

# Les zoonoses alimentaires transmises par la consommation des viandes

Les zoonoses alimentaires transmises par la consommation des viandes  
Rapport de synthèse

Une approche quantitative de hiérarchisation des risques appliquée à l'abattage de porcs en Europe

## Contexte

La promulgation du Paquet Hygiène conduit à appliquer l'analyse des risques à la législation alimentaire européenne. Cette analyse comporte une phase d'évaluation des risques, la notion de risque étant entendue ici au sens du règlement (CE) 178/2002 comme une fonction croisée, pour un danger donné, de l'occurrence des cas cliniques induits chez le consommateur et de la gravité de ces cas. La mise en place de moyens de maîtrise des dangers dans la filière porcine, au sens large du terme (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, inspection sanitaire), se doit de s'appuyer sur une évaluation préalable des risques. Néanmoins, les outils d'évaluation disponibles jusqu'à ce jour (notamment les DALYs - Disability Adjusted Life Year (1) ou les coûts directs et indirects liés au traitement de ces maladies (2) ) ne pouvaient être systématiquement appliqués à l'ensemble des dangers pour le consommateur de viande porcine. De plus, la quantification des cas cliniques humains spécifiquement attribuables à la consommation de viande et produits carnés porcins restait à établir.

Dans ce contexte, les objectifs de l'étude, concernant uniquement les porcs hors-sol, étaient donc : d'établir une typologie des dangers transmis à l'homme par la consommation des viandes de porc ; d'estimer, à partir des données européennes disponibles, la prévalence des dangers avérés et actuels sur les carcasses de porc ; d'estimer l'incidence des cas cliniques de zoonoses alimentaires spécifiquement attribuables à la consommation de viande porcine ; d'apporter des éléments de quantification de la gravité de ces cas cliniques en combinant deux indicateurs épidémiologiques disponibles (taux de létalité et taux d'hospitalisation) ; d'apporter des éléments de hiérarchisation des risques de zoonoses alimentaires transmises par les viandes de porc ; d'apporter des éléments de quantification de la non-maîtrise des dangers, notamment lors des opérations d'examen macroscopique des carcasses et abats, tels que prévus par la réglementation européenne en vigueur.

## Matériel et méthode

Une analyse des données publiées dans 440 articles ou rapports internationaux a été réalisée.

A partir des données disponibles, ont été proposés et calculés pour chaque danger :

- les taux de prévalence moyenne des dangers sur les carcasses de porc (P car) ;
- les taux d'incidence moyen de cas cliniques de zoonoses alimentaires (TI) ;
- le pourcentage de ces cas attribuable à la consommation de viandes et produits carnés porcins ou parts alimentaires attribuables (PAP) ;

- le taux d'incidence des cas de zoonoses alimentaires dues aux viandes de porc ( $TI_{porc} = TI \times PAP$ ) ;
- les notes de gravité de ces cas cliniques humains (G), dépendant des taux d'hospitalisation et de létalité ;
- les notes de risques ( $R = TI_{porc} \times G$ ) ;
- les notes de non-maîtrise des dangers ( $NM = TI_{porc} / P_{car}$ ).

## Principaux résultats

### Typologie des dangers pour le consommateur de viande porcine

### Prévalence moyenne des dangers sur les carcasses de porc

Les quatre dangers associés aux taux de prévalence moyenne les plus élevés (> 20 %) sont *Yersinia enterocolitica*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus*.

### Incidence moyenne des cas de zoonoses alimentaires spécifiquement attribuables à la consommation de viande porcine

Les trois dangers les plus fréquemment incriminés dans des cas de zoonoses alimentaires dus à la viande porcine (taux d'incidence annuelle > 2 cas / 100000 habitants / an) sont *Salmonella enterica*, *Yersinia enterocolitica* et *Campylobacter* spp.

### Gravité des cas de zoonoses alimentaires

Les trois dangers caractérisés par les trois notes de gravité les plus élevées sont *Listeria monocytogenes*, puis *Clostridium botulinum* et *Mycobacterium* spp.

### Notes de risque

# Discussion des résultats et perspectives

Les données présentées ici permettent de hiérarchiser relativement les dangers et non de quantifier

*sensu stricto*

les risques qu'ils constituent pour le consommateur de viande porcine. Trois dangers apparaissent néanmoins comme constitutifs des principaux risques de zoonoses alimentaires : *Salmonella enterica*, *Campylobacter* spp. et *Yersinia enterocolitica*. En outre, leurs notes de non-maîtrise lors des opérations d'examen macroscopique des carcasses sont élevées, signant ainsi leur très faible détectabilité. Il semblerait donc nécessaire, afin de compléter les méthodes d'inspection en vigueur, dans une logique globale de maîtrise des dangers pour le consommateur au sein de la filière porcine, de prendre en considération ces dangers dans les plans HACCP et pour la conception des bonnes pratiques d'hygiène mises en œuvre en abattoir. En outre, l'étude des facteurs de risque de présence de ces dangers en élevage pourrait constituer, notamment dans un objectif de remontée d'informations sur la chaîne alimentaire, un élément d'aide à la décision sanitaire, et ce tant pour les services de contrôle que les industriels. Enfin, la définition d'indicateurs d'élevage favorisant plus largement la détection à l'abattoir des dangers pour le consommateur de viande porcine doit être envisagée pour une évolution des méthodes d'inspection en abattoir.

## Autres publications sur le même thème

- 
- 
- 
- 



Oui