

28/03/2012



Le Campylobacter dans les abattoirs de poulets : étude des facteurs de risque

En Belgique, la gastro-entérite, appelée populairement « grippe intestinale », peut être provoquée par la bactérie Campylobacter, souvent présente sur les carcasses de poulets. La récente étude « CAMPYVAR » réalisée par l'Université de Gand à la demande du SPF Santé publique montre les facteurs de risque de contamination au Campylobacter dans les abattoirs belges de poulets. Un projet complémentaire : « CAMPYTRACE » étudiera pendant 4 ans ces facteurs de risque en détails et déterminera les mesures que les abattoirs de poulets pourront prendre pour réduire cette contamination.

L'étude « CAMPYVAR » du SPF Santé publique a été lancée suite à une analyse de l'Autorité européenne de sécurité des aliments EFSA. Selon cette analyse, certains abattoirs de poulets parviendraient à mieux prévenir les concentrations élevées de Campylobacter sur les carcasses de poulets. L'EFSA a conclu qu'il devait être possible de réduire la contamination au Campylobacter dans les abattoirs et a recommandé aux États membres d'examiner leur situation au niveau national.

Sur 67 à 100% des carcasses de poulets sélectionnés déjà porteurs du Campylobacter à la ferme, la bactérie a pu être retrouvée lors d'un échantillonnage à l'abattoir, dans le cadre de l'étude CAMPYVAR. Le niveau de contamination variait aussi bien à l'intérieur d'un même lot qu'entre les différents lots d'un même abattoir et entre les différents abattoirs.

Les facteurs suivants ont influencé le niveau de contamination au Campylobacter des carcasses :

- Le niveau de contamination externe initiale, c'est-à-dire le nombre de colonies de Campylobacter retrouvées sur les plumes et la peau au début de la chaîne d'abattage. Des études complémentaires sont nécessaires pour déterminer si cette contamination se produit principalement à la ferme ou pendant le transport et si l'amélioration des mesures d'hygiène à la ferme permet de diminuer le niveau de contamination.
- La contamination croisée lors du processus de plumaison et d'éviscération. Son effet importait surtout lorsque le niveau de contamination externe initiale des poulets était faible au début de la chaîne d'abattage.
- L'effet réducteur du nettoyage et du refroidissement des carcasses.

Un contrôle optimal de ces facteurs peut très probablement contribuer à la production de carcasses de poulets dont le niveau de contamination au Campylobacter est inférieur à 1000 colonies par gramme. Selon cette étude, 56% des carcasses étaient sous ce niveau.



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

Les résultats ont été présentés aux représentants du secteur de l'abattage de volailles, de la production primaire et de la Commission européenne lors d'un atelier. Les présentations données à l'occasion de cet atelier sont disponibles ici ([baseline data](#), [baseline study](#), [campyvar](#)).

Les fortes variations présentes dans les données de CAMPYVAR rendent cependant nécessaire la collecte de données supplémentaires dans un nombre plus important d'abattoirs. C'est pourquoi, en janvier 2012, le projet complémentaire CAMPYTRACE, d'une durée de quatre ans, a été lancé. Il déterminera quand le risque de contamination au *Campylobacter* est le plus élevé et comment l'éviter.

La présence de *Campylobacter* dans la nourriture provoque généralement des symptômes tels que diarrhée, nausées, fièvre et crampes abdominales. Étant donné que les carcasses de poulets sont souvent contaminées par ces bactéries, de bonnes pratiques culinaires pendant la préparation du poulet sont très importantes. Se laver les mains, utiliser des planches à découper et des couteaux différents pour la viande et pour les légumes mangés crus et veiller à une cuisson jusqu'au centre du poulet sont des mesures absolument nécessaires.