



Campylobacter

1. Qu'est-ce que **Campylobacter** ?

2. Comment l'EFSA soutient-elle la lutte de l'UE contre **Campylobacter** ?

3. **Coopération** de l'UE pour la protection de la **santé publique**

1. Qu'est-ce que **Campylobacter** ?

- *Campylobacter* est une bactérie susceptible de causer une maladie appelée campylobactériose chez l'homme. Avec environ 200 000 cas humains par an, cette maladie est la maladie d'origine alimentaire la plus fréquemment signalée dans l'Union européenne (UE). Cependant, on estime le nombre réel de cas à neuf millions chaque année. Le coût de la campylobactériose pour les systèmes de santé publique et en termes de perte de productivité dans l'UE est estimé par l'EFSA à environ 2,4 milliards d'euros par an.
- La viande crue de volaille est souvent contaminée par *Campylobacter*, car la bactérie peut vivre dans les intestins d'oiseaux sains. Elle est également présente chez les porcs et les bovins. La consommation de viande de poulet **insuffisamment cuite** ou d'aliments prêts à consommer ayant été en contact avec du poulet cru est la source la plus fréquente d'infection.

- Les symptômes habituels sont fièvre, diarrhée et crampes abdominales. Certaines précautions lors de la manipulation de la viande et d'autres ingrédients alimentaires crus, une cuisson suffisante et de bonnes pratiques d'hygiène en cuisine permettent de prévenir ou de réduire le risque que représentent les aliments contaminés.

La consommation de viande de poulet insuffisamment cuite ou d'aliments prêts à consommer ayant été en contact avec du poulet cru est la source la plus fréquente d'infection.

2. Comment l'EFSA soutient-elle la lutte de l'UE contre **Campylobacter** ?

L'Autorité européenne de sécurité des aliments fournit une assistance et des avis scientifiques indépendants en collectant et en analysant des données sur la prévalence de *Campylobacter*, en évaluant les risques posés par la bactérie et en délivrant des conseils sur les options possibles de contrôle et d'atténuation des risques. Les conclusions de l'EFSA sont ensuite mises à profit par les gestionnaires des risques dans l'UE et les États membres pour contribuer à la définition de politiques et servir de référence aux options de contrôle et aux objectifs de réduction possibles de *Campylobacter* dans la filière alimentaire.

- **Surveillance annuelle de *Campylobacter* chez les animaux et dans les aliments**
Des données à l'échelle de l'UE sur la présence de *Campylobacter* dans la filière alimentaire ainsi que sur la prévalence de l'infection animale et humaine sont collectées puis analysées dans des rapports de synthèse annuels établis par l'EFSA et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC).

- **Enquêtes à l'échelle de l'UE sur la prévalence de *Campylobacter***
L'EFSA a élaboré des rapports d'études de référence sur la prévalence de *Campylobacter* chez les volailles et sur les facteurs de risque qui contribuent à la présence de *Campylobacter* chez les volailles et dans les produits dérivés.
- **Évaluations des risques et recommandations**
L'EFSA évalue les risques associés à *Campylobacter* pour la sécurité des aliments et fournit des avis scientifiques sur les options de contrôle à la demande des gestionnaires des risques ou de sa propre initiative. Dans ses évaluations, l'EFSA a estimé que la réalisation des objectifs de réduction fixés pour *Campylobacter* dans les populations de poulets de l'UE réduirait de façon significative le risque de contamination humaine. Les recommandations formulées comprennent des mesures avant l'abattage qui pourraient réduire de 50 % les risques de santé publique, des mesures au stade de production de la viande qui pourraient permettre de réduire les risques de 90 % ou davantage, et une évaluation de l'efficacité liée à la réalisation des objectifs de réduction fixés.

3. Coopération de l'UE pour la protection de la santé publique

Pour protéger les consommateurs de cette menace pour la santé publique, l'UE a adopté une approche intégrée en matière de sécurité des aliments, qui couvre la filière alimentaire du champ à la table. Cette approche intègre tant des mesures d'évaluation des risques que de gestion des risques

et implique tous les acteurs clés : États membres de l'UE, Commission européenne, Parlement européen, EFSA et ECDC. Ces mesures sont accompagnées d'activités de communication sur les risques efficaces et opportunes.

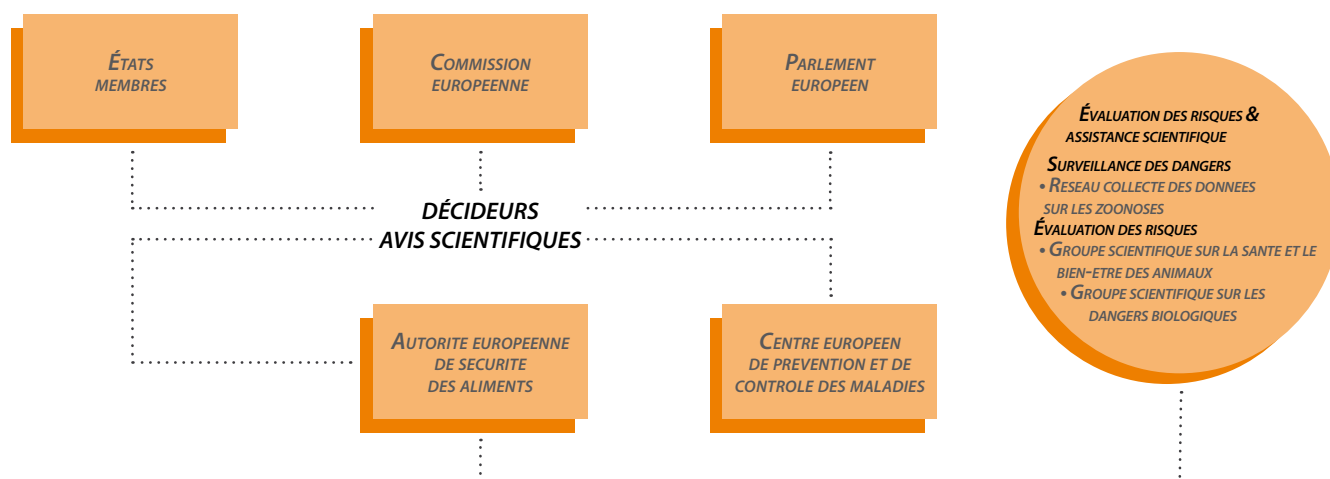


Diagramme : acteurs de l'UE dans le domaine des zoonoses

Le saviez-vous ?

- La campylobactériose est la zoonose la plus fréquemment signalée dans l'UE.
- *Campylobacter* est principalement présente dans la viande de poulet.
- 20 à 30 % des cas humains de campylobactériose peuvent être directement imputables à la manipulation, la préparation et la consommation de viande de poulet.
- Les consommateurs peuvent réduire le risque de maladie lié à des aliments contaminés en respectant une bonne hygiène des mains et de bonnes pratiques de manipulation des aliments : réfrigérer rapidement les aliments, se laver les mains régulièrement, laver régulièrement les surfaces de travail telles que les planches à découper et la vaisselle, séparer les viandes crues des autres aliments, cuire les aliments à des températures adéquates.