

---

Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Phycotoxines

Notice n° : 2012-222S

---



### **Intoxications alimentaires liées à des moules contaminées par l'acide okadaïque et ses dérivés, en France en Juin 2009**

*Food poisoning outbreaks linked to mussels contaminated with okadaic acid and ester dinophysistoxin-3 in France, June 2009*

**Hossen\* V., Jourdan-da Silva N., Guillois-Becel Y., Marchal J. and Krys S.**

\*ANSES, National Reference Laboratory for the control of marine biotoxins, Maisons-Alfort, France ; E-mail : virginie.hossen@anses.fr

*Eurosurveillance*, 2011, 16 (46), p. 1-7

*Texte en Anglais*

■ <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20020>

#### ● **Résumé**

En Juin 2009, il y a eu 11 foyers d'intoxication alimentaire en France, impliquant 45 personnes qui avaient consommé des moules issues de la baie de Vilaine (Bretagne, France). Dans la mesure où *Dinophysis* spp., une micro-algue toxique, avait été détectée dans la zone mi-mai, l'acide okadaïque (OA) et ses dérivées ont été soupçonnés d'être à l'origine de ces foyers, bien que les tests de surveillance hebdomadaires (tests biologiques sur souris) aient été négatifs.

Avec l'aide du système de déclaration française des toxi-infections alimentaires, la consommation de moules et la traçabilité des produits, ont été recueillies pour 11 personnes impliquées dans 3 foyers déclarés. Le lot de moules identifié comme étant la source de ces 3 foyers contenait des toxines du groupe acide okadaïque, à des concentrations qui étaient environ 8 fois supérieures à la limite réglementaire européenne.

En outre, sur la base des données de consommation disponibles pour les 11 cas, la concentration minimale observable avec effet nocif (CMOAEN) ou LOAEL en anglais (lowest observable adverse effects level) a été déduite. La CMOAEN calculée, bien que fondée sur un nombre très limité de personnes, était pratiquement la même que celle établie par l'EFSA en 2006, à savoir, approximativement 50 µg équivalent acide okadaïque par personne.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

