

DDSV DU CALVADOS

Evolution du risque sanitaire dans la
filière pêche :
Perspectives réglementaires

Jean-François COLLOBERT

6 octobre 2005

Symposium International Santé Mer 2005

I/ Le danger sanitaire quantifié

174 foyers

13,7 % des foyers

- ◆ VIRUS NORWALK, HEPATITE A.
 - ◆ V. PARAHAEMOLYTICUS
 - ◆ HISTAMINE
 - ◆ DSP
 - ◆ BACTERIES

I/ Le danger sanitaire quantifié

Evaluation InVS :

ANISAKIASE	8 cas
HEPATITE A	406 cas
NOROVIRUS	70.194 cas
VIBRIONS	14 cas

II/ Les dangers réels

A/ Pathogènes naturels

1) Biotoxines

- Coquillages : DSP, ASP ...
- Poissons : Histamine
Ciguatera ...

2) Parasites

- Nématodes (anisakis)

3) Vibrions non cholérique et cholériques

II/ Les dangers réels

B/ Les contaminants environnementaux

1) Pollution chronique

- HAP
- PCB
- Métaux lourds
- Pesticides

2) Pollution accidentelle

II/ Les dangers réels

C/ Le péril fécal

- Virus
- Salmonelles, Shigelles
- E.Coli pathogène
- *Clostridium botulinum*

II/ Les dangers réels

D/ Les contaminants de process

1) Bactéries

- Bactéries d'origine fécale
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes*

2) Autres

- Corps étrangers
- Toxiques

ATTENTION AU DANGER « PERCU »!

III/ Evolutions réglementaires

A/ En perspective

1. HIER	- Décret 1939 - A.M. 1973	Peu d'effets
2. ACTUELLEMENT	- Directives 91/452 et 91/493	Structurant
3. DEMAIN	- Règlements 852/2004 et 853/2004	Responsabilisant

III/ Evolutions réglementaires

B/ Sur le contenu

1. HIER	Moyens Hygiène
2. ACTUELLEMENT	Moyens ↗ Hygiène Autocontrôles (HACCP) Agrément
3. DEMAIN	Moyens ↘ Hygiène HACCP GBPH Traçabilité Information Notification, retrait, rappel Agrément

Conclusion :

Règlement 178/2002

Règlement 852/2004

Règlement 853/2004

Règlement critères microbiologiques *

Règlement « mesures d'applications » *

Règlement « mesures transitoires »

Réglementation nationale

Règlement « critères microbiologiques »

Critères de sécurité	<i>SALMONELLA</i>	Crustacés, mollusques cuits	n = 5 c = 0	0/25 g		
		Coquillages	n = 5 c = 0	0/25 g		
	<i>E. COLI</i>	Coquillages	Un échantillon de 10 coquillages c = 0 230 NPP/100 g			
	HISTAMINE fonction du stade de maturation					
Critères d'hygiène des processus	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques marins	<i>E. COLI</i>	n = 5 c = 2	m = 1 UFC/g	M = 10 UFC/g	
		<i>Staphylococcus aureus caogulase +</i>	n = 5 c = 2	m = 100 UFC/g	M = 1000 UFC/g	