principe qui doit prévaloir dans vos inspections.**
Le parasite est considéré comme vivant et infestant s'il n'a pas subi de traitement adéquat pour le tuer. Il est considéré comme mort si on observe sa présence dans un produit ayant subi un traitement en ce sens (cf. point III de la présente note pour connaître les traitements permettant de tuer les parasites).
Dans le premier cas (parasite vivant), la **denrée infestée est dangereuse** au sens de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 et une **action propre à éliminer le parasite doit être prévue et mise en œuvre** (cf. infra), faute de

quoi une orientation de la denrée dans la catégorie C2 de la filière des sous-produits animaux s'impose (cf. point VI de la présente note). Dans le second cas (parasite mort), la denrée est répugnante et une action propre à éliminer le parasite doit être également prévue et mise en œuvre, faute de quoi une orientation dans la catégorie C3 de la filière des sous-produits animaux s'impose car le **caractère répugnant rentre dans le champ du caractère impropre à la consommation visée aussi à l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002.**

Le règlement (CE) n°852/2004 (annexe II, chapitre IX point 1) **prévoit une disposition spécifique applicable notamment aux parasites :**

> *« Les exploitants du secteur alimentaire **ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première** autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait, ou dont on a tout lieu de supposer, qu'ils sont contaminés par des **parasites,** [...], de manière telle que, **même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre** à la consommation humaine. »***.**

Les textes précités posent donc deux principes majeurs de maîtrise du risque parasitaire :

- **interdiction de mettre sur le marché des produits manifestement parasités pour dangerosité ou caractère répugnant ;**
- **et possibilité d'exercer un tri et un parage (pour autant que l'intensité d'infestation le permette)** dans l'objectif que le produit remis au consommateur soit exempt de parasite.

Tout lot de produits de la pêche comportant des parasites **visibles (vivants ou morts)**, en tout lieu de la chaîne de production, doit donc être **dûment identifié (détecté et géré de manière effective,** en particulier par des contrôles à réception et des contrôles matières premières) par l'opérateur responsable du lot.

Le devenir de ce produit, selon le degré d'infestation, doit être fixé et prévu par l'opérateur dans le PMS (**Plan de Maîtrise Sanitaire**) de l'établissement où il est procédé aux constats :

- Le cas où le degré d'infestation, **massif, ne permet pas raisonnablement un parage et donc une élimination des parasites visibles, doit conduire à un reclassement en sous-produit, donc sans valorisation alimentaire humaine** (cf point VI de la présente note) **;**
- en cas d'infestation plus faible ou limitée, la réglementation prévoit la possibilité d'orienter vers un tri-parage adéquat même dans un tiers établissement en aval de la chaîne de production, **pré-établi dans le PMS,** des produits bien identifiés, pour autant que ce traitement et ce tri soient **effectifs et efficaces**.

II. Mise en œuvre des contrôles visuels obligatoires

Les **modalités** précises de mise en œuvre du **contrôle visuel par les exploitants** du secteur alimentaire sont fixées par le règlement (CE) n°2074/2005, annexe II, section I, chapitre II pour les établissements à terre et à bord des navires usines :

> *« 1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'**échantillons**. Les personnes responsables des établissements **à terre** et le personnel qualifié **à bord des navires usines** déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. **Au cours de la production**, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le **système d'éviscération** utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé:*
> *a) de manière **continue** par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle;*
> *b) par **sondage** sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.*
> *2. Le contrôle visuel des **filets ou tranches** de poissons est effectué par des personnes **qualifiées** pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'**échantillonnage** doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre II, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage. »*

La mise en évidence de produits manifestement parasités doit conduire à des **mesures proportionnées au risque qui dépendent du degré d'infestation, de la destination du produit (remis à un transformateur ou au consommateur final) et de son utilisation (destiné à être consommé cru ou non).**

Je vous demande donc de conduire sur cette base, lors de vos inspections programmées d'établissements

manipulant les produits de la pêche :

1- Des **contrôles visuels**[1] des produits, quel que soit le lieu d'inspection, en particulier sur les denrées que vous verrez au stade « sortie de l'établissement » ou après les actions de tri, voire filetage/parage.

Vous vérifierez à cette occasion l'absence de parasites visibles. En cas d'anomalie, vous demanderez un parage voire une orientation vers la filière sous-produits selon les circonstances : parage s'il est possible et s'il n'a pas été mené par l'opérateur de façon à éliminer les parasites ou destruction du produit en cas d'infestation ne permettant pas le tri (cf. point I de la présente note).

