

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2008-4517


Détermination de la contamination par les norovirus d'huîtres de deux zones d'élevage sur une longue période, à l'aide de la PCR semi-quantitative en temps réel par transcription inverse

Determination of Norovirus contamination in oysters from two commercial harvesting areas over an extended period, using semiquantitative real-time reverse transcription PCR

Lowther J.A., Henshilwood K. and Lees D.N.

* European Community Reference Laboratory for Monitoring Bacteriological and Viral Contamination of Bivalve Molluscs, Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science, Weymouth DT4 8UB, UK ; Tél : +44.1305.206721 ; Fax : +44.1305.206718 ; E-mail : james.lowther@cefas.co.uk

Journal of Food Protection, 2008, 71 (7), p. 1427-1433 - Texte en Anglais

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Les risques sanitaires liés à la consommation de coquillages élevés dans des zones contaminées par des eaux usées sont bien établis. Les norovirus, responsables de gastro-entérites, sont les principaux agents des toxico-infections liées à la consommation de coquillages. Les indicateurs de contamination fécale basés sur *Escherichia coli* ne permettent pas toujours d'éviter des cas de contamination par les norovirus. C'est pourquoi des approches alternatives sont développées pour inclure un suivi direct des virus et l'utilisation d'indicateurs alternatifs plus efficaces pour prédire le risque viral. Cette étude concerne une méthode PCR récente destinée à évaluer la contamination des mollusques par les norovirus. Elle est comparée avec la méthode basée sur *E. coli* comme norme sanitaire existante et avec une méthode alternative, basée sur le bactériophage à ARN F spécifique.

Deux zones d'élevage d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) sont suivies pendant une période de 31 mois. Les résultats montrent des pics de contamination aux norovirus dans les deux zones durant les mois d'hiver, avec des niveaux moyens environ 17 fois plus élevés entre octobre et mars que pendant le reste de l'année.

Aucun lien avec la contamination par *E. coli* n'a été trouvé. Un lien entre les niveaux de contamination par les norovirus et par le bactériophage à ARN F spécifique est par contre établi : les niveaux moyens de norovirus sont au moins 40 fois plus élevés dans les échantillons contenant des niveaux de bactériophage à ARN F spécifique supérieurs à 1 000 UFP/100 g que dans ceux supérieurs à 100 UFP/100 g.