



Salmonella

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

2. Comment l'EFSA soutient-elle la lutte menée par l'UE contre **Salmonella** ?

3. Des efforts communs ont permis de réduire considérablement la **salmonellose** chez l'homme

4. **Coopération** scientifique

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

- *Salmonella* est une bactérie susceptible de causer une maladie appelée salmonellose chez l'homme. Dans l'Union européenne (UE), plus de 90 000 cas de salmonellose sont signalés chaque année. L'EFSA a estimé que le coût global de la salmonellose humaine pourrait atteindre 3 milliards d'euros par an.
- *Salmonella* est fréquemment présente dans les intestins d'oiseaux et de mammifères sains.
- Le risque d'infection pour l'homme est associé à la consommation d'**aliments contaminés**, principalement les œufs et la viande de porc et, dans une moindre mesure, la viande de volaille.

- Les symptômes habituels sont fièvre, diarrhée et crampes abdominales.

Le risque d'infection pour l'homme est associé à la consommation d'aliments contaminés, principalement les œufs et la viande de porc et, dans une moindre mesure, la viande de volaille.

2. Comment l'EFSA soutient-elle la lutte menée par l'UE contre **Salmonella** ?

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 *Salmonella* chez les animaux et dans les aliments, 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 *Salmonella* dans la filière alimentaire.

■ **Surveillance annuelle de *Salmonella* chez les animaux et dans les aliments**

La présence de *Salmonella* chez l'homme, chez l'animal et dans les aliments est surveillée et analysée chaque année dans des rapports de synthèse préparés par l'EFSA et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) afin de fournir des informations actualisées sur la situation en Europe.

■ **Évaluations des risques et recommandations**

L'EFSA évalue les risques pour la santé publique associés aux animaux infectés et formule des recommandations et des conseils sur les mesures de lutte et de réduction. L'Autorité a par exemple formulé des conseils sur les objectifs de réduction de *Salmonella* chez les poulets et dans la viande de poulet, ainsi que sur l'utilisation de vaccins et d'agents antimicrobiens dans la lutte contre *Salmonella*.

■ **Enquêtes à l'échelle de l'UE sur la prévalence de *Salmonella***

L'EFSA a analysé les résultats d'études de référence réalisées à l'échelle de l'UE sur la présence de *Salmonella* dans les aliments et chez les animaux producteurs de denrées alimentaires, y compris les facteurs de risque contribuant à sa présence chez les populations animales et dans les aliments.



3. Des efforts communs ont permis de réduire considérablement la **salmonellose** chez l'homme

Pour lutter contre la salmonellose chez l'homme, il est important de réduire *Salmonella* chez les animaux et dans les produits dérivés afin que les denrées alimentaires soient plus sûres pour le consommateur. L'UE a mis en place un ensemble exhaustif de mesures de lutte contre les zoonoses, parmi lesquelles *Salmonella* constitue une priorité. Des programmes améliorés pour lutter contre *Salmonella* chez les volailles ont été mis en œuvre dans tous les États membres et des objectifs ont été fixés en vue de réduire la bactérie dans les cheptels de volaille (poules pondeuses, poulets de chair et dindes).

L'EFSA joue un rôle important pour protéger les consommateurs de cette menace pour la santé publique, grâce à l'assistance et aux avis scientifiques indépendants qu'elle fournit sur les aspects de *Salmonella* liés à la santé humaine et à la sécurité des aliments, et grâce aux bilans réguliers des progrès réalisés.

Cette approche coordonnée entre tous les acteurs de l'UE a eu des résultats probants : les cas de salmonellose chez l'homme ont été réduits de presque 50 % sur une période de cinq ans dans l'UE (2004 à 2009). Depuis cette date, les cas de *Salmonella* ont continué de baisser.

4. **Coopération** scientifique

- L'EFSA et l'ECDC utilisent les données collectées par les États membres pour surveiller et analyser la situation en matière de zoonoses, de résistance aux antimicrobiens et de foyers épidémiques d'origine alimentaire en Europe. Les résultats sont présentés au sein de rapports de synthèse annuels de l'UE.
- L'EFSA et son **réseau chargé de la collecte des données sur les zoonoses** travaillent de façon ouverte et transparente pour fournir des données scientifiques actualisées et des analyses de la plus haute qualité pour soutenir les évaluateurs des risques ainsi que les politiques

et les décisions des gestionnaires des risques. Le réseau rassemble des représentants des États membres et d'autres pays participants ; la Commission européenne, l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation mondiale de la santé animale sont aussi représentés.

- Le **groupe scientifique de l'EFSA sur les dangers biologiques** fournit des avis scientifiques indépendants sur les dangers biologiques liés à la sécurité des aliments et aux maladies d'origine alimentaire. Le groupe scientifique a réalisé plusieurs évaluations des risques associés à *Salmonella*.

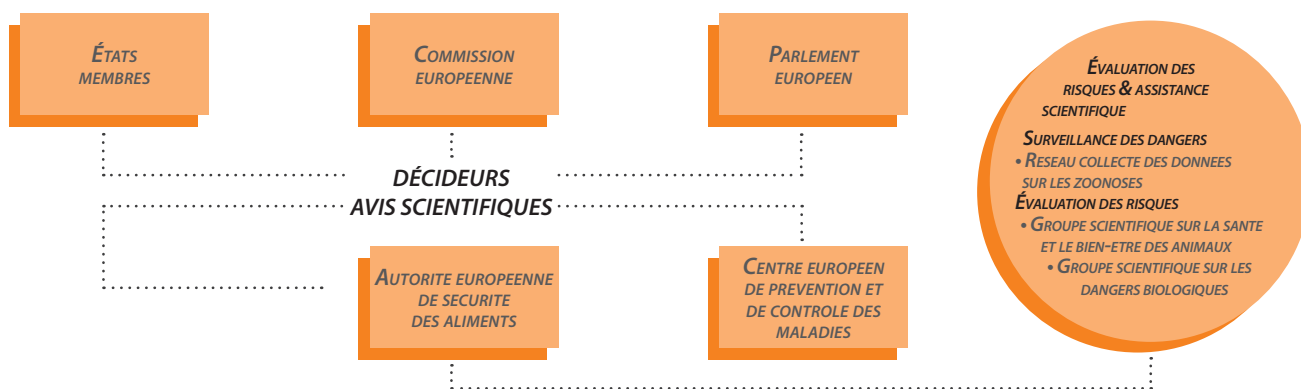


Diagramme : acteurs de l'UE dans le domaine des zoonoses

Le saviez-vous ?

- *Salmonella* est la cause la plus fréquemment signalée de foyers épidémiques dont l'origine est connue dans l'UE.
- La plupart des États membres ont atteint leur objectif de réduction dans les cheptels de volaille.
- Les consommateurs peuvent réduire le risque de maladie lié à des aliments contaminés en respectant une bonne hygiène des mains et en adoptant 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.