Si le lot présente une quantité de parasites pouvant être éliminée par des actions de filetage/parage (ex. parasites localisées au niveau des viscères) ou élimination des quelques poissons parasités, il est possible de ne pas y appliquer de mesures de restriction sous réserve de contrôle visuel renforcé à toutes les étapes et permettant d'obtenir la garantie que le produit présenté aux consommateurs est exempt de parasite visible. En cas de doute sur une possible migration de parasites dans le muscle, même en l'absence de parasites visibles après filetage/parage, il est préconisé de mettre en place un traitement par congélation (cf. point III-A de la présente note) ou d'orienter le produit vers une filière de transformation par un traitement thermique (afin de tuer les parasites vivants).

Sous les halles à marée (et à la débarque pour les navires de pêche en production primaire), vous procéderez à la recherche visuelle de parasites sur les **espèces** présentant un **risque d'infestation important**. Compte tenu de la présentation fréquente des produits débarqués déjà éviscérés, vous rechercherez en particulier la présence visible de parasites, fixés sur le péritoine. A cet égard, il convient d'insister auprès des pêcheurs professionnels sur la vigilance à apporter à la qualité de l'éviscération (enlèvement de la masse viscérale complète et des parasites éventuellement fixés sur le péritoine), permettant d'autant plus de minimiser le risque de migration des larves de la cavité abdominale aux chairs qu'elle est réalisée le plus rapidement possible après la pêche[2].
Vous compléterez si nécessaire votre inspection par un examen approfondi des filets obtenus à partir des lots à risque dans les ateliers attenants à la halle à marée qui s'en sont rendus acquéreurs.
De même, vous vérifierez que le PMS comprend des mesures appropriées : refus des produits massivement parasités, information des vendeurs et des acheteurs pour que les lots contenant des poissons manifestement parasités soient d'une part, correctement éviscérés et d'autre part, orientés vers des manipulations ou traitements appropriés.

Cas particulier des poissons destinés à être vendus entiers : Dans le cas des poissons destinés à être mis sur le marché entiers, le contrôle visuel incombe de fait à la personne qui met en œuvre l'éviscération. L'information du vendeur au consommateur est donc essentielle (cf point IV de la présente note) : je vous demande de lui indiquer la responsabilité générale liée à la sécurité du produit qui lui incombe. Il devrait insister sur la nécessaire cuisson à cœur du produit ou à sa congélation (au moins 7 jours au congélateur domestique) si celui-ci est destiné à être consommé cru ou peu cuit[3].
Les procédés de fabrication d'huile de poisson destinée à la consommation humaine peuvent incorporer des poissons entiers non éviscérés qui ne sont pas, de ce fait, soumis à un contrôle visuel (cavité abdominale et chairs). Cependant, ces poissons devant être jugés propres à la consommation humaine (règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre IV, point B.1.b), il n'est pas acceptable que soient utilisés des poissons entiers dont l'infestation massive est détectable.

2- La **vérification de la mise en œuvre par l'exploitant du secteur alimentaire des bonnes pratiques suivantes** (qui doivent être décrites par ailleurs dans le PMS) :

- Les parasites visibles dans la cavité abdominale ou sur les viscères doivent être éliminés en totalité, par la mise en œuvre d'une éviscération, précoce et bien conduite, suivie d'un lavage soigné, (voire d'un parage) et de l'élimination éventuelle du péritoine ;
- Les poissons entiers ayant présenté des parasites visibles dans la cavité abdominale, ainsi que les espèces présentant un risque d'infestation important (le cas échéant, en fonction du lieu et de la période de pêche) doivent faire l'objet d'un plan d'échantillonnage renforcé ;

1 « *des tests aléatoires … afin de vérifier le respect de la législation communautaire en ce qui concerne les parasites* » (règlement (CE) n°854/2004, annexe III, point F).
2 à noter que cela ne l'élimine pas complètement car des larves peuvent être présentes et encapsulées dans le muscle du poisson vivant.
3 cf fiche, rédigée conjointement par les instances ministérielles françaises, « Maîtriser le risque *Anisakis* dans les produits de la pêche – Les précautions à prendre par les professionnels » http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/QR%20pdf/ANISAKIS.pdf.

