

EVALUATION DU RISQUE EN COURU PAR L'HOMME LIÉ A LA CONSOMMATION DE VIANDE DE VOLAILLE INFECTÉE PAR UN VIRUS DE L'INFLUENZA AVIAIRE (IA)

1 - Risque lié à la consommation de viande infectée

Il a été publié qu'après une inoculation expérimentale de virus d'IA hautement pathogène, l'antigène viral a été visualisé dans différents tissus notamment le muscle du 2^e au 10^e jour suivant l'inoculation, par contre après une inoculation de virus IA faiblement pathogène, il n'a pas été observé la présence d'antigène viral au niveau du muscle (1).

Différents facteurs doivent être requis, pour qu'une contamination de l'homme puisse se produire :

- ① Le virus doit être présent dans les tissus ou à la surface des carcasses correspondant à des animaux abattus cliniquement sains. Ceci peut arriver lors de l'abattage d'animaux virémiques (avec présence de virus au niveau des muscles) avant l'apparition des symptômes ou excréteurs de virus par l'intermédiaire des fèces après disparition des signes cliniques (porteurs chroniques) ; ces fèces peuvent contaminer la surface de la carcasse.

L'application de la Directive européenne 92/40 établissant les mesures communautaires de lutte contre l'influenza aviaire ainsi que celle concernant les conditions d'abattage, comprenant une inspection ante-mortem (non encore réglementairement dans les faits) et une inspection sanitaire avant l'abattage suivie d'une inspection post-mortem correspondant à l'arrêté du 8 Juin 1996 (4), doit limiter au maximum le risque d'abattre des animaux malades présentant les symptômes d'IA.

- ② Le virus présent dans le muscle ou à la surface des carcasses doit résister aux conditions de stockage. Il est bien connu que le virus Influenza résiste aux températures basses qui correspondent à celles des congélateurs ou armoires réfrigérées.
Par contre, le virus n'est plus très stable au pH inférieur à 6. Celui du muscle étant compris entre 5,7 et 5,9, ce critère ne garantit absolument pas une destruction de l'infectiosité du virus (2).

- ③ Les virus influenza aviaires sont résistants à la température de 60°C pendant 5 minutes. A des températures supérieures à 60°C, l'infectiosité des virus est détruite très rapidement (ex : 100°C durant 1 mn). C'est donc la température de cuisson qui détruit le virus, aussi bien à la surface que dans les muscles puisque la température à cœur est normalement supérieure à 60°C.

Le risque de contamination de l'homme par des viandes infectées, doit être considéré comme faible, voire négligeable. Dans l'éventualité d'ingestion de viande de volaille contaminée et crue, le virus serait détruit par le pH acide au niveau de l'estomac. Par ailleurs il faut souligner que l'homme se contamine par la voie respiratoire.

2 - Risque lié à la consommation d'œufs

Il faut rappeler que les virus de l'IA pathogènes et les non pathogènes (tous? ou certains du moins) entraînent des chutes de ponte très importantes pour les premiers, et plus ou moins sévères pour les seconds. Il a été publié que lors de l'épidémie d'IA à virus pathogène en Pennsylvanie (1985) le virus a été isolé à la surface et à l'intérieur de œufs (5). De plus, après une infection expérimentale avec le virus isolé en Pennsylvanie, la plupart des œufs pondus, 3 ou 4 jours après l'infection contenaient du virus (3).

Tous les arguments développés pour l'évaluation du risque lié à la contamination de viande infectée sont valables pour les œufs.

Références Bibliographiques

- 1) I.P. Mo and al. (1997) Comparative Pathology of chickens Experimentally Inoculated with Avian Influenza Viruses of Low and High Pathogenicity. *Avian Diseases*. 41 : 125-136.
- 2) Important risk analysis : chicken meat and chicken meat products ; Bernard Matthews. Foods Ltd trukey meat preparations from United Kingdom in MAF Regulatory Authority. March 1999.
- 3) Easterday BC, Hinshaw VS, Halvorson DA (1997). Influenza. In : Calnek BW (ed) *Diseases of Poultry*. Tenth Edition. Pp 583-605. Iowa State University Press.
- 4) Arrêté du 8 Juin 1996 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* des volailles (J. O. du 12 Juillet 1996).
- 5) D.T. Cappucci and al. (1985) . Isolation of avian influenza virus (subtype H5N2) from chicken eggs during a natural outbreaks. *Avian diseases* 29 : 1195-1200