

Des mesures correctrices ont été nécessaires pour 490 (53 %) foyers de Tiac en restauration commerciale ou collective. Les mesures les plus fréquemment mises en place étaient une information/formation du personnel, une désinfection de l'établissement, des travaux dans l'établissement ou une fermeture de l'établissement. En 2014, 22 saisies et retraits/rappels de denrées ont été effectués.

Discussion - conclusion

Les dispositifs de gestion des alertes alimentaires et de surveillance des Tiac présentent l'intérêt d'identifier et d'intervenir rapidement lors de situations de perte de maîtrise sanitaire des processus de fabrication et/ou de distribution des aliments. Ils contribuent également sur le long terme, à mieux connaître l'origine et la prévalence des contaminants véhiculés par les matrices alimentaires les plus fréquemment associées aux Tiac.

Par ailleurs, ces dispositifs permettent de collecter des informations relatives à des matrices ou des contaminants non pris en compte dans la programmation des contrôles officiels (par exemple *Staphylococcus aureus* et ses toxines, les corps étrangers et des défauts d'étiquetage) et, le cas échéant, de participer à la détection de possibles émergences, en relation avec l'analyse des dangers faite par les opérateurs dans le cadre de leurs autocontrôles.

En revanche, ces bilans ne permettent, ni de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des produits mis sur le marché en France, ni de comparer les pays entre eux, car ils ne tiennent pas compte, notamment :

- des différences entre les systèmes de surveillance,
- du volume et des types de production,
- du nombre de prélèvements pour analyse (autocontrôles ou contrôles officiels),
- de la définition, selon les pays, d'une non-conformité donnant lieu à une alerte. Ainsi par exemple, une différence existe entre les États membres concernant la gestion des produits prêts à être consommés, mis sur le marché et contaminés par des taux de *Listeria monocytogenes* inférieurs à 100 UFC/g, conduisant à un nombre d'alertes plus important en France,
- des sous-déclarations pour chacun des dispositifs.

Des solutions d'optimisation de la maîtrise et de la surveillance de la chaîne alimentaire peuvent être envisagées par la mise en perspective des différentes sources d'information (bilans des alertes et des Tiac, résultats des autres dispositifs de surveillance de la chaîne alimentaire). Cette analyse devrait conduire à argumenter des priorités d'action en matière de maîtrise sanitaire par les différents acteurs de la chaîne alimentaire, y compris par le consommateur :

- pertinence des plans d'autocontrôles des opérateurs,
- priorités de programmation des contrôles officiels,
- optimisation du système de déclaration des alertes et des Tiac,
- recommandations sur le respect de la chaîne de température maîtrisée (liaison chaude ou froide),
- recommandations d'hygiène spécifiques pour le consommateur.

Références bibliographiques

Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (en particulier les articles 14 et 19).

Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°315/93 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Code de la santé publique : article R. 11-2, procédure de notification des maladies à déclaration obligatoire.

Note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 09 juillet 2009 sur la gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation.

Circulaire du 10 février 2003 relative au nouveau dispositif de notification anonymisée des maladies infectieuses à déclaration obligatoire. Bull. Epidémiol. Hebd 2003;12-13:69-76.

Protocole de coordination dans la gestion des crises et alertes signé en 2009 entre les 3 ministères concernés (MAAF, MEF, MASS). Disponible en ligne : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef__cle09fc34.pdf

Note sur rapport. Zoonoses, agents zoonotiques et toxi-infections alimentaires collectives en Europe en 2014

Report memo. Zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in Europe in 2014

Corinne Danan (corinne.danan@agriculture.gouv.fr) (1), Didier Calavas (2)

(1) Direction générale de l'Alimentation, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire, Paris, France

(2) Anses, Laboratoire de Lyon, Unité Épidémiologie, France

Mots-clés: zoonoses, Europe, 2014/**Keywords:** Zoonoses, Europe, 2014

Depuis une dizaine d'années, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) et l'European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) publient chaque année un rapport sur les tendances et les sources de zoonoses, d'agents zoonotiques et de toxi-infections alimentaires collectives (Tiac). Le rapport sur les données de 2014 est présenté de manière plus synthétique par rapport aux précédents (EFSA & ECDC, 2015). Une partie de ce rapport rappelle le contexte de la collecte des données et est limité à la description des informations ou changements les plus marquants observés pour certaines zoonoses ; les annexes permettent d'accéder, par des liens hypertexte, aux données des différents secteurs, humain, vétérinaire et alimentaire, ayant servi à l'élaboration des bilans annuels. De plus, les données transmises par chaque Etat membre (EM) (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4329ax1.zip) et les rapports nationaux (<http://www.efsa.europa.eu/en/biological-hazards-data/reports>) peuvent être consultés sur le site de l'Efsa.