- La mise en évidence d'un taux d'infestation important sur plusieurs échantillons examinés doit entraîner le contrôle systématique de tous les poissons ou filets obtenus à partir du même lot. Si le nombre détecté de parasites ne permet pas leur élimination par parage ni une réduction significative de leur densité par un parage large des flancs, ces poissons ou filets devront être éliminés pour caractère répugnant, même s'ils sont destinés à un traitement visant à tuer les parasites.

3- L'inspection de l'aménagement des postes d'éviscération, de parage et de mirage (le cas échéant pour les filets ou les poissons plats) permettant un **éclairage suffisant** pour la recherche de parasites visibles.

4- La vérification de la définition et pertinence du plan d'échantillonnage et sa prise en compte dans le PMS (par exemple à réception, à l'éviscération, au filetage, à l'expédition - en continu, en sortie de fileteuse sur un nombre déterminé dans le PMS, contrôles renforcés sur des espèces et/ou provenances ciblées,...).
C'est à l'exploitant inspecté qu'incombe de déterminer le caractère représentatif de son échantillon et donc de fixer de façon documentée le nombre d'échantillons prévus en fonction de la taille du lot ou de son hétérogénéité dans le PMS de l'établissement.

5- La vérification de la mise en œuvre de **techniques de parage adaptées au taux d'infestation ou d'élimination hygiénique des parasites :** retrait effectif des parties de filet enlevées pour éliminer des parasites visibles, ainsi que des chutes de parages obtenues et gestion de ces sous-produits en suivant la filière adaptée (C2 ou C3 si garantie de traitement). **Vous vérifierez les enregistrements des autocontrôles et des mesures correctives réalisés à la maîtrise de cette étape.**

6- La vérification du niveau de **formation du personnel au risque parasitaire** : document attestant de l'information mais aussi de l'application effective (notamment en posant des questions permettant de vérifier la diffusion des connaissances de base et des procédures du PMS aux personnels manipulant le poisson et susceptible de trier et parer, et en vérifiant que les pratiques du personnel y sont conformes).

En cas d'absence de prise en compte du danger « parasites » dans le PMS (identification du danger, mesures de maîtrise et mises en œuvre effectives, formation), je vous demande de noter les items correspondants a minima C (conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156).

III. Inspection des traitements visant à tuer les parasites

Pour les produits de la pêche dont le mode de consommation (crus ou peu transformés) présente un risque élevé lié à la présence de parasites, des **dispositions spécifiques** sont fixées par le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, partie D.

A – Traitement par congélation

Un traitement par congélation est obligatoire pour tous les produits de la pêche provenant de poissons ou de mollusques céphalopodes :

- destinés à être consommés crus : ex. sushis, sashimis, carpaccios, tartares...
- marinés, salés ou ayant subi un autre traitement, si le **traitement est insuffisant pour tuer les parasites** : ceviches, gravlax, boquerones (anchois au vinaigre), rollmops, poissons fumés à froid ...

Les harengs fumés entiers et en filets, salés au sel sec pendant 21 jours minimum (selon la norme NF V45-067) et les filets de morue salés séchés sont considérés comme ayant subi un traitement suffisant pour tuer les parasites, comme conclut l'avis de l'Afssa (2008[4]), et ne nécessitent pas de traitement par congélation. En annexe 2 figure également pour information un tableau présentant l'efficacité de différents traitements chimiques sur les larves d'*Anisakis*.

Le traitement par congélation est réglementairement de -20°C à cœur pendant 24 h ou -35°C à cœur pendant 15 h. Je vous demande de plus **de considérer** (EFSA, 2010[5]) **:**

- qu'une congélation à -18°C à cœur pendant 96 h apporte un même niveau de protection du consommateur que

4 **AFSSA, 2008**. Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'évaluation du risque concernant la présence d'anisakidés dans les produits de la pêche et l'extension de la dérogation à l'obligation de congélation assainissante pour les produits de la pêche dont l'alimentation est maîtrisée ainsi que pour certaines espèces de poissons sauvages. Saisine n° 2007-SA-0379.

5 **EFSA, 2010.** Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

le traitement par congélation de 24 h à -20°C vis-à-vis du risque lié à la présence de parasites autres que les trématodes.

- qu'une congélation à -20°C à cœur pendant 7 jours est de nature à sécuriser le risque parasitaire lié à la présence de nématodes, cestodes et trématodes.

Le traitement par congélation constituant un point critique pour la maîtrise du risque **(CCP),** vous vérifierez que cette étape a bien été prise en compte dans le PMS et est mise en œuvre dans l'établissement (modes opératoires, dispositif de surveillance, enregistrements des résultats, mesures correctives, ...). La performance du matériel de congélation devra être évaluée lors de l'inspection. **Vous vérifierez les enregistrements des autocontrôles réalisés à la maîtrise de cette étape.**

L'inspection documentaire et les éléments de traçabilité permettent d'apprécier le type de traitement mis en oeuvre.

