

Staphylococcus aureus - état des lieux dans la filière porcine



Contexte

Sur la période 1996/2006, les staphylocoques représentent la **deuxième cause des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)** en France, derrière les salmonelles et la quatrième en Europe. D'ailleurs, de nombreux auteurs considèrent que les TIAC à staphylocoques sont une des **causes majeures de maladies d'origine alimentaires au niveau mondial**.

Entre 2001 et 2003, les **produits à base de viande de porc** (viandes et charcuteries) seraient à l'origine de 10% des TIAC à *Staphylococcus aureus*. Depuis plusieurs années, on constate aussi l'apparition de **clones de *S. aureus* résistants à la méthicilline (SARM)**, antibiotique utilisé en médecine humaine. Une étude néerlandaise révèle en 2007 que **10,4% de la viande de porc analysée** était contaminée par des *Staphylococcus aureus* résistant à la méthicilline.

Objectifs de l'étude

L'objectif de l'étude est de **dresser un bilan des connaissances sur *Staphylococcus aureus* dans la filière porcine**, tant sur les connaissances générales du germe que sur les moyens de maîtrise du risque lié à ce microorganisme.

Ce qu'il faut retenir

La **prévention** des intoxications à staphylocoques est essentiellement basée sur des **mesures d'hygiène** visant à éviter ou à limiter la contamination des aliments : respect des bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage et désinfection des matériels et des locaux, respect de la chaîne du froid.

Staphylococcus aureus est thermosensible : la **cuisson classique des produits à base de viande de porc est suffisante pour le détruire**. Cependant, les entérotoxines produites par *S. aureus* sont thermostables et résistent à la cuisson : en cas de rupture importante de la chaîne du froid, le développement des *S. aureus* dans le produit pourra s'accompagner de la production d'entérotoxines. La **réfrigération (4° C) est suffisante pour maîtriser le développement** de *Staphylococcus aureus*, la température limite de croissance étant de 6° C.

Germe halophile, *Staphylococcus aureus* peut supporter des concentrations assez élevées de sel, cette résistance lui permettant de **survivre dans les produits secs**. En revanche, cette bactérie non sporulante est **sensible à l'ionisation**. Si *S. aureus* est sensible aux désinfectants habituels, il forme facilement des **biofilms qui peuvent diminuer l'efficacité des biocides**.

Pour aller plus loin, **outre l'évaluation de la prévalence** de *Staphylococcus aureus* depuis l'abattage jusqu'aux produits transformés, **deux axes de travail semblent prioritaires** pour la filière porcine :

- **Développer une méthode d'extraction fiable** pour les produits carnés crus, et plus particulièrement les produits secs ;
- **Étudier l'impact de procédés de fabrication** tels que le séchage et l'étuvage de produits secs sur la synthèse des entérotoxines.

Juin 2010

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP
www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact :
Pascal Garry

Responsable du laboratoire de microbiologie de l'IFIP
7, av. du Général-de-Gaulle
94704 Maisons-Alfort
Tél. : + 33 (0)1 43 68 08 85
pascal.garry@ifip.asso.fr