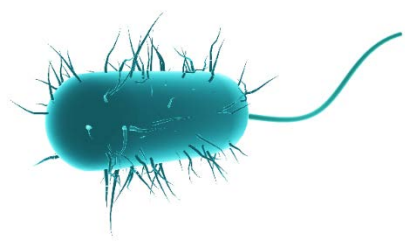


La maîtrise du risque « Salmonelles » démontrée par une grande pression analytique

Extrait du Journal des plans OQUALIM – Edition avril 2018_Article page 2



Les salmonelles (Salmonella) forment un genre de protéobactéries appartenant à la famille des entérobactéries. Elles sont à l'origine de salmonelloses chez l'homme et font, à ce titre, l'objet d'une surveillance particulière dans les denrées alimentaires en général et les denrées d'origine animale en particulier.

Le règlement (CE) N°2160/2003 du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire prévoit la détection et le contrôle des salmonelles à tous les stades pertinents de la production, de la transformation et de la distribution, en particulier au niveau de la production primaire, y compris dans l'alimentation animale, de manière à réduire leur prévalence et le risque qu'ils représentent pour la santé publique. Le texte met plus particulièrement l'accent sur le 5 sérotypes les plus fréquemment impliqués dans les cas de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) (Enteritidis, Typhimurium, Infantis, Hadar, Virchow). L'émergence de salmonellose à Salmonella kentucky au cours des dernières années, associée au caractère multi-résistant de certaines souches de ce sérotype, a conduit l'Administration à réglementer ce 6e sérotype en élevage. Il est ainsi considéré au même titre que les 5 précédents comme sérotype « réglementé ».

Les salmonelles sont susceptibles de se retrouver dans les matières premières (MP) et in fine dans les aliments complets (AC) pour animaux. L'aliment peut être une source d'introduction de salmonelles dans les élevages. Les salmonelles font de ce fait l'objet d'une surveillance particulière en alimentation animale.

Dès 1989, le secteur de l'alimentation animale a mutualisé des données de surveillance, dont les salmonelles, sur matières premières et depuis 2004, sur les aliments composés pour animaux. Le critère Salmonelles fait donc partie intégrante des plans de contrôle nationaux OQUALIM depuis 2009. En moyenne, 1300 analyses de salmonelles sur matières premières et 3300 sur aliments composés sont compilées annuellement dans le cadre des plans OQUALIM avec une attention particulière portée aux aliments pour volailles.

D'après les données des années 2010 à 2017, extraites de la base de données plans de contrôle « aliments » OQUALIM, les sérotypes les plus retrouvés sont des sérotypes non réglementés : Mbandaka, Seftenberg, Montevideo, Livingstone.

Principaux sérotypes de salmonelles détectés (nb de résultats positifs) – 2010-2017

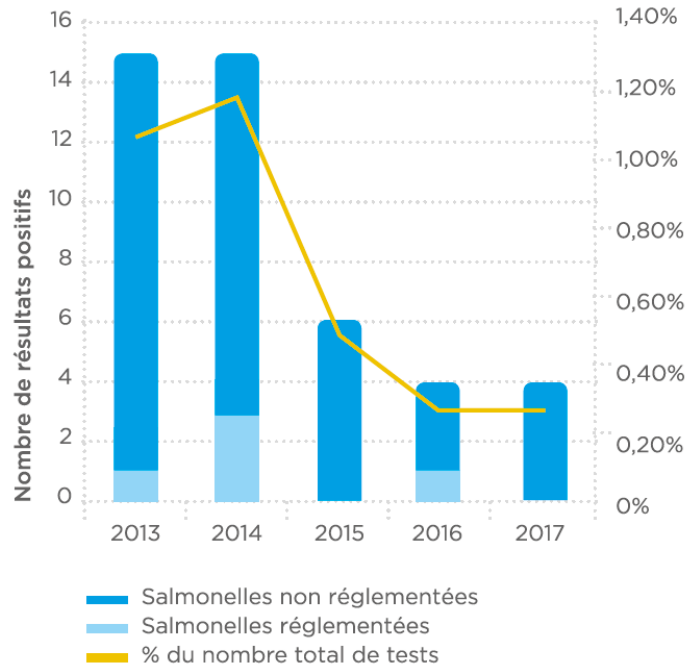
	MP	AC
Infantis	2	2
Typhimurium	3	4
Enteritidis	1	0
Hadar	0	2
Virshow	0	1
Kentucky	0	0
Mbandaka	12	18
Seftenberg	8	9
Montevideo	7	7
Agona	6	2
Livingstone	6	6
Anatum	2	4
Autres sérotypes	35	38

En bleu les sérotypes réglementés

Résultats salmonelles sur matières premières sur les 5 dernières années

Résultats salmonelles sur matières premières sur les 5 dernières années

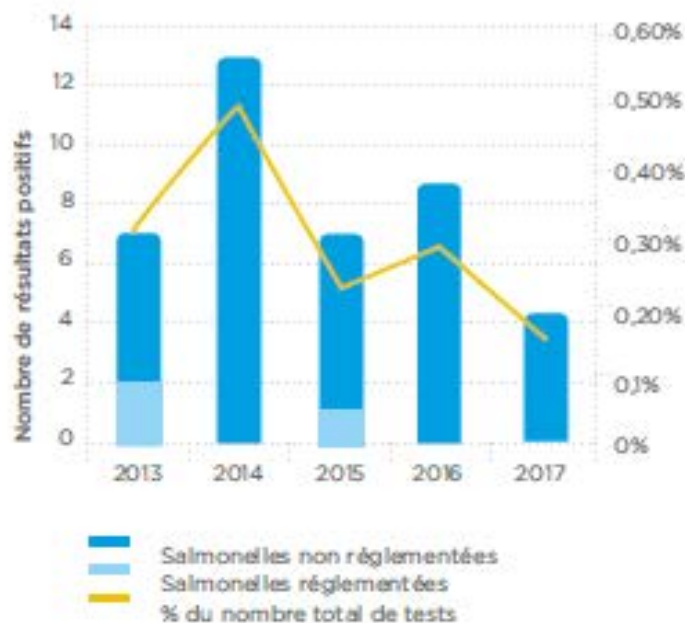
En 2017, les analyses Salmonelles représentent 30% des analyses sur matières premières et 83% des analyses sur produits finis.



Les résultats montrent une nette décroissance de la prévalence des salmonelles sur matières premières et sur produits finis au cours de 5 dernières années.

Résultats salmonelles sur produits finis sur les 5 dernières années.

Cette très faible prévalence, conforte un bon niveau de maîtrise.



Aucune salmonelle réglementée n'a par ailleurs été détectée sur produits finis ces 2 dernières années.

Auteurs : Céline Lorquin et Blandine Markwitz