

## Axe 3 – Renforcer les contrôles sur les poissons destinés à la consommation et adopter les mesures de gestion des risques appropriées

### 3.3 Poursuivre la surveillance des produits de la pêche mis sur le marché

#### 3.3.A Surveillance de la contamination des produits de la pêche mis sur le marché

Description de l'action	Mise en œuvre au niveau national de plans de surveillance (eau douce et milieu maritime)
Porteur local de l'action	DRAAF et DD(CS)PP
Date de mise à jour	24 mai 2012

#### 1. Contexte

Chaque année depuis 1999, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère chargé de l'agriculture élabore et met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle (PS/PC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale et des produits destinés à l'alimentation animale.

Ces plans constituent un outil essentiel de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire et contribuent, dans le même temps, à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

**Un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Les prélèvements sont faits le plus souvent au stade de la remise au consommateur, sur les produits disponibles sur le marché, qu'ils soient d'origine nationale ou pas.**

Le plan de surveillance est fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée.

Les produits de la pêche présentent la faculté d'accumuler certains contaminants chimiques présents naturellement et/ou introduits accidentellement lors de pollutions chroniques ou ponctuelles du milieu aquatique. Les plans de surveillance mis en place chaque année définissent les recherches à conduire sur les principaux résidus et contaminants chimiques actuellement identifiés comme étant susceptibles de présenter un risque pour la santé publique *via* les produits pêchés en mer et en eau douce, débarqués ou manipulés dans les établissements agréés sur le territoire métropolitain et les départements d'Outre-Mer.

#### 2. Résultats

Chaque année, la DGAL publie le bilan des plans de surveillance de l'année précédente. Les résultats des plans de surveillance 2010 :

##### **Sur les poissons d'eau douce, de mer, les crustacés et céphalopodes :**

- recherche de contaminants chimiques (métaux lourds, HAP, dioxines et PCB, pesticides): sur **739 résultats d'analyses obtenus sur toute la France, 7 non-conformités ont été observées** dont 6 pour leur teneur en cadmium ou mercure et 1 pour sa teneur en dioxines et PCB DL. Pour ce qui concerne la non-conformité en dioxines et PCB de type dioxines, il s'agissait d'un prélèvement de maquereau de la Baie de Seine. Ce résultat a été intégrée dans les mesures de gestion qui ont été prises localement.
- recherche d'histamine : sur les **628 échantillons** analysés, **18 ont présenté un dépassement du seuil** de 100mg/kg du à des mauvaises conditions de manipulation ou de conservation de certaines espèces de poissons riches en histidine.

### Sur les coquillages :

- recherche de contaminants chimiques (métaux lourds, HAP, dioxines et PCB, pesticides) et de phycotoxines marines sur des mollusques bivalves prélevés à la production ou à la distribution : sur **1611 résultats d'analyses obtenus sur toute la France, 1 seul prélèvement de moule** a présenté une non conformité en phycotoxine, confirmant la contamination d'un lot à l'origine de 3 foyers de toxi-infections alimentaires dans ce même département. Néanmoins, les résultats de la surveillance effectuée par l'IFREMER sur cette zone sont restés favorables et donc aucune mesure de gestion n'a été prise sur cette zone.
- recherche de la bactérie *Escherichia coli* au niveau de la production donc dans les départements littoraux : sur **483 prélèvements analysés, 43 se sont révélés non conformes**. Ce résultat confirme un problème de qualité d'une zone de production en baie de Somme, déjà identifié en 2009. Les centres de purification mis en place en 2011 devrait améliorer la qualité sanitaire des produits issus de cette zone.

### Sur les poissons, crustacés et mollusques issus de l'élevage et/ou pêche (eau douce/eau de mer).

- Recherche de radionucléides : les **23 prélèvements réalisés se sont tous révélés conformes** aux valeurs fixées par le Codex alimentarius, valeurs retenues comme critère de conformité en l'absence de texte applicable aux denrées produites sur le territoire de l'Union européenne.

### **3. Evolution**

Compte tenu des résultats obtenus en 2010, les plans de surveillance 2011 et 2012 ont été reconduits avec quelques modifications.

- recherche de nouveaux contaminants chimiques dans un but exploratoire : arsenic en 2011, arsenic, aluminium, retardateurs de flammes bromés et substances perfluoroalkylées en 2012,
- le plan de contrôle des substances interdites en élevage est doublé depuis 2011 d'un plan de surveillance afin de pouvoir disposer d'un état représentatif de la contamination des produits issus de l'élevage et effectivement présents sur le marché en France.