

Dispositif PSPC - Campagne 2024 - Fiche de synthèse Bilan du plan de surveillance de la contamination par l'histamine de la sardine et du thon au stade de la distribution

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2024 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2023-738.

En 2024, le plan de surveillance cible les matrices thon et sardine au stade de la distribution (à l'état frais réfrigéré, préparations de longe de thon 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.

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2024

Le nombre total d'échantillons à prélever au niveau national était fixé à 330, à raison d'une unité par échantillon. Sur les 330 prélèvements initialement programmés en 2024, 301 ont été effectivement prélevés.

Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination du thon et de la sardine par l'histamine est ainsi de 91%.

Sur les 301 échantillons prélevés, 294 échantillons ont été analysés soit 98% des échantillons qui ont été exploités.

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

7 échantillons (parmi lesquels 4 échantillons de sardines et 3 échantillons de thon) n'ont pas été analysés. Parmi ces 7 échantillons, 4 échantillons ne respectaient pas les consignes de conservation et d'envoi lors de la réception au laboratoire (réceptionnés non congelés), 1 échantillon était dégradé, 1 échantillon n'a pas été réceptionné et 1 échantillon présentant un problème de DAI (demande d'analyse informatique) n'a pas été traité.

Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024

Matrice	Stade	Contaminant	Taux de réalisation des prélèvements	Taux d'exploitation des échantillons prélevés
Thon et sardine	Distribution	Histamine	91%	98%

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 de manière régulière. En 2024, 85% des prélèvements ont été effectués au second semestre.

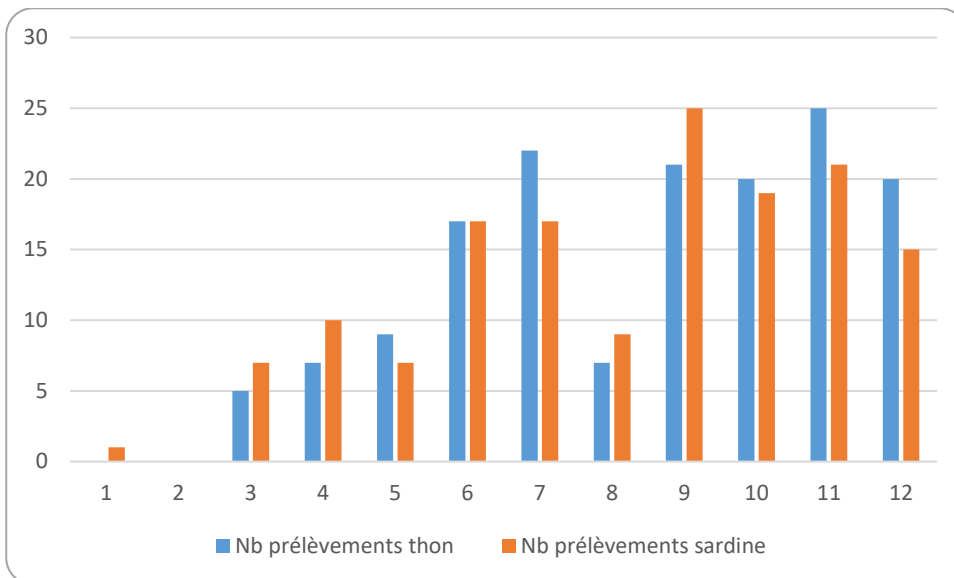


Figure 1. Répartition des prélèvements de thons et de sardines par mois en 2024

RESULTATS DE LA CAMPAGNE 2024

Sur les 294 échantillons analysés, 290 étaient conformes (soit un taux de conformité > 98,6%). Parmi les 4 échantillons non conformes, 3 échantillons correspondaient à du thon et 1 échantillon à de la sardine.

Le taux de non-conformité du thon est estimé à 2,0% (IC₉₅-[0,7- 5,7%]) et celui de la sardine à 0,7% (IC₉₅-[0,1- 3,8%]).

Le tableau 2 présente la répartition des échantillons de thon et de sardine contaminés par niveau de contamination.

Les 3 prélèvements de thon non conformes ont révélé des taux d’histamine supérieurs au seuil M prévus par la réglementation européenne pour des échantillons prélevés en remise directe (>200mg/kg sur n=1).

Le prélèvement de sardine non conforme a révélé un taux d’histamine supérieur au seuil M prévu par la réglementation européenne pour un échantillon prélevé en remise directe (>200mg/kg sur n=1).

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	
		≤ 200	> 200
Thon frais, préparation de longe de thon et autres produits réfrigérés de thon	150	Conforme	Non conforme
		147	3
Sardine	144	143	1

Le détail (espèces, pays d’origine etc.) concernant les prélèvements non conformes est présenté 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

Type de matrice		Pays d'origine	Type d'établissement	Zone de pêche	Résultat quantitatif en mg/kg
Sardine (filet)		France	GMS poissonnerie	Atlantique nord est FAO 27	1400
Thon frais et préparation de longe de thon	Thon rouge	France	GMS poissonnerie	Golfe de Gascogne	259
		Sri Lanka (thon albacore)	GMS poissonnerie	FAO 51 – Océan Indien	335
	Thon germon (blanc)	France	GMS poissonnerie	Non communiqué	344

Les 4 échantillons non-conformes ont été prélevés en GMS poissonnerie. Les températures relevées au moment du prélèvement étaient conformes.

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Le taux de réalisation des prélèvements exploitables pour ce plan de surveillance pour 2024 est de 89 % ce qui est 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 98,6 %. Ce taux de conformité est de 98% pour le thon et 99% pour la sardine.

Le tableau 4 ci-dessous reprend l'ensemble des taux de conformité de l'histamine dans les produits de la pêche depuis 2017. Bien que seule la matrice thon fasse l'objet d'une surveillance annuelle, on observe que ce taux varie peu et montre un taux de conformité > 97% depuis ces 7 dernières années.

En 2025, le plan de surveillance cible cette fois le thon (longes de thon décongelées) au stade de la production (établissements de manipulation et/ou transformation des produits de la pêche), ce qui permettra notamment de répondre à une recommandation de l'audit mené en 2018 par la DGSANTE et soulignant l'obligation pour les autorités compétentes de réaliser une surveillance des contaminants réglementés sur l'ensemble des stades de la chaîne de production.

Cela permettra d'augmenter la puissance statistique du plan et des données obtenues jusqu'ici à la distribution et ainsi de mieux évaluer l'exposition des consommateurs à l'histamine liée à la consommation de poissons dont la chair est riche en histidine.

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 soit tout au long de la chaîne de production, de la pêche à la remise au consommateur final.

Tableau 4 : Evolution du taux de conformité des produits de la pêche et du thon entre 2017 et 2023

Année	Taux de conformité produits de la pêche (intervalle de confiance à 95%)	Taux de conformité du thon (intervalle de confiance à 95%)
2023	98,6% (IC ₉₅ -[96,6- 99,5%])	98,2% (IC ₉₅ -[95,9- 99,2%])
2022	96,9% (IC ₉₅ -[94,3- 98,3%])	96,3% (IC ₉₅ -[92,1- 98,3%])
2021	96,5% (IC ₉₅ -[93,8- 98,0%])	96,0% (IC ₉₅ -[93,0- 97,8%])
2020	99,2 % (IC ₉₅ -[97,8- 99,7%])	97,9% (IC ₉₅ -[94,8- 99,2%])
2019	99,2 % (IC ₉₅ -[97,9- 99,7 %])	-
2018	97,9 % (IC ₉₅ -[96,2- 98,9%])	-
2017	98,1 % (IC ₉₅ -[95,9- 99,1 %])	-