

MAITRISER LE RISQUE ANISAKIS dans les produits de la pêche

LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE PAR LES PROFESSIONNELS

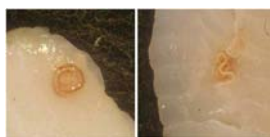


L'évolution actuelle du mode de consommation des produits de la mer vers des préparations de produits crus ou peu cuits, fumés, marinés, salés tels que sushis, ceviches, rollmops, poissons fumés, augmente l'exposition des consommateurs à un risque de parasitose digestive, l'anisakidose et/ou d'allergie. Même si ces risques sont peu connus et ont une incidence faible actuellement en France¹, il existe de réels moyens de maîtrise qu'il est important d'appliquer.

Les produits à risque

- Les produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus (rapidement pochés, grillés superficiellement...);
- Les produits de la pêche ayant subi un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit ne dépasse pas 60°C pour les espèces hareng, maquereau, sprat, saumon sauvage...;
- Les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves (exemple des marinades, du salage à faible concentration de sel).

Anisakis, qu'est-ce que c'est ?



Certains poissons ou céphalopodes (pieuvres, seiches, calmars...) des mers tempérées et froides peuvent être contaminés par un parasite (famille des Anisakidés) en se nourrissant de petits crustacés infestés. Les parasites (larves d'Anisakidés de 1 à 6 cm de long) sont retrouvés dans la cavité abdominale, les viscères et/ou les tissus musculaires sous forme de vers.

Les espèces concernées

De nombreuses espèces de poissons de mer, d'eaux saumâtres, les poissons migrateurs amphihalins² et les céphalopodes comestibles (pieuvres, seiches, calmars...) sont susceptibles d'héberger de tels parasites dans tous les océans et mers du monde.

On considère à ce jour que les poissons d'élevage dont l'alimentation est maîtrisée³ n'hébergent pas ce type de parasites. Néanmoins, une évaluation scientifique sur ce point a été demandée à l'AFSSA⁴.

Les effets sur la santé

La consommation de produits à risque parasités expose le consommateur aux risques :

- de parasitoses digestives dues à la migration de larves vivantes ;
- d'allergies : certains composants des larves ont un pouvoir allergène pour les personnes sensibilisées.

La maladie proprement dite peut se manifester quelques heures à quelques jours après l'ingestion du produit parasité. Les principaux symptômes développés par l'homme suite à l'ingestion de ces larves vivantes sont des formes digestives (douleurs gastro-intestinales parfois accompagnées de vomissements et d'hémorragies digestives, troubles du transit, occlusion, perforation) et/ou des troubles allergiques de gravité variable (de l'urticaire au choc anaphylactique).

Quels sont les moyens de maîtrise ?

Deux types de mesures, simples et complémentaires, existent :

- une première mesure permet de réduire le risque de parasitose : l'éviscération pratiquée dès la capture du poisson ou du céphalopode associée au respect de la chaîne du froid. Elle limite la migration des larves dans la chair et par conséquent la présence d'allergènes ;
- un second type de mesures permet de détruire les larves d'Anisakidés, sensibles à la chaleur et au froid, à condition de respecter les traitements assainissants suivants :
 - congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures ;
 - cuisson à cœur (1 minute à 60°C ou pour une cuisson au micro-ondes 1 minute à 70°C) => la chair ne doit pas être rose à l'arête ;
 - fumage à chaud (température supérieure à 60°C) ;
 - marinage et/ou salage suivant des procédés traditionnels⁵.

Aucun traitement assainissant ne permet d'assurer l'absence d'allergènes.

¹ En moyenne, une dizaine de cas estimés par an n'engageant pas le pronostic vital

² Vivant alternativement en eau douce et en eau de mer comme les anguilles, les saumons...

³ Alimentation sous forme de granulés (exemple : élevage de saumon, de daurade, de bar)

⁴ Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

⁵ Etudes du CÉVPM (Centre d'expérimentation et de valorisation des produits de la mer - Boulogne sur Mer) : par exemple, 16 jours au minimum sont requis lors de préparation de harengs par salage au sel sec.