Ce rapport rassemble les données de surveillance de 32 pays (28 EM et 4 pays hors Union européenne). Il apporte une somme d'informations utiles sur la situation épidémiologique en Europe aux niveaux humain et animal, et sur la chaîne alimentaire, de plus de quinze agents zoonotiques et de Tiac, huit réglementés dans le cadre de la directive 2003/99/EC, mais aussi la rage, la toxoplasmose, la fièvre Q, les infections liées au virus West-Nile, la yersiniose, la tularémie, la cysticercose et la sarcocystose.

Comme les années précédentes, six zoonoses transmises par la voie alimentaire (campylobactériose, salmonellose, yersiniose, infections à *Escherichia coli* produisant des shigatoxines, listériose, échinococcose) sont en tête du nombre de cas et de l'incidence¹ des infections zoonotiques chez l'Homme (Figure 1). En incluant la trichinellose et la brucellose, les zoonoses d'origine alimentaire représentent 99,6 % des 343 256 cas humains liés à treize zoonoses rapportées en Europe.

Les campylobactérioses sont la cause principale des cas humains notifiés ; elles représentent à elles seules 69 % des cas en 2014, avec

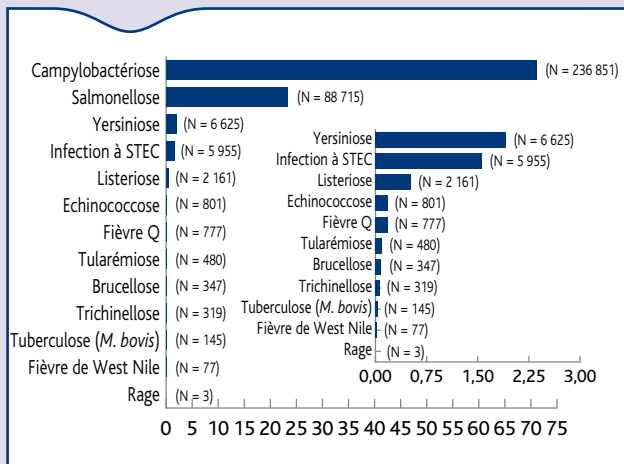


Figure 1. Nombre de cas humains de zoonoses, et incidence pour 100 000 habitants, rapportés en Europe en 2014

236 851 cas confirmés et une incidence⁽¹⁾ de 71 pour 100 000 habitants (Figure 1). Cette incidence augmente depuis 2008 avec en 2014, une incidence 9,6 % plus élevée par rapport à 2013.

Les salmonelloses sont la deuxième cause principale des cas humains notifiés avec 26 % des cas, 88 715 cas confirmés et une incidence de 23,4 cas pour 100 000 habitants. Pour cette zoonose, les données de surveillance européenne mettent en évidence une diminution régulière du nombre de cas humains depuis 2008, ce qui a été associé à la politique européenne de lutte contre les salmonelles dans le secteur de l'aviculture. Cependant, l'incidence de 2014 est 15,3 % plus élevée par rapport à 2013.

Parmi les analyses de tendance significatives, il faut également noter l'augmentation des cas de listériose observée de 2008 à 2014, sans qu'aucun lien n'ait pu être fait avec le niveau de contamination des aliments. En 2014, 2 161 cas de listériose ont été rapportés, avec une incidence de 0,52 cas pour 100 000 habitants. Cette incidence est 30 % plus élevée que celle de 2013.

Ces chiffres sont à comparer aux 0,4 % de cas dus à des zoonoses dont la transmission à l'Homme peut relever d'autres voies (fièvre Q, fièvre West-Nile, tularémie, tuberculose due à *M. bovis*, rage).

1. On a fait l'hypothèse qu'il s'agit de cas incidents et d'incidence (respectivement « reported cases » et « notification rate » dans le rapport).

