

# INTRODUCTION

Des parasites sont naturellement présents dans l'environnement aquatique dont proviennent les poissons que nous consommons.

Même si le risque de présence parasitaire dans le poisson reste faible, il ne doit pas être sous-estimé : les conséquences sur la santé humaine peuvent être sérieuses.

La tendance croissante à consommer du poisson cru ou peu cuit accroît le niveau d'exposition.

Pour garantir la sécurité des consommateurs, il est essentiel d'appliquer les bonnes pratiques professionnelles et de se conformer aux exigences légales en vigueur.

Si besoin, nous vous invitons à consulter les articles 42 et 44 de l'Ordonnance sur l'hygiène des denrées alimentaires - OHyg.

# RECOMMANDATIONS & EXIGENCES



Assurer la qualité sanitaire de tous les produits que vous mettez sur le marché.



Inclure le risque parasitaire dans votre autocontrôle (plan de maîtrise sanitaire).



Former et sensibiliser votre personnel pour la détection des parasites.



Vérifier auprès de vos fournisseurs que les produits destinés à être mangés crus ont bien été congelés (étape obligatoire).



Effectuer des contrôles visuels réguliers pour détecter les parasites à toutes les étapes de manipulation (ex : réception, découpe, filetage, etc.).



Si des parasites sont observés, éliminer le produit et informer votre fournisseur.



Éviscérer rapidement et soigneusement les poissons entiers, sans oublier ensuite de les laver méticuleusement.



Trier, parer et fileter les poissons.

# CONSERVATION ET TRANSPORT DU POISSON



Poissons frais, non transformés ou marinés : température max. 2 °C (glace fondante).



Poissons cuits, fumés à chaud ou à froid : température max. 5 °C.



Préparations à base de poissons transformés et de riz refroidi assaisonné avec du vinaigre (type sushis) : température max. 5 °C avec pH du riz inférieur à 4,5.



Poissons entiers congelés en saumure et destinés à la conserve : température max. -9 °C.



Poissons congelés : température inférieure ou égale à -18 °C

# TRAITEMENT POUR L'ELIMINATION DES PARASITES

## CONGELATION



**OBLIGATOIRE POUR TOUS LES POISSONS :** destinés à être mangés crus (ex : sushis, sashimis, carpaccios, tartares, etc.), marinés, salés ou ayant subi un autre traitement insuffisant pour tuer les parasites.



**CONDITIONS DE CONGELATION FIXÉES PAR LA LEGISLATION :**  
- 20 °C à cœur pendant 24 heures  
ou - 35 °C à cœur pendant 15 heures

## CUISSON



Le poisson doit atteindre une température de 65 °C à cœur pendant au moins 1 minute.

# PARTENAIRES & CONTACT

## OFFICE CANTONAL DE LA SANTE

Rue Adrien-Lachenal 8  
1207 Genève

Tél. +41 (0) 22 546 50 00

www.ge.ch

Lignes TPG 1, 12, 17, 25 - arrêt Terrassière

## REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

Département de la santé et des mobilités  
Office cantonal de la santé  
Service du médecin cantonal  
Service de la consommation  
et des affaires vétérinaires



TOUTES LES INFOS  
UTILES ICI !

# LES RISQUES

## LE DANGER PARASITAIRE

concerne particulièrement les spécialités comme les sushis, sashimis, carpaccios, tartares, poissons snackés, tatakis, poissons marinés (ceviche, anchois au vinaigre, gravlax), préparations à base poisson séchés ou fumés (harengs saur).

Quelle que soit sa provenance, le poisson peut héberger des parasites. Lorsqu'il est consommé cru, il peut être à l'origine de maladies parasitaires. C'est aussi le cas si le poisson est mal préparé, notamment en cas de cuisson insuffisante.

**POUR MANGER DU POISSON SANS RISQUES,  
IL EST ESSENTIEL D'ADOPTER  
QUELQUES GESTES SIMPLES.**

# LES SYMPTÔMES !

## LA PRÉSENCE DANS NOTRE ORGANISME DE PARASITES

**ANISAKIS**, aussi appelé vers du hareng ou du cabillaud, peut provoquer une anisakiose avec des symptômes variables en fonction de la localisation du parasite. Les signes les plus fréquents apparaissent sous forme de douleurs à l'estomac, associées ou non à des nausées ou des vomissements. Il peut parfois y avoir des cas d'allergie.

**DIPHYLLOBOTHRIUM**, ce ver à segments est également appelé ténia des lacs ou ténia du poisson. Il peut provoquer la diphyllobothriose. Elle est généralement asymptomatique et peu grave. Mais elle peut parfois s'accompagner de troubles digestifs comme des diarrhées, douleurs abdominales, des nausées et des vomissements, une perte de poids, voire des troubles de l'absorption de la vitamine B12. De longs segments peuvent être visibles dans les selles.

### IMPORTANT :

En cas d'apparition de ces symptômes, consultez votre médecin traitant. Dans la majorité des cas, ces parasites peuvent être éliminés efficacement.

# UN BON CRU ?



POUR VOTRE SANTE, AVEC LE POISSON CRU,  
ADOPTÉZ LES BONS GESTES AVANT D'EN MANGER.



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

1201 TERRASSIÈRE