

II. Description des principaux dangers sanitaires

II.1. Généralités – principaux dangers

Plusieurs situations peuvent se présenter :

- la contamination* peut provenir de la présence d'un élément dangereux dans la matière première au moment de la capture : on parle alors de **contamination initiale** dont le niveau est étroitement lié à l'origine des poissons, mollusques et coquillages ;
- l'introduction d'un élément dangereux au cours des opérations de traitement des produits à bord des navires de pêche : on parle alors de **contamination croisée** ;
- le **développement** ou la multiplication d'un élément dangereux dans le produit ;
- et enfin la **non décontamination** liée à la mauvaise application des bonnes pratiques au cours des opérations de traitement à bord des navires de pêche.

Les principaux dangers que l'on rencontre dans le secteur des produits de la pêche sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Principaux dangers liés aux matières, matériaux et à l'homme

VECTEURS	DANGERS SANITAIRES
Tous poissons (eau de mer et eau douce)	Bactéries : <i>Clostridium perfringens</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Parasites : Nématodes, Cestodes Dangers chimiques : métaux lourds (Mercure, Plomb et Cadmium...) <i>dioxines et PCB*</i> , pesticides, hydrocarbures (HAP)
Poissons bleus (espadons, thons, maquereaux, harengs, sardines, anchois)	Dangers sanitaires ci-dessus ainsi que : scombrotoxine (histamine), phycotoxines (uniquement anchois et sardines, non vidés)
Crustacés en zones tempérées	Bactéries : <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Dangers chimiques : métaux lourds (Cadmium, Plomb), bisulfites
Coquillages	Bactéries : <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella spp.</i> Virus : virus de l'hépatite A, norovirus, entérovirus... Dangers chimiques : phycotoxines* (DSP/PSP/ASP), métaux lourds (Cadmium...)
Eau et glace	Bactéries : <i>Salmonella spp</i> / <i>Salmonella enteritica</i> , <i>Vibrio</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> + Contaminants chimiques
Matériaux de conditionnement/ Equipements de manutention/ Locaux d'entreposage	Contamination bactériologique Contamination chimique Particules physiques
L'homme	Bactéries : <i>Salmonella enteritica</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Shigella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> Virus

Règlement (CE) n° 2406/96, annexe I, barème de cotation de fraîcheur

A. Poissons blancs : églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel congre, grondin, mullet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre.

Classement fraîcheur – poissons blancs				
Critères	« E » (Extra)	« A »	« B »	« non admis »
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie ⁽²⁾
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé) ; pupille noire brillante ; cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille noire ternie ; cornée légèrement opalescente	Plat ; cornée opalescente ; pupille opaque	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse ⁽²⁾
Branchies	Couleur vive ; pas de mucus	Moins colorées ; mucus transparent	Brun/gris se décolorant ; mucus opaque et épais	Jaunâtre ; mucus laiteux ⁽²⁾
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse ; brillant ; difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Tacheté ; se détachant facilement de la chair	Ne colle pas ⁽²⁾
Odeur branchies et cavité abdominale • poissons blancs sauf plie ou carrelet • Plie ou carrelet	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre	Fermentée ; légèrement aigre	Aigre ⁽²⁾
	D'huile fraîche ; poivrée ; odeur de terre	D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile ; fermentée ; défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique ; surface lisse ⁽³⁾	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ⁽²⁾ ; écailles se détachent facilement de la peau ; surface plutôt plissée
Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée				
Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement ⁽²⁾ imprécis, brun et jaunissement de la chair

⁽²⁾ Ou dans un état de décomposition plus avancé.

⁽³⁾ Le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.

B. Poissons bleus : thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois.

Classement fraîcheur – poissons bleus				
Critères	« E » [Extra]	« A »	« B »	« non admis »
Peau	Pigmentation vive couleurs vives brillantes et iridescentes nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance ; couleurs plus fades moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne peau se détache de la chair ⁽³⁾
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque mucus opaque ⁽³⁾
Consistance de la chair ⁽²⁾	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) ⁽³⁾
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres ⁽³⁾
Branchies ⁽²⁾	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords ; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre ; mucus laiteux ⁽³⁾
Odeurs des branchies	D'algues marines fraîches ; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse ⁽⁴⁾ un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction ⁽³⁾
Oeil	Convexe bombé ; pupille bleu-noir brillante, « paupière » transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat ; pupille voilée extravasations sanguines autour de l'oeil	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse ⁽³⁾

⁽²⁾ Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée (soit au moyen de glace [CSW] ou par des moyens mécaniques [RSW] 1 qui sont conformes aux prescriptions de la directive 92/48/CEE [JO n° L 187 du 7. 7. 1992 p. 41] annexe II point 8, les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent :

- le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.

⁽³⁾ Ou dans un état de décomposition plus avancé.

⁽⁴⁾ Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW (saumure réfrigérée).

C. Sélaciens : aiguillat, raies.

Classement fraîcheur – sélaciens				
Critères	« E » [Extra]	« A »	« B »	« non admis »
Oeil	Convexe, très brillant et iridescent ; pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé ; perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre ⁽²⁾
Aspect	<i>In rigor mortis</i> ou partiellement <i>in rigor</i> présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé absence de mucus sur la peau et particulièrement	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales ⁽²⁾
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie mais pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale ; aigre	Odeur ammoniacale âcre ⁽²⁾
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante mucus aqueux	Pigmentation vive mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie mucus opaque	Décoloration ; peau plissée ; mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

⁽²⁾ Ou dans un état de décomposition plus avancé.