

France

>> Santé publique

>> L'AUTEUR

Michel JEANNEY

Secrétaire général de rédaction de La Dépêche Vétérinaire

Des mesures d'hygiène simples pour éviter les risques liés aux campylobacters

Principales causes de gastro-entérites dans les pays industrialisés, les campylobacters sont des bactéries très largement présentes dans le tube digestif des animaux, en particulier les volailles. Dans un avis rendu fin janvier, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a confirmé que la viande de poulet était la principale source de cas de campylobactériose chez l'Homme (lire DV n° 1070 page 20).

Dans ce contexte, l'Afssa* rappelle, dans un communiqué du 18 mars, que « *la meilleure façon de prévenir des gastro-entérites liées aux campylobacters repose sur des mesures d'hygiène simples à domicile* ». Ce qui n'empêche pas, évidemment, de réduire les contaminations en élevage et en abattoir par des mesures appropriées qui ont fait l'objet d'un rapport rendu par l'Afssa dès 2004.

Recul des cas notifiés en Europe

Pour la prévention à domicile, l'agence recommande :

- **d'éviter le contact de la volaille crue** avec d'autres aliments lors des achats et dans le réfrigérateur : isoler la viande crue dans un sachet plastique lors de l'achat et la conserver enveloppée et dans le compartiment du bas pour éviter les écoulements de liquides ;
- **de laver les mains et toute surface ou ustensile** (grille de barbecue, plats, planches à découper...) ayant été en contact avec le poulet cru ;
- **de jeter ou cuire les marinades** ayant été en contact avec le poulet cru ;
- **d'assurer une cuisson suffisante** (supérieure à 65 °C à cœur) des viandes de volailles.

Bien que la campylobactériose reste l'infection zoonotique la plus fréquente dans l'Union européenne, un récent rapport européen a montré un recul du nombre de cas humains notifiés en 2008 : 190 566 contre 200 507 en 2007, soit un recul de près de 5 % (lire DV n° 1071 page 20).

** Afssa : Agence française de sécurité sanitaire des aliments.