

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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


Notice n° : 2011-5748

Infections par les larves de stade 3 d'*Anisakis* de cobia élevés en cages en mer à Taïwan

Anisakis simplex (Nematoda : Anisakidae) third-stage larval infections of marine cage cultured cobia, *Rachycentron canadum* L., in Taiwan

Shih * H.H., Ku C.C. and Wang C.S.

* Department of Life Science, National Taiwan University, Taipei 10617, Taiwan, Taiwan ; Tél. : +886.2.3366.2504 ; Fax : +886.2.2367.3374 ; E-mail : shihhh@ntu.edu.tw

Veterinary Parasitology, 2010, 171 (3-4), p. 277-285 - Doi : 10.1016/j.vetpar.2010.03.023 - *Texte en Anglais*
 à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Le premier cas confirmé d'infection par *Anisakis simplex* de cobia en cages marines d'élevage a été enregistré à Taïwan. Les observations révélaient la présence de larves de type 3 dans les viscères et la cavité abdominale des poissons mais pas dans les muscles. La plupart des larves étaient enkystées dans le mésentère et à la surface de l'estomac, certaines à la surface du foie. De 16 à 45 larves étaient observées par cobia.

Une partie de l'alimentation des cobias est constituée de poissons crus hâchés dont certains peuvent être infestés par des larves d'*Anisakis* ; ils seraient donc la source de la contamination.

Pour illustrer les voies de contamination et la distribution des parasites, des juvéniles et adultes de cobia ont été infectés expérimentalement, par transmission orale, avec des larves d'*Anisakis* de type 3.

Tous les poissons étaient infectés à la fin des essais. Les voies de contamination ont été évaluées par des observations ultrastructurales et histologiques après autopsie. Les larves adhèrent ou pénètrent dans la muqueuse gastrique du cobia 2 h après l'infection. 25 jours après, de nombreux parasites ont été piégés dans la sous-muqueuse et s'y sont enkystés. Ce phénomène était plus apparent chez les cobias adultes, et concernait de 37 à 86 % des larves.

Afin d'éviter les anisakiases et les risques d'allergies dus aux parasites, des stratégies pour assurer la sécurité sanitaire des produits de la mer issus de cobia ont été suggérées (aliments non réalisés à partir de poissons frais non congelés - éviscération précoce...).