

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5417

Caractéristiques épidémiologiques du botulisme chez l'homme en France en 2009

Institut de Veille Sanitaire, 2010-09-07,



http://www.invs.sante.fr/display/?doc=surveillance/botulisme/donnees_2009.htm

● Résumé

L'Institut de Veille Sanitaire (INVS) a fait le bilan des cas de botulisme pour 2009. 13 foyers de botulisme ont été recensés, ce qui représente une augmentation par rapport aux années 2006-2008, mais reste du même ordre que les cas rencontrés depuis 1991.

Parmi ces 13 foyers, 11 correspondaient à du botulisme alimentaire, les 2 autres à du botulisme infantile. Pour 9 des 11 foyers de botulisme alimentaire, les aliments mis en cause étaient des conserves de légumes familiales (2 foyers), des produits de charcuterie de fabrication artisanale / familiale (6 foyers), et un poisson fumé industriel importé de Finlande (1 foyer). Pour les 2 derniers foyers, un aliment précis n'a pas pu être identifié par l'enquête alimentaire. Toutefois, pour l'un d'entre eux, la consommation de charcuterie faite maison et de fromage fait maison a été mise en évidence.