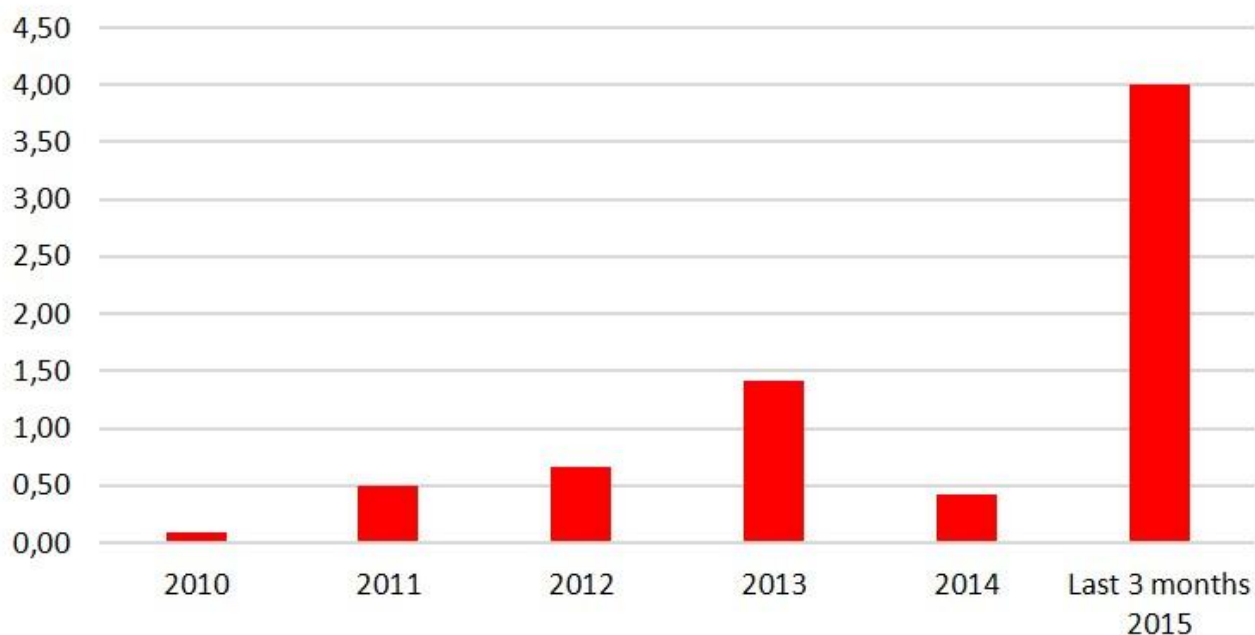


## RECRUESCENCE DES INTOXICATIONS À L'HISTAMINE EN EUROPE

Revue des Alertes histamines sur longues de thon du Rapid Alert : Il y a eu 10 alertes ces 2 derniers mois, l'équivalent de 18 mois

Histamine Alerts : Monthly Average



### LE THON TRAITÉ AUX ADDITIFS INCRIMINÉ DANS LA PLUPART DES ALERTES

Nous constatons ces derniers mois sur le système « Rapid Alert Européen » une très forte augmentation des intoxications histaminiques en Europe dues à des longues de thon. Les produits en causes sont dans une large majorité des longues de thon décongelées et préparées avec additifs et proviennent de seulement 2 pays : l'Espagne et la France.

Nous attirons l'attention des opérateurs sur le risque sanitaire très élevé sur les niveaux rencontrés souvent supérieurs à 2.000 et allant jusqu'à 6.860ppm. A ces stades le risque est Réel et Sérieux pour la santé humaine, sachant que la part de population présentant une fragilité accrue est en augmentation en Europe. Pour information, selon l'AFSSA, de 100 à 1000ppm, le produit est toxique.

Cet état de fait est inhérent à ce type de produit car pour baisser fortement le prix, les opérateurs utilisent des matières premières de moins en moins chères et donc aux conditions de stockage, de fraîcheur souvent inadéquates.

La commercialisation de ces longues de thon additivées expose les consommateurs à des risques d'intoxication bien supérieurs que dans le cas de produits sans traitement, notamment en raison de l'apparence des longues traitées qui trompent le consommateur sur l'état de fraîcheur (comme c'était le cas pour le thon traité au monoxyde de carbone il y a quelques années et désormais interdit pour cette raison).

