

COMMUNIQUE DE PRESSE

Etude E.F.S.A. sur la contamination bactériologique des poulets: Le Ministère de la Santé souligne l'importance des mesures hygiéniques

L'E.F.S.A. (European Food Safety Agency) a fait réaliser en 2008 en collaboration avec les Etats membres une étude sur la prévalence de *Campylobacter* et de *Salmonella* sur les carcasses de poulets dans les abattoirs de volailles.

Lors de cette étude, une prévalence moyenne de 76% pour *Campylobacter* et 16% pour *Salmonella* fût constatée dans les Etats membres européens. Dans cette étude, l'échantillon de poulets abattus au Luxembourg présente une prévalence de 100% pour *Campylobacter* et une prévalence de 0 % pour *Salmonella*.

Le nombre d'échantillons à réaliser par chaque EM dans l'étude était fonction du nombre de poulets abattus dans cet EM. Au Luxembourg ce nombre était très faible. C'est pourquoi cette étude doit être interprétée de façon nuancée pour notre pays.

Le Luxembourg ne dispose que de 3 petits abattoirs privés de volailles. Dans ces abattoirs, 25.000 poulets sont abattus annuellement. D'autre part, quelque 40.000 poulets, élevés au Luxembourg, sont exportés vers la Belgique. Les analyses dans l'abattoir de destination de ces poulets exportés ont toutes été négatives pour ce germe. Si on prend la moyenne de ces analyses, elle réduit le pourcentage de présence de *Campylobacter* d'environ la moitié.

Sur base de cette étude, des mesures pour la réduction du *Campylobacter* et des *Salmonelles* seront élaborées par l'E.F.S.A. et la Commission ; ces mesures seront à appliquer par règlement dans tous les pays membres.

L'ingestion de viande de poulet insuffisamment cuite peut provoquer une infection par *Campylobacter* chez l'homme. Le respect des mesures d'hygiène alimentaire est donc très important dans la prévention de la maladie.

Cette infection peut se traduire par une gastro-entérite, accompagnée de crampes intestinales, de diarrhée, de vomissements et de fièvre.

Sachant que la viande de volailles est très fréquemment infestée par ces germes, il est très important de prendre toutes les précautions possibles dans la manipulation des viandes fraîches ou crues à savoir : lavage des mains après manipulation, nettoyage des plans de travail et des couteaux et une cuisson totale de la viande de volailles.

Au niveau du contrôle officiel des denrées alimentaires, *Campylobacter* a été désigné comme priorité nationale dans le cadre du plan de contrôle pluriannuel en 2010. Des prélèvements sont ainsi prévus sur l'ensemble de la chaîne alimentaire pour détecter ce germe.

Luxembourg, le 18 mars 2010

Communiqué par le Ministère
de la Santé