

Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche au titre de l'année 2006

L'intoxication histaminique, ou syndrome pseudo-allergique alimentaire, provient de la transformation de l'histidine en histamine par décarboxylation (principalement par des décarboxylases microbiennes) dans certaines denrées riches en histidine.

Les produits de la pêche, manipulés dans des mauvaises conditions d'hygiène associées à des défaillances de la chaîne du froid sont le plus souvent incriminés et en particulier les poissons dits « bleus » tels que les Scombridés (thon, maquereau) et les Clupéidés (hareng, sardine, anchois).

La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'agriculture et de la pêche surveille chaque année le niveau de contamination en histamine des produits de la pêche mis sur le marché en France par le biais d'un plan national de surveillance. Ce plan de surveillance (note de service: DGAL/SDSSA/N2005-8288) répond aux objectifs fixés par le règlement (CE) n°854/2004 ⁽¹⁾ qui vise à vérifier le respect des teneurs établies par le règlement (CE) n°2073/2005 ⁽²⁾.

Le plan de surveillance de 2006 avait notamment pour objectifs:

- d'évaluer la teneur en histamine de produits de la pêche sous différentes formes (poissons frais, longues réfrigérées ou congelées, produits fumés, etc.) obtenus à partir d'espèces favorables à son développement aux différents stades de mise en vente afin d'évaluer l'exposition du consommateur;
- d'identifier les pratiques à risque;
- d'aider à cibler les actions à mettre en œuvre pour lutter contre ce risque.

Afin d'avoir une représentation maximale de l'exposition au risque, les prélèvements ont été réalisés entre le 1^{er} mai et le 30 septembre 2006 et ont concerné l'ensemble des 100 départements français.

En 2006, 8 résultats sur 375 analyses réalisées (2 %), ont présenté des teneurs supérieures aux seuils réglementaires (Tableau 1).

Parmi les huit non-conformités identifiées, cinq correspondent à du thon, deux à du maquereau et une à de l'espadon.

Ces huit analyses ayant été réalisées à la date limite de consommation (DLC), aucune mesure corrective n'a pu être mise en place sur les denrées issues de la même origine.

En 2006, le nombre d'intoxications histaminiques en France représentait 74 % ⁽³⁾ des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ⁽⁴⁾ (soit 56 déclarations sur 76) incriminant les produits de la mer. Le thon étant à l'origine de 96,4 % ⁽³⁾ de ces cas.

On constate depuis quelques années une nette augmentation de ces TIAC à histamine (+ 217 % entre 1996 et 2006). Plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène: une amélioration de l'enregistrement des déclarations des foyers de TIAC plus rapide et plus systématique, l'augmentation de la consommation de certaines de ces espèces, et principalement le thon originaire de pays tiers, ainsi que l'émergence de nouveaux modes de consommation fortement dépendants d'une très bonne maîtrise de la chaîne du froid (sushi, carpaccio, tartare, etc.).

C'est pourquoi, la DGAL met actuellement en place une réflexion afin d'étudier les pistes d'améliorations de la maîtrise du risque lié à l'histamine.

Bibliographie: Fiche de danger microbiologique histamine de l'Afssa (<http://www.afssa.fr/Documents/MIC-Fi-Histamine.pdf>).

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

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

⁽³⁾ Source: Institut de Veille Sanitaire (InVS).

⁽⁴⁾ Toxi-Infection Alimentaire Collective.

Tableau 1: Nombre de prélèvements réalisés en 2006 par couple analyte/matrice et nombre de non-conformités relevées

	N° de catégorie	Catégorie de produits de la pêche	Sous-catégorie	Nombre de prélèvements réalisés	Nombre de non-conformités
Production	Catégorie 1	Produits conditionnés	Longes, tranches ou filets crus conditionnés, réfrigérés (analyse à DLC), y compris décongelés, ou congelés, produits traiteurs, conserves, etc.	87	6
Remise au consommateur final	Catégorie 2	Produits crus réfrigérés	Vente à l'étal ou à la découpe	94	0
			Produits conditionnés, en libre-service en GMS (analyse à DLC)	45	0
	Catégorie 3	Saurisserie et produits traiteurs, conditionnés réfrigérés	Produits traiteurs (rillettes, mousses, etc.) réfrigérés (analyse à DLC)	30	0
			Produits traiteurs (rillettes, mousses, paté, etc.) en conserve	28	0
			Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés (analyse à DLC)	30	2
Catégorie 4	Produits conditionnés congelés	Tous produits (transformés ou non)	61	0	
TOTAL				375	8