

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6103



## Risques microbiologiques alimentaires dans les produits d'origine animale : surveillance et évaluation

INVS and ANSES

*Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation*, 2012, 50 -

■ <http://www.anses.fr/bulletin-epidemiologique/Documents/BEP-mg-BE50.pdf>

### ● Résumé

Ce numéro conjoint du Bulletin Epidémiologique Santé animale - Alimentation de l'ANSES/DGAL et du Bulletin épidémiologique hebdomadaire de l'INVS fait un point des connaissances sur les plus importants risques microbiologiques alimentaires liés aux produits d'origine animale, à la fois sur le plan de la situation épidémiologique et sur le plan des dispositifs de surveillance.

A noter en particulier, dans ce numéro, les articles suivants :

- Systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire : sources, méthodes, apports et limites

Cet article présente les différents systèmes de surveillance des maladies infectieuses d'origine alimentaire existant en France : la déclaration obligatoire (qui concerne les toxi-infections collectives alimentaires [TIAC] et 9 maladies potentiellement d'origine alimentaire), la surveillance effectuée par les Centres Nationaux de Référence (14 CNR assurent ou contribuent à la surveillance de 17 agents responsables de maladies à transmission potentiellement alimentaire) et enfin des réseaux volontaires de surveillance de biologistes et de cliniciens.

- Systèmes de surveillance des micro-organismes dans la chaîne alimentaire : finalités, base réglementaire et organisation en France.

Cet article présente l'organisation des contrôles officiels en France. Il fait également un focus sur les autocontrôles mis en place par les professionnels. Enfin, il aborde la mise en place du volet sanitaire de l'Observatoire de l'alimentation.

- Surveillance des risques biologiques liés à la consommation de coquillages en France.

Cet article dresse notamment le bilan des TIAC dues à des coquillages de 1966 à 2010.

- Surveillance des *Listeria monocytogenes* dans les aliments.

Cet article présente notamment le bilan des plans nationaux de surveillance et de contrôle de *Listeria monocytogenes*.

- Toxi-infections alimentaires collectives à *Bacillus cereus* : bilan de la caractérisation des souches de 2006 à 2010.

Des TIAC ont été liées aux produits de la mer : en 2007 avec des crevettes cuites, en 2008 avec du saumon fumé dans un restaurant, en 2009 avec du poisson au lait de coco dans un restaurant et en 2009 avec de l'encornet en sauce dans un restaurant.

<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 / CITTTPM