



Sécurité alimentaire :

Protégez vos produits d'une contamination aux norovirus et au virus de l'hépatite A



Le risque lié à ces virus alimentaires :

Les **norovirus** et le virus de l'**hépatite A** représentent **un tiers** des infections alimentaires en France, associées à 20 % des hospitalisations liées.*

Ces virus entériques sont **très stables et résistants**, n'étant sensibles ni au froid, ni à la cuisson, ni aux pH acides ou à des processus comme la pasteurisation ou la lyophilisation.

Qui sont-ils ?

Norovirus (GI et GII) :

- Hautement contagieux, les norovirus provoquent une gastro-entérite aiguë pendant 2 à 3 jours en moyenne et sans complication. Chez les enfants et les personnes âgées la durée des symptômes peut être plus longue.
- La dose infectieuse est faible et l'incubation courte (24 à 48h)*. L'infection n'induit pas une immunité durable.
- L'excrétion du virus se poursuit même après la disparition des symptômes.
- Les norovirus sont très résistants dans l'environnement, notamment dans les eaux usées contaminées par les fèces des personnes infectées.

Hépatite A :

- Le virus de l'hépatite A est responsable de symptômes incluant fièvre, fatigue, perte d'appétit, nausées, vomissements, douleurs abdominales, urine foncée, selles décolorées, ictère.
- L'incubation est longue (15 à 50 jours)*, la maladie ne devient jamais chronique.
- Le virus est très résistant dans l'environnement.

Les sources de contamination possibles :

La personne excrétrice du virus contamine son environnement si les règles d'hygiène (notamment le lavage des mains) ne sont pas respectées. La contamination peut également se faire par l'intermédiaire des eaux usées contaminées qui sont utilisées pour l'irrigation des fruits et légumes et/ou filtrées par les mollusques bivalves.

Ainsi, les sources de contamination sont :

- **Aliments crus ou mal cuits** : mollusques bivalves, légumes, fruits, salades.
- **Eau contaminée** : consommation d'eau non traitée ou contaminée.
- **Surface en contact avec les aliments** : plan de travail, chaîne de fabrication, etc.

Quelle est la réglementation ?

- **La Commission du Codex Alimentarius** a élaboré des directives générales d'hygiène alimentaire afin de maîtriser les virus dans les aliments**.
- **L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, EFSA** recommande l'introduction de critères virologiques chez les mollusques bivalves***.
- **La Fédération du Commerce et de la Distribution** recommande les recherches de virus dans les critères MDD depuis 2015 (fruits rouges, salades, coquillages, etc.)****.
- Mais surtout, il s'agit d'un enjeu d'image et de protection de vos marques en cas de contamination.

*ANSES : Fiches de description des dangers biologiques transmissibles par les aliments (fiche Norovirus et fiche virus hépatite A)

**Viruses in food: scientific advice to support risk management activities: Meeting report. Microbiological Risk Assessment Series 13. FAO/WHO (2008)

***<https://www.efsa.europa.eu/fr/news/efsa-provides-date-information-food-borne-viruses>

****fcd_criteres_microbiologiques_2024_produits_ls_mp_27092023

Nos services :

Nous vous accompagnons pour **évaluer votre risque « virus »** et **envisager des dispositions préventives** (plan HACCP dédié, évaluation des matières premières, processus de nettoyage, formation...), voire **correctives** en cas de **crise**.

Eurofins Laboratoire Cœur de France, site dédié à la **virologie**, bénéficie d'une expertise de plus de **20 ans** sur la **détection de virus**. Ce laboratoire propose des analyses **fiables** et **accréditées Cofrac*** de détection et d'identification de ces virus, pour :

- Contrôler les denrées entrantes,
- Maîtriser le process,
- Tester les produits sortants.

La méthode analytique utilisée :

Après avoir été le premier laboratoire en France accrédité Cofrac* sur les virus alimentaires, notre site a perfectionné son approche analytique pour **détecter ces virus** par méthode **RT-PCR** (PCR en temps réel).

Cette méthode de détection fiable, rapide et accréditée*, permet l'**obtention de résultats en quelques jours**. Elle est aussi robuste, sensible et 100% spécifique.

Cette détection en RT-PCR peut être complétée, pour les matrices eaux et mollusques, par la **recherche des bactériophages à ARNf**. Ces bactériophages sont proposés comme indicateurs de pollution fécale du milieu hydrique car ils sont considérés comme des **modèles représentatifs** du comportement des virus pathogènes.

*Accréditation N° 1-2452, portée disponible sur www.cofrac.fr

Les + de l'offre :

Nous vous proposons des **analyses de virologie** sur **différentes matrices alimentaires** (fruits, légumes, mollusques) et **environnementales** (eaux, écouvillons) :

- Conformes à la méthode NF EN ISO 15216-2 (détection)
- En cas de résultat positif, la quantification des norovirus peut être réalisée au laboratoire selon la méthode NF EN ISO 15216-1

Le **laboratoire Cœur de France** est votre interlocuteur unique pour l'**ensemble de vos demandes** : détection, quantification, recherche d'infectiosité par bactériophages.

Adaptables et innovants, nous étudions avec attention toutes vos demandes, y compris sur des **matrices complexes ou atypiques** pour lesquelles nous nous efforçons de trouver des **solutions analytiques fiables**.

Nos Engagements :

- Des tests adaptés à vos **produits, surfaces, eaux** et adaptables à d'**autres virus** (Rotavirus, Adénovirus)
- **Délais courts et réactivité** : notre organisation vous garantit des délais courts pour mieux gérer vos urgences et être plus réactifs en cas de crises éventuelles.
- **Un service internet simple d'utilisation** : nous mettons à disposition de nos clients une plateforme web pour consulter les résultats analytiques et des solutions rapides et efficaces pour le passage des commandes. Vous pouvez suivre vos échantillons en quelques clics, 24 heures sur 24.

**N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Eurofins habituel
ou : ecdf@ftfr.eurofins.com**