Botulisme lié à la consommation d'aliments commercialisés

En 2011, 3 foyers de botulisme liés à la consommation d'aliments commercialisés ont été identifiés en Europe, et avec d'autres depuis 2008 et après, selon « Eurosurveillance »

Les liens ne sont pas forcément actifs dans ce pdf, merci de recopier l'URL dans votre navigateur

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20034>

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20035>

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20036>

Une association de consommateurs s'interroge sur cette implication plus inhabituelle d'aliments d'origine industrielle dans les cas de botulisme. En effet, la majorité des cas de botulisme en France est liée à la consommation de préparations de type familial, mais la proportion d'aliments commercialisés (origine industrielle ou artisanale) comme source de botulisme a augmenté au cours ces dernières années.

Par exemple, en 2003, deux foyers de botulisme ont eu pour origine la consommation de saucisson de bœuf de fabrication industrielle (cf. ci-dessous les éléments d'expertise de l'AFFSA joints. La TIAC s'est réellement produite, mais de l'avis de D.Corpet, l'AFSSA a nettement sous-estimé les défauts du procédé de fabrication et de conservation : pour juger par vous-même faites appel à vos connaissances sur *C.botulinum*).

Plus récemment, en 2008 des « enchilladas » du commerce (garniture à base de poulet et légumes) ont été incriminés dans un foyer de botulisme

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=18978>

en 2009 une préparation commerciale de poisson d'origine canadienne a été identifiée comme étant à l'origine d'un foyer français de botulisme.

Vous rédigerez une note de synthèse de deux pages destinée aux industriels et aux consommateurs (fédérations professionnelles, chambres syndicales, associations nationales) dans laquelle, après avoir brièvement présenté le danger et la maladie, vous expliquerez pourquoi ces aliments ont été à l'origine d'épisodes de botulisme. Vous préciserez également pourquoi l'origine du botulisme semble s'être modifiée.

P.J. Eléments d'expertise AFFSA de 2003 sur « les saucissons de boeuf »

<http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD/NDS4-Botulisme.pdf>

si ce pdf se charge mal, utilisez les 3 images .gif ci-dessous

<http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD/NdS-Botulisme-Affsa-dossier-p0.gif>

<http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD/NdS-Botulisme-Affsa-dossier-p1.gif>

<http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD/NdS-Botulisme-Affsa-dossier-p2.gif>