

Détection rapide du risque de scombrotisme dans les produits de la pêche

La sécurité sanitaire des aliments a toujours posé un problème de taille pour la santé publique. La demande des consommateurs et le prix des produits sont en rapport direct avec la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, tout particulièrement dans le cas des produits de la mer. Partout dans le monde, les organismes de réglementation compétents doivent certifier que les produits de la mer sont propres à la consommation humaine et conformes aux normes de sécurité sanitaire des aliments avant d'en autoriser la diffusion par les circuits de distribution.

Les causes de l'ichtyosarcotoxisme, problématique importante pour le commerce des produits de la mer, peuvent être réparties en deux catégories : présence de toxine dans les poissons vivants (responsable des intoxications ciguatériques ou dues à l'ingestion de tétradotoxine, par exemple), et production de toxine résultant d'une contamination bactérienne intervenant après la capture du poisson (scombrotisme). Bien que l'on parle de « scombrotisme », les poissons de la famille des scombridae, comme les thons, ne sont pas les seuls à présenter ce risque, puisque c'est également le cas de bien d'autres espèces, dont le mahi-mahi, les maquereaux et les sardines. L'exposition de ces espèces à des températures de l'air ou de l'eau supérieures à 28 °C pendant plus de 6 heures après la mort favorise considérablement le développement de cette toxine, que ni le traitement thermique, ni la cuisson, ni la surgélation ne réussissent à éliminer une fois qu'elle est présente dans la chair du poisson. Le scombrotisme est aussi connu sous le nom d'intoxication à l'histamine.

Une teneur élevée en histamine peut rendre le consommateur malade et causer, entre autres, les symptômes suivants : picotements ou sensation de brûlure de la bouche et de la gorge, éruption cutanée ou urticaire sur le tronc, hypotension, maux de tête, étourdissements, démangeaisons, nausées, vomissements, diarrhée, constriction des voies respiratoires semblable à une crise d'asthme, palpitations cardiaques, et détresse respiratoire. Les symptômes se manifestent généralement de quelques minutes à quelques heures après ingestion et peuvent durer de 12 heures à plusieurs jours. Le patient est habituellement traité avec des médicaments antihistaminiques.

Il est très important de bien manipuler et conserver le poisson frais après capture, qu'il soit destiné à la consommation personnelle ou à l'exportation. Les produits de la mer doivent être réfrigérés (à moins de 4,4 °C), et leur refroidissement immédiat réduit considérablement le risque de formation de l'histamine.

Les niveaux d'histamine dans la chair des poissons peuvent être déterminés au moyen de tests rapides simples ou de méthodes sophistiquées d'analyse en laboratoire. Dans le cadre de ses activités de soutien aux organismes nationaux de réglementation et aux sociétés de pêche privées, la CPS a organisé un atelier de formation à l'utilisation des kits rapides de détection de l'histamine aux Fidji, du 10 au 14 septembre 2012. La CPS a assuré le volet formation et fourni des kits rapides de détection de l'histamine au profit d'agents de l'autorité compétente des Fidji (Ministère de la santé) et d'opérateurs du secteur privé basés aux Fidji, dont

Celtrock Holdings Ltd, Seaquest Ltd, Hangton Pacific Ltd et Tripacific Ltd. Forts de cette formation, tous sont désormais capables de détecter l'histamine pendant la transformation du poisson et de veiller à ce que les poissons contaminés n'entrent pas dans la chaîne de commercialisation.

Soucieux de prévenir l'ichtyosarcotoxisme, les marchés internationaux, tels que ceux de l'Union européenne, des États-Unis d'Amérique, du Japon, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, répondent à des normes très strictes. Les pays océaniques ont déjà connu des cas de rejet de produits de la mer par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique, ce qui a induit des pertes considérables pour les opérateurs et compromis la confiance entre partenaires commerciaux à l'échelon international. Effectuer les contrôles nécessaires sur les produits de la mer destinés à l'exportation permettra d'éviter que de tels incidents ne se reproduisent.

Pour plus d'informations :

Timothy Numilengi

Chargé du développement de la pêche (valorisation des produits de la pêche et exportations), CPS
(TimothyN@spc.int)



Tomasi Tabanidalo, de Celtrock Holdings Ltd, transfère de l'extrait d'histamine à analyser.