B – Dérogations au traitement par congélation

Il existe des exemptions (règlement (CE) n° 853/2004, annexe III section VIII, chapitre 3 D 3, a à c) au traitement par congélation, à savoir :
– l'application d'un traitement thermique par la chaleur tuant les parasites viables ;
– la conservation sous forme de produits congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables ;
– l'origine « élevage » démontrée des produits.

B-1 – Traitement thermique par la chaleur

Le traitement thermique permettant une destruction des parasites est **réglementairement de 60°C à cœur appliqués pendant au moins 1 minute** (parasites autres que les trématodes).

Un procédé thermique (cuisson ou fumage à chaud) permettant d'atteindre 60°C à cœur dépendra bien sûr de la composition et de l'épaisseur du produit. A titre d'exemple, dans l'avis de l'Efsa (2010), il est indiqué qu'un filet de 3 cm devrait être cuit 10 minutes à 60°C pour atteindre le barème à cœur et s'assurer que les larves de parasites soient tuées.

Les plérocercoïdes de *Diphyllobothrium* et les métacercaires des trématodes résistent davantage avec des couples temps/température d'inactivation respectifs de 55°C pendant 5 minutes et 50°C pendant 5 h ou 70°C pendant 30 minutes.
S'il y a nécessité de maîtriser le risque parasitaire lié aux trématodes (poissons d'eau douce, originaires d'Asie), seul un traitement thermique permettant d'atteindre 70°C pendant 30 minutes est de nature à sécuriser le risque parasitaire liés à la présence de nématodes, cestodes et trématodes. Le barème à appliquer pour atteindre cette maîtrise, hormis pour la conserverie ou des préparations très particulières, est donc drastique et une alternative permettant de maîtriser le risque pourrait alors être un traitement par congélation.

Dans les établissements mettant en œuvre des procédés de traitement thermique de nature à tuer les parasites viables (cuisson, fumage à chaud,..), **vous vérifierez que cette étape a bien été prise en compte dans le PMS (point critique CCP pour la maîtrise du risque)** et est mise en œuvre dans l'établissement (modes opératoires, dispositif de surveillance, enregistrements des résultats, mesures correctives, ...). Si les barèmes de traitement apparaissent insuffisants, le professionnel peut soit les réviser pour garantir l'application effective d'un traitement réellement efficace pour détruire les parasites viables, soit mettre en œuvre un traitement par congélation ou bien utiliser des produits d'élevage contrôlés (cf. III.B-2, ci-dessous). **Vous vérifierez les enregistrements des autocontrôles réalisés à la maîtrise de cette étape.**

B-2 – Autres dérogations au traitement par congélation

➢ Dans le cas des établissements mettant sur le marché des produits congelés, surgelés ou travaillant à partir de matières premières congelées, les modes d'approvisionnement ou de commercialisation garantissent, **normalement**, la destruction des parasites viables dans les produits finis. Il conviendra néanmoins de s'assurer que la durée de conservation sous forme congelée apporte une garantie équivalente aux barèmes temps/température correspondant à la réglementation (cf. III.A).

➢ De la même façon, les opérateurs mettant sur le marché des produits salés ou marinés doivent garantir que les

conditions mises en oeuvre détruisent les parasites viables dans les produits finis (suivi de la norme NF V45-067[6] pour les harengs, couples produit/traitement en annexe 2).

➢ Considérant qu'il n'est pas possible à ce jour de garantir que certains lieux de pêche de poissons sauvages ne présentent pas de danger parasitaire, **le point 3c) du règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III section VIII, chapitre III.D) n'est pas applicable.**

➢ **Par ailleurs, la dérogation au traitement assainissant par congélation est possible pour les poissons d'élevage : saumons, truites, bars, daurades, etc.,** destinés à être consommés crus ou insuffisamment cuits[7] sous certaines conditions rappelées dans le point 3d) du règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, section VIII, chapitre III.D).

Information importante : L'application d'un traitement visant à tuer les parasites ne dédouane toutefois pas les professionnels d'effectuer des contrôles visuels et d'écarter du circuit les produits ou parties de produits infestés ou qui présentent alors uniquement un caractère répugnant.
Par ailleurs, l'obligation de mettre en œuvre un traitement assainissant s'applique à tous les fabricants de tels produits, qu'ils soient agréés ou non (ex. ateliers de vente directe, restaurateurs, GMS).

