

Maisons-Alfort, le 7 février 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

## AVIS

Saisine n° 2000-SA-0223

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'évaluation des risques sanitaires liés à l'ingestion de coquillages contaminés par *Cryptosporidium***

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 7 septembre 2000, par la direction générale de la santé, d'une demande d'avis relative à l'évaluation des risques sanitaires liés à l'ingestion de coquillages contaminés par *Cryptosporidium*.

Après consultation du comité d'experts spécialisé « Microbiologie », réuni le 5 décembre 2000, l'Afssa a rendu l'avis suivant.

-Considérant que le parasite *Cryptosporidium parvum* est responsable de parasitose intestinale qui affecte de nombreux mammifères, dont l'homme, et dont l'expression clinique se manifeste sous forme de troubles digestifs plus ou moins marqués selon le statut immunitaire du patient ; que les concentrations d'oocystes de *Cryptosporidium parvum* retrouvées dans les moules issues des zones étudiées sont supérieures à la dose infectante pour l'homme immunocompétent et a fortiori pour les sujets immunodéprimés ;

-Considérant que le génotype II de *Cryptosporidium parvum*, identifié dans les moules étudiées, est infectant pour l'homme ;

-Considérant que les moules, de par leur capacité de filtration, sont aptes à concentrer, plus que les autres coquillages, les oocystes de *Cryptosporidium parvum* ; qu'en conséquence il ne paraît pas possible d'extrapoler les conclusions de l'étude présentée à l'ensemble des coquillages ;

-Considérant que cette étude concernant la contamination des moules par *Cryptosporidium parvum* est à ce jour la seule menée sur ce thème en France ; qu'aucune donnée n'est, par ailleurs, disponible pour les coquillages autre que les moules ;

-Considérant que le degré de contamination (nombre d'oocystes par coquillage) et la capacité de purification sont encore très mal connus ;

-Considérant que les informations transmises sur la zone de pêche concernée étaient insuffisantes, notamment pour ce qui concerne l'usage fait de ces coquillages ;

-Considérant que la température à partir de laquelle *Cryptosporidium parvum* perd son infectiosité n'est pas connue avec précision ; qu'en tout état de cause, il reste à démontrer que le mode de cuisson des moules apporte toutes les garanties nécessaires à la perte d'infectiosité de ce parasite ;

23, avenue du  
Général de Gaulle  
BP 19, 94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 00  
Fax 01 49 77 90 05  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que les moules, contaminées par *Cryptosporidium parvum*, dans les conditions décrites dans le dossier transmis, présentaient un danger pour le consommateur.

Cependant, l'Afssa estime ne pas disposer à ce stade d'informations suffisantes lui permettant de répondre avec précision, à travers une analyse des risques, à la question, plus générale, concernant l'évaluation des risques sanitaires liés à la consommation de coquillages contaminés par *Cryptosporidium*. Elle rappelle qu'elle a entrepris, par auto-saisine, un travail sur l'évaluation des risques liés à la présence de protozoaires, dont les *Cryptosporidium*, dans les aliments et l'eau.

**Martin HIRSCH**