



Les maladies virales d'origine alimentaire dans la Région européenne

Principaux faits

- Les norovirus et le virus de l'hépatite A causent de nombreux cas de maladies d'origine alimentaire dans la Région européenne et dans le monde.
- L'OMS estime que le norovirus est la cause la plus fréquente de maladies d'origine alimentaire dans la Région européenne, avec près de 15 millions de cas chaque année et plus de 400 décès.
- Selon les estimations de l'OMS, la Région européenne connaît chaque année environ 100 000 cas d'hépatite, ceux-ci étant à l'origine d'environ 200 décès.
- Les norovirus et le virus de l'hépatite A sont très contagieux et provoquent souvent des flambées épidémiques.
- L'infection à norovirus cause une gastro-entérite aiguë, qui dure généralement quelques jours.
- Le virus de l'hépatite A infecte le foie et provoque des symptômes allant de bénins à graves.
- Les norovirus et le virus de l'hépatite A se transmettent par voie fécale-orale. Les populations sont infectées en consommant de l'eau ou des aliments contaminés, ou par contact avec une personne infectée ou des surfaces contaminées.
- Le virus de l'hépatite E se transmet aussi par voie fécale-orale, principalement à travers de l'eau contaminée. Sa transmission par les aliments a par ailleurs été recensée et constitue une nouvelle source d'inquiétude. La maladie peut en outre donner lieu à des flambées épidémiques.
- L'hépatite E est habituellement résolutive, mais peut entraîner une insuffisance hépatique aiguë.
- Pour prévenir les maladies virales d'origine alimentaire, il est recommandé de respecter les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS. Les producteurs fruitiers et maraîchers, quant à eux, devraient appliquer les *Cinq clefs pour cultiver des fruits et légumes plus sûrs* (http://www.who.int/foodsafety/publications/5keys_growing_safer/fr/).

Les maladies

L'infection à **norovirus** provoque habituellement une gastro-entérite aiguë, les symptômes les plus courants étant la nausée, les vomissements, la diarrhée et les douleurs d'estomac. Ceux-ci apparaissent habituellement 12 à 48 heures après l'infection, et la maladie dure habituellement 1 à 3 jours. Cependant, chez certaines personnes, surtout les enfants, les seniors et les personnes atteintes d'autres maladies, les symptômes peuvent être graves et provoquer la déshydratation ou, dans de rares cas, le décès du patient.

Tout le monde peut être infecté par les norovirus, même plusieurs fois au cours d'une vie, car même si l'on développe une immunité contre certaines souches spécifiques, sa durée ne sera que de quelques mois.

**FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE.
EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.**

For more information:
<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety>

#SafeFood

Source: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases. 2015.



**World Health
Organization**

Les symptômes de **l'hépatite A** peuvent être bénins ou graves. Celle-ci peut provoquer de la fièvre, un malaise, une perte d'appétit, une diarrhée, des nausées, des gênes abdominales, des urines foncées et une jaunisse (jaunissement de la peau et du blanc des yeux). Les symptômes sont plus fréquents chez l'adulte que chez l'enfant, et la gravité augmente avec l'âge.

La période d'incubation de l'hépatite A est habituellement de 14 à 28 jours. Toute personne non vaccinée ou précédemment infectée peut contracter cette maladie. Dans les régions où le virus est répandu (hautement endémique), la plupart des infections à l'hépatite A surviennent à la petite enfance.

Le virus de **l'hépatite E** provoque des symptômes d'infection du foie. Le temps d'incubation varie de 3 à 8 semaines. La maladie peut être grave, voire mortelle chez les femmes enceintes ainsi que chez les patients atteints d'une maladie chronique du foie ou ayant subi une transplantation d'organe plein. L'hépatite E chronique peut survenir chez les sujets immunodéprimés.

Transmission

Les norovirus et le virus de l'hépatite A sont très contagieux et provoquent des maladies et des flambées épidémiques de manière sporadique. Les deux virus se transmettent par voie fécale-orale, et les populations sont infectées en consommant de l'eau ou des aliments contaminés, ou par contact avec une personne infectée ou des surfaces contaminées.

De nombreux aliments sont à l'origine de l'hépatite A et des infections à norovirus, notamment les mollusques bivalves comme les huîtres et les moules, les fruits et les légumes crus ainsi que les plats préparés. Autre problème particulièrement inquiétant, les travailleurs infectés du secteur alimentaire peuvent transmettre le virus à autrui, par exemple dans les services de restauration ou lors des opérations de cueillette. Les fruits et les légumes peuvent aussi être infectés par des virus d'origine alimentaire lorsque l'eau utilisée pour l'irrigation est contaminée par des matières fécales ou lorsqu'ils sont lavés à l'aide d'eaux usées. En Europe, plusieurs flambées récentes d'infection à norovirus et au virus de l'hépatite A ont été provoquées par des baies, notamment congelées, vendues sur le marché international.

Le norovirus pose un défi particulier à la production de mollusques bivalves, comme les moules et les huîtres. En effet, si l'eau de culture est contaminée par des matières fécales, le virus peut se concentrer chez ces mollusques, qui sont des organismes filtreurs, et se transmettre chez les consommateurs en l'absence d'un traitement thermique suffisant.

Dans les pays développés, les géotypes 3 et 4 de l'hépatite E, qui circulent principalement chez les mammifères, notamment les porcs, les sangliers et les chevreuils, sont de plus en plus associés à la survenue de petites flambées de maladies d'origine alimentaire. Par exemple, des cas d'infection au virus de l'hépatite E ont été signalés après la consommation de viande de porc ou de sanglier crue ou insuffisamment cuite.

La prévention des maladies causées par des virus d'origine alimentaire

L'hygiène, en particulier l'hygiène des mains, est essentielle pour les producteurs et manutentionnaires d'aliments ainsi que les consommateurs. On recommande l'application des *Cinq clefs pour des aliments plus sûrs* de l'OMS (<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>) :

- Keep clean;
- Prenez l'habitude de la propreté.
- Séparez les aliments crus des aliments cuits.
- Faites bien cuire les aliments.
- Maintenez les aliments à bonne température.
- Utilisez de l'eau et des produits sûrs.

La salubrité de l'eau utilisée dans la production de mollusques bivalves et des produits frais est particulièrement importante. Les Cinq clefs pour cultiver des fruits et légumes plus sûrs de l'OMS doivent être respectées pour réduire la contamination microbienne durant la production.

Les produits porcins doivent faire l'objet d'un traitement thermique approprié avant leur consommation.

Il est recommandé d'éviter de préparer des aliments pour autrui en cas de symptômes gastro-intestinaux et pendant au moins 48 heures après la disparition de ces symptômes.