

Ces communiqués vous sont transmis par le service qualité : qualite@margainmaree.fr

Le risque histaminique des produits de la pêche en question ?

Qu'est-ce que c'est ?

- **Un phénomène naturel** : l'histamine est issue de la dégradation de l'histidine, un composé des protéines. Lorsque les bactéries dégradent ces protéines, elles produisent de l'histamine.
- **Un phénomène spécifique** : il existe certaines espèces à risques (associées à une grande quantité d'histidine). Il s'agit des poissons pélagiques (thon, thonine, bonite, coryphène, sardine, maquereau, anchois, sardine, etc.).
- **Enjeu pour la filière** :
 - **Enjeu sanitaire** : une teneur élevée en histamine provoque des problèmes de santé graves voir mortels pour les consommateurs.
 - **Enjeu de qualité** : le produit contaminé par de l'histamine n'apparaît pas dégradé et l'histamine n'est pas éliminée à la cuisson.
 - **Enjeu d'image** : cette intoxication est en tête des toxico-intoxications alimentaires en France liées à la consommation des produits de la mer.



Ingérer des produits contaminés à l'histamine provoque les réactions suivantes :

- **De type digestif** : vomissements, douleurs abdominales
- **De type allergique** : urticaire, œdème de Quincke et allant jusqu'au choc anaphylactique.

Ces réactions sont généralement très rapides de quelques minutes à quelques heures.

Que dit la réglementation ?

L'Union Européenne, au travers du **Règlement 2073/2005** définit les familles d'espèces à risques : *Scombridae* (thon, bonites, thonines, thazard, maquereau, ...), *Clupeidae* (hareng, sardines,...), *Engraulidae* (anchois,...) , *Coryphaenidae* (coryphène, ...), *Pomatomidae* (tassergal,...), *Scomberesocidae* (balaou,...). La teneur maximum sur un seul échantillon est de 100 ppm et pour les produits ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure (anchois salés,...) la teneur maximale sur un échantillon est 200ppm. Il existe un plan sur 9 échantillons, se rapporter au règlement pour plus de détails.

Comment éviter la production d'histamine ?

- **Techniques de pêche moins stressantes** : éviter aux poissons de stresser et de se débattre. Après, la mort ce phénomène accentue la dégradation du produit.
- **Saignée des thons** : le sang est également riche en histidine (source potentielle d'histamine).
- **Eviscération précoce pour les grosses espèces (thon)** : éviter que les bactéries du système digestif contaminent la chair.
- **Mesures d'hygiène à bord des navires** : éviter les contaminations bactériennes.
- **Refroidissement rapide des poissons** : limiter la vitesse de croissance des bactéries.
- **Plan d'échantillonnage pour la recherche d'histamine** : s'assurer de la qualité des produits.
- **Surveillance des températures** : vérifier les températures de réception et de stockage des produits.

A votre niveau comment prévenir le risque histaminique ?

A votre niveau, vous pouvez :

- **Respecter la chaîne du froid** : conserver les produits entre **0°C et 2°C**.
- Travailler immédiatement les produits lorsqu'ils sont sortis du froid.
- Respecter les règles d'hygiène
- Rappelez-vous : consommé cru ou cuit, le risque existe toujours !

Prévenir le risque histaminique est l'affaire de tous !



Le parasitisme des produits de la pêche maritime en questions ??

Qu'est ce que c'est ?

- **Un phénomène naturel** : les animaux marins, dont les poissons, céphalopodes et crustacés, peuvent être infestés par différentes espèces de parasites, naturellement présents dans le milieu marin.
- **Un phénomène généralisé** : aucune zone maritime n'est exempte de parasite. Tout produit de la pêche doit être traité avec attention.
- **Un triple enjeu pour la filière** :
 - Enjeu sanitaire : les parasites de la famille des anisakidés peuvent être à l'origine de problèmes de santé pour les consommateurs.
 - Enjeu qualité : d'autres parasites sont à l'origine d'altérations organoleptiques des produits, pouvant engendrer des pertes économiques directes pour la filière.
 - Enjeu d'image : un produit parasité est repoussant aux yeux des consommateurs, qui peuvent alors se détourner des produits de la pêche.

+ Ingérés vivants, les anisakidés peuvent provoquer une maladie appelée **anisakidose**. Les symptômes peuvent être :

- De type digestif : douleurs gastro-intestinales, vomissements, diarrhées, troubles du transit voire occlusion / perforation intestinale dans les cas les plus graves ;
- De type allergique : allant de l'urticaire au choc anaphylactique.

L'Homme peut être contaminé en consommant des poissons ou céphalopodes parasités crus, peu cuits ou conservés dans des préparations à faible teneur en sel ou acide acétique.

Que dit la réglementation ?

L'Union Européenne, au travers du **Règlement (CE) n°853/2004**, interdit aux opérateurs de la filière de commercialiser des produits manifestement parasités.

Afin de protéger le consommateur, elle exige aussi des transformateurs et **restaurateurs** de congeler tout produit de la pêche à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 h, si le produit est destiné à être mangé cru ou pratiquement cru.

Cette exigence concerne également les produits fumés à froid, les produits salés et marinés (**Cf. exemples de produits à risque au verso**).

Comment éliminer les parasites ?

- **Pratiquer une éviscération précoce et complète** : les parasites ne se reproduisent pas dans les poissons, plus on s'en débarrasse tôt, mieux c'est.
- **Bien nettoyer la cavité abdominale**.
- **Conserver les produits entre 0 et +2°C** : le respect de la chaîne du froid limite le risque de migration des vers dans les filets.
- **Effectuer un contrôle visuel rigoureux** avant de servir les clients.
- Si nécessaire, **retirer les flancs du poisson**, notamment s'il est servi entier.

Comment prévenir les risques d'anisakidose ?

- L'anisakidose se contracte uniquement en consommant des poissons ou céphalopodes crus ou préparés selon une méthode qui ne tue pas les parasites.
- **Cuire correctement** le poisson : cuisson à cœur à 60°C pendant au moins 1 minute.
 - Si le poisson est servi cru, pratiquement cru ou peu cuit, **le congeler au préalable**, ou s'assurer qu'un fournisseur a lui-même réalisé une congélation assainissante du produit.

Prévenir les risques liés aux parasites des produits de la pêche, avec les bons gestes, c'est facile !