

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Thème n° spécial : **3 - Sécurité des produits de la mer**

Sous-thème n° spécial : **3 - 2 Redrisk**

Notice n° : **2008-063S**

Contrôle des risques pour la santé liés aux coquillages contaminés par des effluents : synthèse des principales mesures de contrôle actuelles et des progrès techniques

Control of public health risks associated with sewage-contaminated shellfish: a summary of current control measures and technical developments

Doré B.

Marine Institute, Ireland

Document 2007, p. 1-23 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Les mollusques bivalves représentent un risque significatif pour la santé publique lorsqu'ils sont récoltés dans des eaux contaminées par des effluents. Ces coquillages peuvent, en effet, être contaminés par une large gamme d'organismes pathogènes pour l'homme.

Les contrôles européens actuels et les procédés de traitement autorisés réduisent mais n'éliminent pas totalement les risques associés aux mollusques bivalves contaminés par des effluents, à l'exception du traitement thermique. Les principaux risques sont les gastro-entérites dues aux norovirus et les hépatites infectieuses dues au virus de l'hépatite A.

Pour la 1^{ère} fois, les avancées technologiques sur les méthodes de détection des virus dans les coquillages permettent de considérer objectivement l'introduction de normes pour les virus dans les coquillages et d'envisager la surveillance en routine des virus dans les zones de production.

Les efforts réalisés en Europe sur la standardisation des méthodes de PCR en temps réel pour la détection des virus portent leurs fruits ; ils incluent les travaux d'un groupe de travail de normalisation de la Commission Européenne (CEN) sur le développement de méthodes normalisées pour les virus dans les aliments, les résultats du projet de recherche REFHEPA et les essais circulaires menés par le Laboratoire Communautaire de Référence.

Des travaux sont réalisés sur l'élaboration de procédures de management du risque pour les coquillages européens, ce qui, allié à la surveillance des virus, permet d'accroître significativement la qualité sanitaire des produits sur le marché, et la sécurité des consommateurs. Néanmoins, la complexité des facteurs influençant la contamination virale des zones de récolte et les limites des mesures d'intervention disponibles actuellement pour contrôler le risque identifié, doivent être prises en considération lors de futurs travaux.

Des avancées technologiques dans les méthodes de détection des virus ont été obtenues, ainsi qu'une meilleure compréhension des facteurs de risque impliqués dans la contamination des coquillages.

Ces résultats permettront d'accroître significativement le niveau de sécurité lié à la consommation des mollusques bivalves. Toutefois, la mise en oeuvre et l'utilisation de ces connaissances nécessitent d'être considérées avec attention par les gestionnaires de risques, et cela à tous les niveaux, de façon concertée entre les industriels, les scientifiques et les administrations.