

L'association internationale pour la protection alimentaire se penche sur des risques sanitaires alimentaires

10 septembre 2015

Fin juillet à Portland (Oregon), l'*International Association for Food Protection* (IAFP), organisation regroupant des industriels, universitaires et étudiants des États-Unis, du Canada et d'Australie, a fait un point sur certains risques alimentaires lors de son colloque annuel.



Parmi les thèmes abordés figure le risque lié, dans la viande de bœuf, aux bactéries de type *Escherichia coli* productrices de shigatoxines, qui a fait l'objet de [plusieurs interventions](#). Il a tout d'abord été rappelé que, bien que la présence possible de ce germe dans les produits laitiers, et même dans l'eau de boisson, soit connue, la prévalence dans la viande bovine apparaît plus élevée. L'importance de ce risque de santé publique (265 000 malades dont 3 600 hospitalisations et 30 décès chaque année aux USA) a conduit les autorités américaines à mettre en place un projet pour la réduction du risque lié aux 8 sérotypes connus de *E. coli* à shigatoxines dans la filière bœuf. Axé sur différents items (détection, biologie et interventions, analyse des risques, sensibilisation), le *Coordinated Agricultural Project* associe depuis trois ans une cinquantaine de scientifiques issus de onze universités américaines.

Parmi les constats récents établis, on peut citer la diminution, dans les échantillonnages, du sérotype O 157-H7, germe dangereux et bien connu, au profit de sérotypes plus nouveaux, mais tout aussi redoutables. Par ailleurs, des pistes d'interventions possibles visant à diminuer l'incidence des contaminations de la viande fraîche (recours à des vaporisations d'eau chaude ou d'acide lactique sur les carcasses notamment) ont été présentées, tout en précisant que transposer sur le terrain (abattoir, ateliers, usines) des techniques ayant fait leurs preuves en laboratoire peut se révéler délicat.

Le colloque de l'IAFP a également été l'occasion d'un [débat sur trois sujets relatifs à l'alimentation](#) : le rôle de l'épidémiologie dans la prévention des maladies d'origine alimentaire ; la question « la durabilité alimentaire va-t-elle dans le sens de la sécurité sanitaire ? » ; le sel, entre enjeu nutritionnel et intérêt sanitaire.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [IAFP](#)