

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° : 2011-5750

Le botulisme humain en France, 2007-2009

Mazuet C., Bouvet P., King L.A. and Popoff * M.

* Centre national de référence des bactéries anaérobies et botulisme, Institut Pasteur, Paris, France ; Email : mpopoff@pasteur.fr

Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire - BEH, 2011, 6, p. 49-53 - ISSN 0245-7466



http://www.invs.sante.fr/beh/2011/06/beh_06_2011.pdf

● Résumé

Sur la période 2007-2009, il y a eu 22 foyers de botulisme confirmé (45 personnes) et 2 foyers (2 cas) cliniquement suspectés.

89 % des cas étaient d'origine alimentaire. Quatre autres cas correspondaient à du botulisme infantile et un autre cas à du botulisme par blessure.

Le botulisme était en majorité de type B (31 cas), puis de type A (8 cas) ou E (3 cas). Les cas les plus graves ont été associés à une toxine de type A.

Dans 7 foyers, la source alimentaire a été identifiée : jambon de préparation familiale ou artisanale (4 foyers), terrine de sanglier de préparation familiale, confiture familiale, produit industriel "enchiladas". Dans 2 autres foyers, la source alimentaire a été fortement suspectée : terrine de sanglier de préparation familiale, poisson fumé sous vide de préparation commerciale.