



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Dispositif PSPC- Campagne 2023- Fiche de synthèse
Bilan du plan de surveillance de la contamination par l'histamine du thon
au stade de la distribution**

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2023 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2023-16.

En 2023, le plan de surveillance cible uniquement la matrice thon (thon à l'état frais ou fumé ou préparations réfrigérées).

Pour information ce plan a été complété, sur demande du laboratoire national de référence (LNR) Histamine, par la recherche, à titre exploratoire, de cinq autres amines biogènes non réglementées : la cadavérine, la putrescine, la tyramine, la spermine et la spermidine. A noter qu'en 2021, la direction générale de l'alimentation et l'Anses ont publié conjointement au bulletin épidémiologique un bilan 2016-2019 relatif à la surveillance officielle de la contamination des poissons et autres amines biogènes ; celui-ci reprend l'ensemble de ces résultats et confirme la corrélation entre la présence d'histamine et celle des autres amines biogènes.

Le présent bilan ne présente que les résultats relatifs à la recherche d'histamine, s'agissant de la seule amine réglementée par le règlement (CE) n°2073/2005.

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2023

Le nombre total d'échantillons à prélever au niveau national était fixé à 300, à raison d'une unité par échantillon. Sur les 300 prélèvements initialement programmés en 2023, 284 ont été effectivement prélevés.

Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination du thon par l'histamine au stade de la distribution est ainsi de 95%, ce qui est sensiblement comparable aux années précédentes.

Sur les 284 échantillons prélevés, 280 échantillons ont été analysés soit 99% des échantillons qui ont été exploités.

Ces résultats sont récapitulés dans le tableau 1 ci-dessous.

4 échantillons n'ont pas été analysés parmi lesquels 3 échantillons correspondant à une absence de retour des laboratoires et 1 échantillon à un problème pendant l'acheminement vers le laboratoire par le transporteur.

Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2023

Matrice	Stade	Contaminant	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Thon	Distribution	Histamine	95%	99%

La figure 1 ci-dessous indique la répartition des prélèvements par mois, sachant que les modalités d'échantillonnage de ce plan sont de veiller à un échelonnage sur l'année si possible régulier tout au long de l'année. Rappelons que l'histamine se développe d'autant plus que la température est élevée. Pour éviter toute prolifération bactérienne qui favoriserait la formation d'histamine dans un poisson, il est essentiel de respecter la chaîne du froid avant sa consommation.

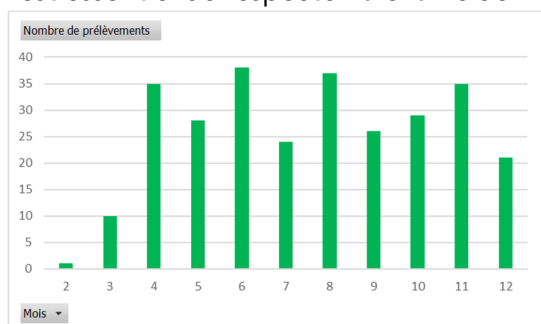


Fig 1. Répartition des prélèvements par mois en 2023

RESULTATS DE LA CAMPAGNE 2023

Sur les 280 échantillons, pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 275 étaient conformes.

Le taux de non-conformité sur la matrice thon pour une contamination par l'histamine est estimé à 1.79% (IC₉₅-[0.77 4.11%]).

Le tableau 2 présente la répartition des échantillons de thon contaminé par niveau de contamination.

Les 5 prélèvements de thon non conformes ont révélé des taux d'histamine supérieurs aux seuils m et/ou M prévus par la réglementation européenne (>200mg/kg).

Concernant les 4 résultats conformes mais compris entre 100 et 200 mg d'histamine par kg, aucun résultat n'a fait l'objet d'une inspection complémentaire au sein de l'établissement producteur, l'enquête n'ayant pas pu exclure une rupture de la chaîne du froid lors du transport ou au sein même de l'établissement de remise au consommateur.

Tableau 2. Répartition des échantillons par niveau de contamination par l'histamine

Poissons	Nombre d'échantillons ayant un résultat exploitable	Résultat quantitatif en mg/kg					
		Non communiqué	<25	≥ 25 et ≤ 100	> 100 et ≤ 200	> 200 et ≤ 400	> 400
Thon frais, préparation de longe de thon et autres produits réfrigérés de thon	280	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Non conforme	
		21	19	231	4	1	4

Le détail (espèces, pays d'origine etc.) concernant les prélèvements non conformes sont présentés dans le tableau 3.

Compte tenu des délais moyens d'analyse et des matrices considérées, les échantillons concernés par ces non-conformités avaient une DLC dépassée ou avaient été entièrement distribués à réception du résultat d'analyse. Aucune mesure de gestion n'a pu être prise sur ces lots. Il n'y a pas eu à notre connaissance de cas d'intoxications associés.

Tableau 3. Détail des échantillons non-conformes en histamine

Espèces de thon		Pays d'origine	Zone de pêche	Résultat quantitatif en mg/kg
Thon frais et préparation de longe de thon	Thon rouge	France	Méditerranée	790
		France	FAO27 VIII Golfe de Gascogne	384
Thon germon albacore		Sri Lanka	FAO 57 Océan Indien	1027
		France	Non renseigné	1042
		Maldives	Non renseigné	1000

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Le taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance pour 2023 est de 95 %, il est très satisfaisant.

Le bilan de ce plan est plutôt satisfaisant, avec un taux de conformité des produits de la pêche au critère réglementaire relatif à l'histamine de 98,2%.

Le tableau 4 ci-dessous reprend l'ensemble des taux de conformité de l'histamine dans les produits de la pêche depuis 2017.

En 2024, le plan de surveillance cible de nouveau le thon et également la sardine, et permettra de consolider les données et suivre leur évolution dans le temps.

Tableau 4 : Evolution du taux de conformités entre 2017 et 2023

Année	Taux de conformité (intervalle de confiance à 95%)
2023	98,2% (IC ₉₅ -[95.89- 99.23%])
2022	96,9% (IC ₉₅ -[94,31- 98.28%])
2021	96,5% (IC ₉₅ -[93,84- 98.03%])
2020	99,15 % (IC ₉₅ -[97,84- 99,67%])
2019	99,16 % (IC ₉₅ -[97,87- 99,67 %])
2018	97,93 % (IC ₉₅ -[96,24- 98,87%])
2017	98,13 % (IC ₉₅ -[95,98- 99,14 %])