Le taux de létalité des douze premières zoonoses (exceptée la tuberculose à *M. bovis*), parmi les cas confirmés, est en moyenne de 0,1 %, en général en dessous de 1 %, à l'exception de la fièvre West-Nile (3,4 %), de la listériose (15,6 %) et de la rage (100 %).

Un total de 5251 épisodes de Tiac, incluant celles liées à l'eau, a été rapporté en 2014. Les causes, identifiées dans près de deux-tiers des cas, sont majoritairement des virus, suivis des salmonelles, des toxines bactériennes et des *Campylobacter*. Les aliments les plus fréquemment associés aux Tiac sont les œufs et produits à base d'œuf, les aliments composés et les produits de la mer (crustacés, mollusques, coquillage et produits associés).

Il faut toutefois bien considérer les limites de ce genre d'exercice. Les messages d'avertissement sont d'ailleurs bien rappelés tout au long du rapport de l'Efsa, dans la mesure où :

- les données proviennent de systèmes de surveillance de nature et d'efficacité variables entre EM,
- les plans d'échantillonnage ne reposent pas tous sur des protocoles d'échantillonnage standardisés, et les données qui en sont issues ne sont pas nécessairement représentatives d'une prévalence nationale,
- les EM ne fournissent pas tous un rapport complet aux autorités européennes.

Il faut donc être très prudent pour interpréter :

- les tendances d'une année sur l'autre, car les modalités de notification aux autorités européennes peuvent varier et les dénominateurs ne sont pas ajustés sur la structure d'âge des populations, qui de plus évolue avec le temps,
- les relations entre cas de zoonoses chez l'Homme dans un pays donné et situation épidémiologique de l'agent zoonotique correspondant dans le cheptel du même pays, car il est impossible de faire la part des choses entre les infections acquises dans le pays d'origine et celles acquises à l'étranger ou par consommation de produits importés,
- les données d'un pays par rapport aux données européennes, car les définitions des cas ne sont pas toujours identiques au niveau national et européen.

Quoi qu'il en soit, les informations contenues dans ce rapport sont extrêmement utiles pour analyser et suivre la situation épidémiologique des zoonoses et agents zoonotiques en Europe. Elles servent régulièrement de base aux pouvoirs publics dans la définition ou l'évaluation de l'impact de mesures de gestion.

Références bibliographiques

EFSA & ECDC (European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control), 2015. The European Union Abstract Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Foodborne Outbreaks in 2014. EFSA Journal 2015;13(12):4329, 191 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.4329.

Directeur de publication: Roger Genet
Directeur associé: Patrick Dehaumont
Comité de rédaction: Didier Boisseleau, Anne Brisabois, Corinne Danan, Benoît Durand, Françoise Gauchard, Pascal Hendrikx, Paul Martin, Elisabeth Repérant, Sylvain Traynard
Rédacteur en chef: Didier Calavas
Rédactrices en chef adjointes: Anne Bronner, Corinne Danan

Editeur scientifique: Julien Cauchard
Responsable d'édition: Fabrice Coutureau
Assistante d'édition: Céline Leterq
Webmaster du site du BE: Julien Vigneron
Anses - www.anses.fr
 14 rue Pierre et Marie Curie
 94701 Maisons-Alfort Cedex

Courriel: bulletin.epidemi@anses.fr
Conception et réalisation: Parimage
Crédits photos: Anses, Parimage
Impression: Bialec
 23 Allée des Grands Pâquis - 54180 Heillecourt
Tirage: 3 500 exemplaires
Dépôt légal à parution/ISSN 1630-8018

Numéro coordonné par Corinne Danan (1), Julien Cauchard (2), Marion Bordier (3), Sabine Itié-Hafez (1), Isabelle Berta-Vanrullen (4), François Gauchard (5), Didier Calavas (2)

- (1) Direction générale de l'Alimentation, Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire, Paris France
- (2) Anses, Laboratoire de Lyon, Unité Épidémiologie, Lyon, France
- (3) Direction générale de l'Alimentation, Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles, Paris France
- (4) Anses, Direction des laboratoires, Unité d'appui et de coordination de la surveillance, Maisons-Alfort, France
- (5) Anses, Direction de l'évaluation des risques, Maisons-Alfort, France