IV. Transfert d'informations au sein de la filière

Le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, partie D précise les **modalités d'information entre opérateurs**.
Ainsi, tout professionnel mettant sur le marché un produit cru ou peu transformé doit être en mesure de fournir la **preuve de la mise en œuvre du traitement de congélation** sur le produit, qu'il ait été réalisé par **lui-même ou son fournisseur,** avant la mise sur le marché pour le consommateur final. Cette exigence s'applique à tous les opérateurs de la chaîne de production sans qu'elle ne soit imposée à un maillon particulier de la filière[8].

Pour mémoire, conformément au règlement d'exécution (UE) n°404/2011 du règlement (UE) n°1224/2009 ainsi que dans la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 et comme prévu par le règlement (UE) n° 1169/2011, annexe VI, partie A, point 2.b, lorsque la **congélation est effectuée exclusivement dans le but de maîtriser le risque parasitaire**, les opérateurs **ne sont pas tenus de préciser « denrée décongelée » pour la présentation au consommateur final**.
Il est important de souligner que cette dérogation ne concerne donc pas les produits **congelés pour des raisons de conservation.**

De la même façon, le cas échéant l'exploitant doit être en **mesure de démontrer que le produit provient d'un élevage**. En effet, les pratiques d'élevage garantissent d'une part que les alevins sont issus d'écloserie et d'autre part que le régime alimentaire est strictement maîtrisé, notamment à base de granulés distribués à satiété.

De manière générale, tout opérateur doit informer celui qui se porte acquéreur du produit de la présence potentielle de parasites dans les lots de produits vendus, en particulier si le contrôle visuel a permis d'en identifier et que les mesures ont été prises pour retirer les parasites visibles. L'hétérogénéité de l'infestation au sein d'un lot ne garantit pas l'absence totale de parasites dans l'ensemble du lot.

Par ailleurs, bien qu'il n'y ait pas d'exigences réglementaires spécifiques au stade de la vente au consommateur final, les professionnels (poissonniers, rayons marée des GMS...) doivent informer leurs clients sur la **nécessaire cuisson à cœur des poissons de mer ou, si les consommateurs souhaitent consommer le poisson cru ou peu transformé, les conseiller sur les espèces les mieux adaptées** (poissons venant d'une filière où l'alimentation est maîtrisée). Ce point fait consensus entre DGAl et représentants de la profession[9]. Pour les produits qui ne présentent pas suffisamment de garanties, il faut également préconiser le traitement par congélation (au min. 7 jours

6 La norme précise que la congélation n'est pas obligatoire lorsque le salage comporte une durée minimum de 21 jours et que la saumure résultant de la préparation présente, à tout moment, une concentration en sel supérieure à la saturation à 15 °C, soit supérieure à 264 g/l.

7 L'avis de l'Afssa (saisine n°2007-SA-0379) ayant conclu que la probabilité d'infestation par les *Anisakidae* était considérée comme nulle à négligeable dès lors que l'alimentation est strictement maîtrisée sur l'ensemble du cycle d'élevage avec utilisation d'un aliment dont la nature ou le process de fabrication garantit l'absence de parasites viables associé à un milieu exempt de parasites ou vérifié.

8 Au stade de la distribution, la preuve de la réalisation du traitement par congélation peut prendre la forme d'un document du fournisseur sur un produit donné ou l'ensemble de la gamme proposée.

9 La confédération nationale des poissonniers – écaillers de France a édité le 20 mai 2014 une lettre d'information incluant notamment le renforcement des contrôles concernant les parasites.

dans un congélateur domestique). Ces considérations reposent sur la responsabilité de l'exploitant en termes de sécurité des produits qu'il met sur le marché au titre de l'article 17 du règlement CE n°178/2002. Vous pourrez utilement sensibiliser les professionnels sur l'importance d'informer le consommateur sur les risques liés aux parasites et les mesures de sécurité à mettre en œuvre.

V. Gestion des non-conformités

Je vous demande de vérifier que l'opérateur suit les procédures de gestion des non-conformités décrites dans son PMS (le cas échéant, rédaction de fiche de non-conformités).

