

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5892

Estimation du risque de *Vibrio Parahaemolyticus* dans les produits de la mer : rapport technique et résumé interprétatif

Risk Assessment of Vibrio Parahaemolyticus in Seafood : Interpretative summary and technical report
FAO and WHO

Microbiological Risk Assessment Series, 2011, (16), 204 p. - ISBN : 9789241548175 - Texte en Anglais

■ ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/MRA_16.pdf

● Résumé

La bactérie *Vibrio parahaemolyticus* est une cause fréquente de maladies gastro-intestinales dans le monde, même si elle touche davantage l'Asie et les Etats-Unis. Ce micro-organisme marin, indigène des eaux estuariennes, se concentre dans l'intestin des mollusques bivalves filtreurs comme les huîtres, les palourdes et les moules, où il se multiplie. Les produits de la mer crus ou insuffisamment cuits, poissons y compris, sont les principaux vecteurs de transmission des *Vibrio parahaemolyticus* aux humains.

Seulement 1 % des souches de *Vibrio parahaemolyticus* de l'environnement produisent une hémolysine thermostable directe (TDH). D'autres souches peuvent produire une autre hémolysine thermostable, appelée TDH-apparentée (TRH). Actuellement ce sont les souches productrices de TDH et TRH qui sont considérées comme pathogènes pour l'homme. Différents sérotypes peuvent être associés à des infections humaines ; parmi ceux-ci le sérotype O3:K6 semble être responsable de toxi-infections alimentaires dans de nombreux pays.

500 à 800 toxi-infections alimentaires dues à *Vibrio parahaemolyticus* sont reportées chaque année au Japon. Elles concernent environ 10 000 personnes et sont dues à la consommation de sashimi et de sushi pour 26 % et 23 % respectivement.

Ce rapport examine l'applicabilité d'une évaluation de l'impact sur la santé publique de la consommation d'huîtres crues, développée dans un pays, pour évaluer le risque sur la santé publique associé à la consommation d'huîtres crues récoltées dans d'autres pays où des scénarios de croissance et de récolte différents pourraient exister. L'approche est également appliquée à un autre mollusque bivalve et à un poisson afin d'établir si une telle évaluation des risques peut également être adaptée à d'autres produits de la mer.

Le rapport est divisé en 3 parties portant sur l'évaluation des risques de *Vibrio parahaemolyticus* :

- dans les huîtres crues,
- dans les arches du Pacifique (*Anadara granosa*), des bivalves
- et dans un poisson pris comme modèle : le chinchard du Japon (*Trachurus japonicus*)

Des modèles prédictifs sont notamment utilisés pour prédire le risque de maladie en fonction de la saison, du lieu de récolte ou du procédé/traitement... Ceux-ci ont permis de démontrer par exemple que :

- Le fait de laver la cavité abdominale après éviscération du chinchard du Japon lors de la préparation de sashimi permettait de réduire significativement le risque d'infection par *Vibrio parahaemolyticus*,
- La période la plus risquée de récolte des huîtres en Colombie britannique s'étend de juillet à septembre...

Une étude concernant l'impact d'une teneur limite en *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres sur la diminution du nombre de maladies et les taux de rejets des produits a aussi été menée.

En plus de fournir un aperçu des risques associés à la consommation de produits de la mer, les discussions portent également sur la façon d'utiliser au mieux les ressources limitées existantes. Les lacunes dans les données ainsi que des suggestions de recherche pour y remédier sont identifiées.