

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 62 – Mars 2012

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

Notice n° : 2012-5960

Avis scientifique du Groupe sur les Dangers Biologiques du 8 décembre 2011 sur les norovirus dans les huîtres : méthodes, limites et options de maîtrise (Question n° : EFSA-Q-2010-00926)

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ); Norovirus (NoV) in oysters: methods, limits and control options
EFSA Panel on Biological Hazards B.

Avis scientifique

EFSA Journal, 2012, 10(1):2500, 39 p. - Doi :10.2903/j.efsa.2012.2500 - *Texte en Anglais*

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2500.pdf>

● Résumé

L' autorité de sécurité sanitaire des aliments d'Irlande (FSAI) a demandé à l'EFSA de fournir un avis scientifique sur :

- l'utilisation de la PCR en temps réel comme moyen de détection et de quantification des norovirus dans les huîtres,
- les limites dans les huîtres pour les génogroupes GI et GII de norovirus ne posant aucun risque inacceptable pour les consommateurs, telles que déterminées par PCR en temps réel (ex. nombre de copies par grammes),
- les traitements post-récolte nécessaires pour réduire les quantités de norovirus dans les huîtres.

Dans son avis, l'EFSA indique que les norovirus sont fortement infectieux et qu'il n'y pas de seuil limite d'infectivité pour les norovirus détectés par PCR. La probabilité d'être infecté augmente avec la dose, mais dépend aussi des caractéristiques de l'organisme, de la matrice alimentaire et de facteurs liés à l'hôte. La relation entre le nombre de particules virales infectieuses et le nombre de copies du génome du virus détectées par PCR quantitative n'est pas une constante, et il est important de réaliser que le risque infectieux associé à des huîtres faiblement positives suite à une détermination par PCR en temps réel peut être surestimé.

Le Groupe recommande aux gestionnaires du risque d'envisager l'établissement d'une limite acceptable (critère microbiologique) sur les norovirus pour les huîtres récoltées et mises sur le marché.

Le Groupe scientifique indique que les méthodes de détection basées sur la PCR existent pour les norovirus dans les mollusques bivalves. Une harmonisation de ces méthodes est en cours. Le Groupe considère que la méthode PCR convient pour détecter et quantifier les norovirus dans les huîtres, pour peu que des mesures d'assurance qualité appropriées soient mises en place.

Concernant les mesures post-récolte à mettre en place, le Groupe conclut que les traitements actuels de purification ne permettent pas de réduire de manière efficace les norovirus dans les huîtres. Ces traitements devraient être améliorés. Des traitements alternatifs comme le traitement thermique et les hautes pressions pourraient être efficaces pour inactiver les norovirus, mais provoquent des modifications organoleptiques qui peuvent être inacceptables pour les consommateurs.

Les mesures de maîtrise les plus efficaces restent la prévention de la contamination initiale des huîtres dans les zones de production : éviter la contamination fécale humaine dans les zones de production d'huîtres ou restreindre la commercialisation d'huîtres en provenance de zones contaminées fécalement.