La notification de ces non-conformités, par le professionnel à la DD(CS)PP et par les services de contrôles à la MUS, ne doit concerner que les produits susceptibles d'atteindre ou ayant atteint le consommateur, à savoir les produits manifestement parasités identifiés à l'issue :

- d'un **contrôle visuel** (dans le cadre d'un auto contrôle, d'un contrôle officiel ou d'une plainte consommateur) sur les lots de **produits pré-emballés en UVC quel que soit l'établissement**,
- d'un **contrôle visuel** (dans le cadre d'un auto contrôle, d'un contrôle officiel ou d'une plainte consommateur) au stade du commerce de détail sur les lots de **produits non préemballés** pour lesquels **aucune action** (tri, parage, filetage) **n'est possible** pour éliminer les parasites (signifiant généralement une défaillance en amont),
- du constat que le **traitement visant à tuer les parasites n'a pas été mené, ou pas efficacement**, sur des produits mis sur le marché.

Il est attendu du professionnel qu'il mette en œuvre les mesures de gestion suivantes sur les lots ainsi déclarés non conformes :
- **retrait de la partie du lot non conforme qu'il détient,**
- **notification de la non conformité à la DD(CS)PP de son département,**
- **information de son fournisseur afin que, le cas échéant, soient mis en œuvre des contrôles renforcés du reste du lot.**

VI. Gestion des sous-produits

Les poissons ainsi que toutes les parties de poissons (pièces de parage, foies, œufs, laitances), retirés de la consommation humaine pour présence de parasitisme, sont des **sous-produits animaux** tels que définis dans le règlement (CE) n°1069/2009[10] et ne peuvent donc en aucun cas être valorisés en alimentation humaine même après traitement par congélation.

****

Vous voudrez bien me faire part par FLAM des difficultés éventuellement rencontrées pour la mise en œuvre des dispositions de cette note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

10 Pour le tri et le devenir de ces sous-produits, se référer au guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs, en particulier les parties II-B-8, II-C-7 et III-C et D.
http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_trigen-span-destination_albrnspan_final_cle027341.pdf

ANNEXE 1

Informations générales et épidémiologie des principaux parasites zoonotiques

La distribution globale des parasites infestant les **poissons** et **céphalopodes** de mer et d'eau douce est mondiale; **tous les produits de la pêche prélevés dans le milieu naturel sont susceptibles de porter des parasites.** Aucune zone de pêche n'est considérée comme étant exempte de parasites, même si certaines zones sont plus ou moins touchées.

Les zoonoses liées à l'ingestion de produits de la pêche ont pour causes principales trois grandes classes d'helminthes : les **nématodes** (vers ronds), les **trématodes** (douves) et les **cestodes** (vers plats).
Outre ces parasites qui présentent un danger pour la santé du consommateur en tant qu'agents responsables de zoonoses, il existe des parasites pathogènes pour le poisson[11] n'induisant pas d'effet chez l'homme mais conférant aux produits infestés un caractère répugnant.

Le cycle de développement des parasites zoonotiques implique un ou plusieurs hôtes intermédiaires (crustacés, copépodes ou mollusques, poissons et céphalopodes) et des hôtes définitifs (mammifères marins pour les nématodes, mammifères carnivores et oiseaux ichtyophages pour les trématodes et cestodes). L'homme peut être un hôte accidentel (Anisakidae, *cf. cycle biologique en figure 1 ci-dessous*) ou définitif (cestodes, trématodes).