Quelles sont vos obligations ?

Vous êtes responsable de la qualité sanitaire des produits que vous mettez sur le marché. En particulier, ils ne doivent pas contenir de parasites. Ce danger doit être pris en compte dans votre plan de maîtrise sanitaire⁶. La réglementation actuelle dite du paquet hygiène (en particulier les règlements (CE) n° 178/2002, 853/2004 et 2074/2005) prévoit également les obligations suivantes :

- contrôles visuels pour s'assurer de l'absence d'infestation visible par des parasites ;
- traitement par la congélation à -20 °C pendant au moins 24 h pour les produits à risque⁷.

Si la congélation est uniquement utilisée dans un but d'assainissement du produit en garantissant pendant 24 h une température à cœur de -20 °C (durée de descente en température du produit non comprise) :

- vous n'êtes pas obligé de préciser « denrée décongelée » pour la présentation au consommateur mais vous ne pouvez plus faire mention de l'état « frais » du produit ;
- vous devez toutefois informer vos clients professionnels par écrit de la réalisation de ce traitement assainissant.

Les services de contrôle officiels contrôlent l'ensemble de la filière (pêche/mareyage/crêes jusqu'à la distribution et la restauration). Le non respect de la réglementation vous expose à des sanctions pénales.

Respecter la réglementation

→ Vous êtes restaurateur, traiteur, industriel et vous fabriquez des produits à risque destinés aux consommateurs, deux possibilités s'offrent à vous :

- vous vous assurez que le traitement assainissant de congélation (-20 °C à cœur pendant au moins 24h) a bien été appliqué en amont (par exemple par votre fournisseur et dans ce cas, il doit l'indiquer sur un document) ; en l'absence de toute indication écrite de traitement, vous devez le mettre en oeuvre à votre niveau ;
- vous vous approvisionnez dans une filière où l'alimentation des poissons est maîtrisée.

→ Vous vendez des produits à risque préparés par un fournisseur, vous devez :

- vous assurer que ces produits ont bien subi un traitement assainissant en amont.

Informez vos clients

→ Vous vendez du poisson frais au consommateur final :

- vérifiez s'il souhaite le consommer sous forme crue, auquel cas conseillez-le sur les espèces les mieux adaptées (poissons venant d'une filière où l'alimentation est maîtrisée). Pour les produits ne présentant pas suffisamment de garanties, préconisez l'application d'un traitement assainissant par le froid ou une cuisson adaptée.
- si vous vendez du poisson « spécial sushi » ou « spécial sashimi », vous devez vous approvisionner dans une filière où l'alimentation des poissons est maîtrisée ou vous assurer que le traitement assainissant de congélation (-20 °C à cœur pendant au moins 24h) a été appliqué en amont, sinon vous devez le mettre en oeuvre.

● Pour en savoir plus

Contacts

Direction départementale des services vétérinaires (DDSV)

- http://www.agriculture.gouv.fr/spip/leministere.lesorganigrammes.lesservicesdeconcentres.leministereendepartements_r109.html

Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF)

- http://www.minefi.gouv.fr/dgccrf/06_infospratiques/ddccrf.htm

Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) :

- <http://www.sante.gouv.fr/htm/minister/dd-r/listeddr.htm#ddass>

Office national interprofessionnel de la mer et de l'aquaculture (OFIMER) :

- http://www.ofimer.fr/Pages/Prof/Pro_Accueil.html

Bibliographie

Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) :

- <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/40584-40585.pdf>

Coordonnées de la structure qui vous a délivré cette fiche :

⁶ Il comprend des mesures qui permettent de sécuriser votre système de production : plan HACCP, système de traçabilité, respect des bonnes pratiques d'hygiène et gestion des non conformités.

⁷ Se reporter au paragraphe sur les produits à risque.