

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

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

Notice n° : 2010-5201

Rapport du 23 décembre 2009 sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des toxi-infections alimentaires dans l'Union européenne en 2008 (Question n°: EFSA-Q-2009-00695)

The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008

EFSA Journal, 2010, 1496 p. 1-288 · Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/scdoc/1496.htm>

● Résumé

Ce rapport fait la synthèse de toutes les données collectées en 2008 au niveau des 27 états membres et de 4 autres états non membres de l'Union Européenne sur les zoonoses, les agents zoonotiques et les toxi-infections alimentaires. Parmi les agents zoonotiques, sont mis notamment en avant *Campylobacter*, *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*, *Yersinia* et VTEC (*Escherichia coli* producteur de vérocytotoxines).

La salmonellose reste toujours la deuxième zoonose déclarée avec 131 468 cas humains confirmés (la première zoonose étant *Campylobacter*). L'incidence de la salmonellose continue de diminuer avec une tendance significative pour la cinquième année consécutive. *Salmonella* est le plus souvent trouvée dans la viande fraîche de poulet et de dinde et dans la viande fraîche de porc. *Salmonella* a rarement été détectée dans d'autres denrées alimentaires ; ainsi, dans les produits de la pêche, détection à des niveaux très faibles (< 1%). *Salmonella* reste la cause la plus courante des épidémies d'origine alimentaire (TIA), suivie par les virus d'origine alimentaire et les toxines bactériennes.

Le nombre de cas de listérioses a diminué de 11,1 % par rapport à 2008 (1 381 cas humains confirmés). Le taux de mortalité est élevé (20,5 %).

Listeria monocytogenes a rarement été détectée au-dessus de la limite réglementaire pour les denrées prêtes à consommer. Les denrées pour lesquelles cette limite a été franchie le plus souvent ont été les produits de la pêche, les fromages, les produits à base de viande et les sandwiches.

Au total, 5 332 TIA ont été signalées, touchant près de 45 000 personnes et provoquant 32 décès. Les sources alimentaires les plus souvent impliquées dans les TIA ont été les œufs et les produits contenant de l'œuf (23,1 %), les viandes porcines et produits dérivés (10,2 %) et les plats mixés ou de buffet (9,2 %). Les toxi-infections à virus ont été principalement causées par les crustacés et les mollusques.