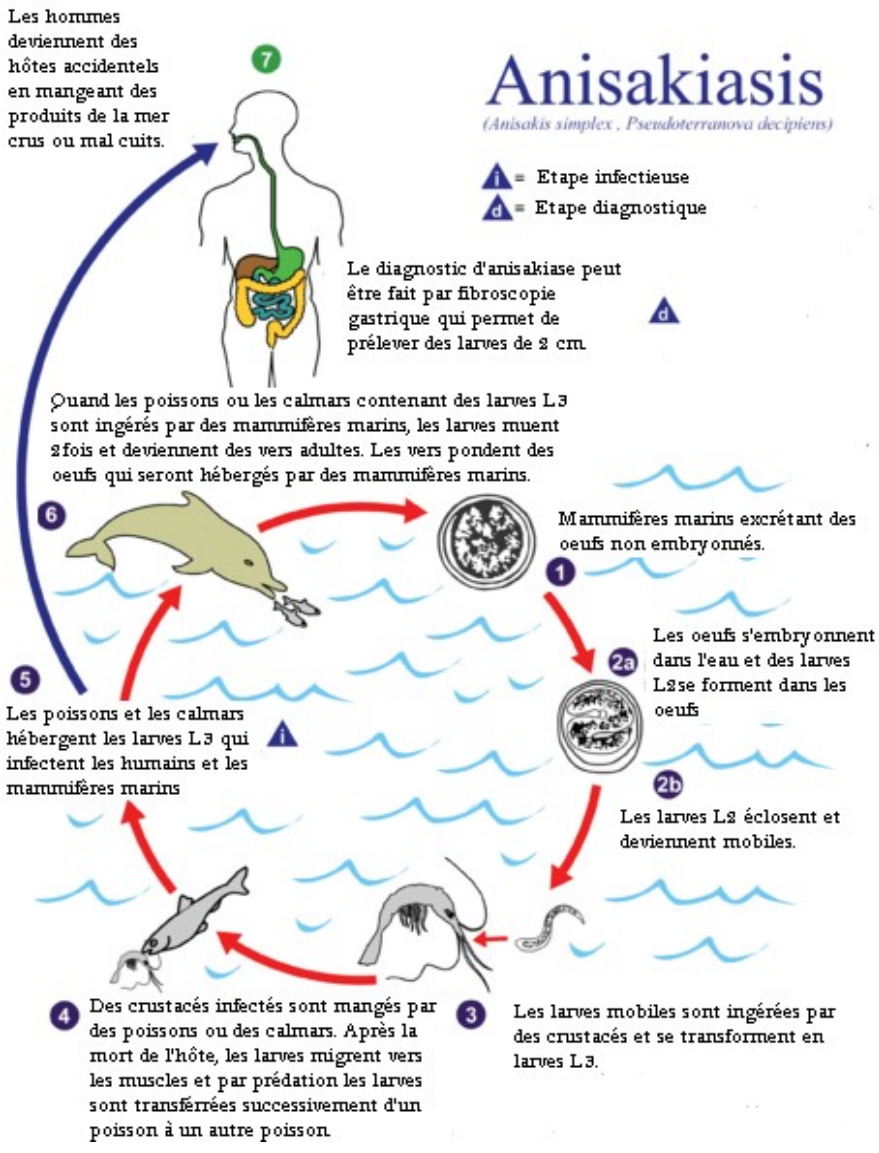


Figure 1 : Cycle biologique d'Anisakidae (adapté d'un schéma présenté par le CDC)

11 Exemples : Microsporidies de lotte, « pou du saumon » *Lepeophtheirus salmonis*...

- Certaines espèces appartenant à la classe des **nématodes**, à savoir ***Anisakis spp.*** **et** ***Pseudoterranova spp***. sont responsables de l'**anisakidose**. Cela fait suite à l'ingestion de larves vivantes qui peuvent se fixer sur la paroi du tube digestif, déterminant plusieurs syndromes, dont les principaux sont :

– manifestations pseudo-ulcéreuses, en cas de fixation à la paroi gastrique ou duodénale, qui surviennent quelques heures après l'ingestion et peuvent s'accompagner de troubles réflexes du transit ;

– occlusion suite à la fixation indolore d'une larve dans l'iléon, qui va entraîner un granulome éosinophilique en quelques semaines ;

– troubles allergiques chez certaines personnes, allant de l'urticaire au choc anaphylactique, résultant de l'ingestion répétitive de larves d'*Anisakidae*, même mortes[12].

Les symptômes apparaissent quelques heures à plusieurs jours après ingestion.
D'après l'Institut National de Veille Sanitaire (InVS, 2008), l'incidence des parasitoses liées à la présence d'*Anisakis simplex* est estimée à 8 cas par an en moyenne en France. Le dernier cas d'anisakiase en France a été rapporté en juillet 2013 suite à la consommation de merlu frais insuffisamment cuit au barbecue. Le patient adulte a été opéré d'une péritonite quelques heures après ingestion. La gastroscopie a mis en évidence deux vers allongés, identifiés comme étant *Anisakis*, implantés dans la paroi gastrique. Les cas humains d'anisakiase sont bien connus des pays consommateurs de poissons crus ; environ 2000 cas par an sont signalés au Japon.
Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons de mer sont parasités par les larves d'*Anisakidae*, parfois présentes en très grande quantité ; c'est le cas du hareng, maquereau, lotte, flétan, merlu et gadidés (lieu, morue, églefin, lingue bleue, merlan…). Les taux de prévalence sont très variables en fonction des espèces de poissons, de la saison, de la taille.