## **RAPPEL DE LA PROBLÉMATIQUE HISTAMINIQUE (SOURCE FICHE HISTAMINE AFSSA JUIN 2006)**

### **ATTEINTES A LA SANTÉ**

L'intoxication histaminique provient de la transformation de l'histidine en histamine. La consommation d'aliments renfermant de fortes quantités d'histamine peut induire des effets toxiques dans l'organisme.

**Symptômes** Les principaux symptômes observés sont liés à l'effet vasodilatateur de l'histamine. Les symptômes les plus souvent rencontrés sont : rougeur facio-cervicale, éruption cutanée, oedème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche, démangeaisons, picotements de la peau.

Ils sont généralement suivis de troubles de type céphalées, palpitations cardiaques, étourdissements.

Des symptômes secondaires, de nature gastro-intestinale, peuvent apparaître : nausées, maux d'estomac, vomissements, diarrhée. En général, la période d'incubation est courte, elle varie de quelques minutes à quelques heures.

Les symptômes disparaissent spontanément en quelques heures (3H en général). Exceptionnellement, ils peuvent durer plusieurs jours dans les cas les plus graves.

**Aspects médicaux** Par ailleurs, l'ingestion d'aliments contenant des doses élevées d'histamine comme certains poissons ou certains fromages, peut entraîner chez tous les sujets une réaction ressemblant à une réaction anaphylactique de sévérité proportionnelle à la quantité ingérée pouvant aller au choc histaminique.

**Epidémiologie** Les intoxications histaminiques sont en tête des toxi-infections alimentaires liées à la consommation de produits de la pêche en France.

**Aliments associés** Parmi les aliments riches en histamine les plus impliqués sont les poissons dit scombroides (appartenant à la famille des Scombridés).

Ils sont la source la plus courante de l'intoxication à l'histamine (d'où le terme anglais très répandu de Scombroid Fish Poisoning).

On compte parmi ces poissons le thon, la bonite et le maquereau. Parmi les aliments riches en histamine sont également cités le chocolat, certains produits alimentaires fermentés (vin, bière, choucroute), les gibiers faisandés et certains fromages (roquefort, gruyère, cheddar, gouda, édam, emmental).

**Dose toxique** La dose seuil entraînant le débordement des systèmes de détoxification est très difficile à déterminer.

Elle dépend de multiples facteurs dont la variabilité individuelle. On admet généralement que des teneurs en histamine inférieures à 50ppm sont sans effet toxique.

De 50 à 100ppm, on observe quelques intoxications légères. De 100 à 1000ppm, le produit est toxique.

La réglementation (Règlement communautaire (2073/2005)) fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche. Lors d'un plan de surveillance, neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot : - la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100ppm - deux échantillons peuvent dépasser 100ppm sans atteindre 200ppm - aucun échantillon ne doit dépasser 200ppm Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : Scombridés : (maquereaux, auxides, thonites, thons, thazards, palomettes, bonites), Clupeidés : (harengs, menhadens, ethmaloses, harengules, chardins, sardines, sardinelles, sardinops, sprats, shadines), Engraulidés : (anchois), Coryphaenidés : (coryphènes). On observe une recrudescence des foyers d'intoxication histaminique, les aliments impliqués contenant parfois d'assez faibles quantités d'histamine. Il existe donc des sujets très sensibles et leur proportion augmente.

## **PROBLEMATIQUE ALIMENTAIRE**

La formation d'histamine est essentiellement d'origine microbienne. Les microorganismes producteurs sont essentiellement mésophiles, ce sont notamment des Entérobactéries.

Par conséquent, le seul moyen de prévention consiste à limiter la prolifération microbienne par le respect des conditions d'hygiène et par un suivi rigoureux de la chaîne de froid. En effet l'histamine est thermostable, elle n'est donc détruite par aucun procédé industriel.

Ce sont des mesures préventives qui doivent être appliquées. Si les conditions sont favorables, la production d'histamine peut être très rapide. Puisque l'origine est microbienne, une réfrigération rapide est nécessaire et le respect de la chaîne du froid est essentiel.

Ce problème est d'autant plus important, dans le cas du thon et de la sardine, que ces poissons sont surtout pêchés dans les mers chaudes. Par ailleurs une éviscération rapide, avant réfrigération, limite la contamination.

## **RECHERCHE ET DOSAGE DANS LES ALIMENTS.**

Les causes chimiques de développement de l'histamine peuvent être des indicateurs de fraîcheur du poisson ou de la viande : en effet, la teneur en histamine, putrescine et cadavérine augmente habituellement durant la décomposition de ces produits.

Source : <http://fishislife.com/fr/nos-actualites/recrudescence-des-intoxications-a-l-histamine-en-europe>