

Maisons-Alfort, le 24 avril 2018

Communiqué de presse

Virus dans l'alimentation : un nouveau mandat national de référence pour le Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses

Le Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses de Maisons-Alfort vient d'être désigné Laboratoire national de référence pour la détection des « virus d'origine alimentaire dans les denrées alimentaires d'origine animale hors coquillages ». Ce nouveau mandat, jalon essentiel au renforcement de la santé publique sur les virus alimentaires, s'ajoute aux 13 mandats nationaux et aux deux européens détenus par ce laboratoire. Cette nouvelle mission renforce l'engagement de l'Anses face aux enjeux sanitaires majeurs.

Les infections virales sont reconnues comme une des principales pathologies liées à l'alimentation chez l'Homme. On estime actuellement en France les cas d'infection à norovirus attribuables à une origine alimentaire à 400 000 cas et au virus de l'hépatite E à environ 50 000 cas. Ces maladies virales restent une problématique importante de santé publique.

Les virus entériques sont transmissibles par contact mais aussi *via* l'ingestion d'aliments ou d'eaux contaminés. Les principaux virus d'intérêt sont les virus responsables d'hépatites (virus de l'hépatite A, virus de l'hépatite E) et de gastroentérites (norovirus, rotavirus, ...). Les virus entériques sont très résistants et persistent dans l'environnement (contamination des eaux notamment). Les aliments peuvent être contaminés aux différentes étapes de la chaîne alimentaire : élevage, culture (par l'irrigation), récolte, emballage et préparation ou vente des aliments.

Depuis 2003, le Laboratoire de sécurité des aliments, spécialisé dans les contaminants présents dans les denrées alimentaires, développe des méthodes pour la détection de ces virus dans les principaux aliments à risque, ce qui lui a permis de contribuer aux travaux de normalisation européenne. Ces travaux ont contribué à la publication, en 2017, de la Norme NF EN ISO 15216-1 qui définit la méthode de référence pour la quantification des virus de l'hépatite A et des norovirus dans les principaux aliments à risque (eaux, végétaux, fruits rouges, coquillages). Les travaux du laboratoire portent également sur la caractérisation du pouvoir infectieux des particules virales présentes dans les aliments pour une meilleure évaluation du risque viral dans le domaine alimentaire.

Une nouvelle reconnaissance au niveau national

Cette nouvelle mission complète les activités de référence du laboratoire, notamment dans le cadre de ses 13 mandats de référence à l'échelle nationale et de ses deux mandats à l'échelle européenne. La mission de référence consiste à développer, mettre à jour et diffuser des méthodes fiables de détection et quantification, pour des contrôles robustes des aliments en vue de la protection des consommateurs. La référence nationale sur les virus dans les aliments est partagée en France : l'Ifremer sur les virus dans les coquillages, le Laboratoire de Montpellier du Service Commun des Laboratoires du ministère chargé de l'économie sur les virus dans les denrées d'origine végétale et l'Anses sur les virus dans les denrées d'origine animale hors coquillages.

L'attribution de ce nouveau mandat de référence national pour les virus dans les aliments constitue, pour le Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses, une nouvelle reconnaissance de la qualité de son travail et de son engagement permanent en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Contacts presse : 01 49 77 13 77 / 22 26 - presse@anses.fr

www.anses.fr

Suivez l'Anses



sur