- ***Diphyllobothrium latum*** est l'espèce de **cestodes** qui sévit plus particulièrement sous nos latitudes. La **diphyllobothriose** induit une symptomatologie polymorphe qui associe des manifestations digestives (douleurs abdominales, diarrhées) et des signes généraux (amaigrissement, asthénie, sensations vertigineuses, etc.). Il existe également des formes asymptomatiques. L'incubation est d'environ un mois.
D'après l'InVS (2008), l'incidence des parasitoses liées à la présence de *Diphyllobothrium latum* est estimée à 3 cas par an en moyenne en France. Des cas ont été décrits en Europe, essentiellement en région des lacs alpins. Les espèces les plus susceptibles d'être infestées sont la perche, le brochet, l'omble chevalier et la lotte de rivière. Des infestations de salmonidés d'élevage ont également été décrites, que ce soit sur le saumon du Pacifique *Oncorhynchus* sp ., de l'Atlantique *Salmo salar* (Irlande, USA) ou la truite arc-en-ciel *Oncorhynchus mykiss* (Ecosse, Finlande, Chili, Russie).

- Les **Trématodes** regroupent de multiples espèces zoonotiques principalement des genres ***Clonorchis*** et ***Opisthorchis*** de la famille des *Opisthorchiidae*. Ils sont responsables d'une distomatose appelée **opistorchiose**, transmise par des poissons d'eau douce de la famille des cyprinidés.
Dans la majorité des cas, la maladie est asymptomatique mais lors d'infestations répétées en zones endémiques, des symptômes digestifs non spécifiques peuvent apparaître. Une complication de cette maladie est la cholangite récidivante (inflammation des voies biliaires).
Ils infestent essentiellement des poissons carnivores d'eau douce sédentaires ou migrateurs (catadromes). La plus grande prévalence se trouve en Asie. Les zoonoses dues à ces parasites sont rares en Europe mais au regard de l'essor des importations, le risque est susceptible de s'accroître. Par ailleurs, des métacercaires de trématodes peuvent être présents également sur des poissons de mer (merlu, lieu) sous forme de points noirs et donnant un aspect répugnant au produit.

Enfin, il convient de noter que l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (Efsa) a publié, le 14 avril 2010, un avis scientifique relatif à l'évaluation des risques liés à la présence de parasites dans les produits de la pêche[13].

12 À ce jour, 9 allergènes provenant de larves d'*Anisakis* ont été décrits. Certains sont résistants à la chaleur et à la pepsine. Tous résistent à la congélation. Une étude espagnole a attribué 10 % des chocs anaphylactiques secondaires à des réactions allergiques à *Anisakis*. Cette allergie est rarement rapportée dans d'autres états membres que l'Espagne. Néanmoins, *Anisakis* est à l'origine de la majorité des réactions allergiques dues à des allergènes cachés (allergènes non identifiés à ce jour comme allergène majeur par la réglementation fixant les dispositions d'étiquetage ou non déclarés sur l'étiquette du produit). Chez les personnes sensibles, une des hypothèses avancée est que l'initialisation de la sensibilité aux allergènes d'*Anisakis* soit due à une infection par une larve vivante. Une fois cette sensibilité acquise, des épisodes allergiques peuvent être déclenchés par une larve vivante ou par des allergènes seuls (issus de larves mortes). Dans cette hypothèse, la prévention du risque de sensibilisation peut être assurée notamment par la maîtrise du danger lié à la présence des larves vivantes, réduisant l'exposition initiale du consommateur.

13 **EFSA, 2010.** Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

ANNEXE 2
Traitements chimiques inactivant *Anisakis*
(Anses 2011[14])

Il convient de souligner que ces conditions efficaces ne sont pas celles généralement utilisées en procédés industriels courants mais représentent plutôt des productions traditionnelles et à petite échelle

Traitements chimiques		
Traitement	**Paramètres**	**Produit**
Salage, fumage à froid	NaCl à 8-9 %, 6 semaines sel sec, 20 jours	Hareng
Marinage	NaCl à 12 % + ac. acétique à 10 %, 5 jours. NaCl à 12 % + ac. acétique à 6 %, 13 jours à 4 °C. NaCl à 6 % + ac. acétique à 2,4 %, 35 jours	Anchois
Marinage	NaCl à 10 % + ac. acétique à 6 %, 24 heures puis 4 °C, 13 jours.	Sardine
Marinage	NaCl à 6,3 % + ac. acétique à 3,7 %, 28 jours	Hareng

14 http://www.anses.fr/Documents/MIC-Fi-Anisakis.pdf