



Briefing Letter

Anisakis spp. : une parasitose à potentiel allergisant

État: 26.10.2020

La consommation de produits à base de poisson cru ou peu cuit présente un risque potentiel de contamination avec *Anisakis* spp., un helminthe parasitique pouvant provoquer, chez l'humain, l'anisakidose. La législation Suisse prévoit que les poissons destinés à être consommés crus doivent être soumis à un traitement inactivant les larves d'*Anisakis*. Cependant, les larves, même mortes, présentent un risque allergisant pour certains consommateurs. Cette Briefing letter fournit une vue d'ensemble des connaissances actuelles sur *Anisakis*.

Anisakidose: une parasitose transmise par la consommation de poissons infectés

L'anisakidose est une maladie parasitaire causée par des nématodes *Anisakis* spp., qui peuvent envahir la paroi de l'estomac ou l'intestin des humains. La transmission de cette maladie se produit lorsque des larves infectieuses sont ingérées à partir de poissons consommés crus ou insuffisamment cuits ([CDC](#)).

Les pays les plus touchés sont ceux où le poisson est traditionnellement consommé cru ou peu cuit. Le Japon est le pays industrialisé où l'anisakidose est la plus répandue, avec près de 2500 cas par an. En Europe, les pays où l'anisakidose est couramment signalée sont l'Espagne, la Norvège, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Royaume-Uni et l'Italie; l'incidence exacte est difficile à estimer mais semble atteindre une moyenne de 20 cas par pays et par an ([Fish-Parasite](#)).

Contamination des poissons par *Anisakis* spp.

Une étude de prévalence sur le poisson frais en Espagne a montré que 33,7 % des échantillons étaient parasités par des larves d'*Anisakis*. Le chinchard (*Trachurus trachurus*) présentait la prévalence totale la plus élevée (66,0%), suivi du merlu argenté (*Merluccius bilinearis*) (59,5%), du maquereau (*Scomber scombrus*) (58,4%), du merlan bleu (*Micromesistius poutassou*) (53,9%) et du merlu européen (*Merluccius merluccius*) (45,0%). En général, la prévalence était plus élevée dans les poissons de l'Atlantique que dans ceux de la Méditerranée ([Debenedetti A.L., 2019](#)).

Aliments à risque

Les plats à risque sont par exemple les sushis, sashimis, rollmops, gravelax, sardines ou anchois au vinaigre. Il faut néanmoins noter que les sushis et sashimis consommés dans les restaurants japonais présentent un risque très faible en raison du taux d'infection bas ou nul des poissons nobles (saumon, thon), et de l'expertise des cuisiniers qui peuvent identifier la présence des larves, longues de plusieurs centimètres, pendant la préparation ([Chappuis F. et al., 2006](#)).

Législation Suisse : mesures de contrôle

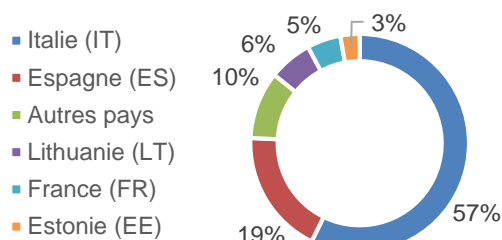
La cuisson et la congélation des poissons avant leur consommation constituent une prévention très efficace. En Suisse, la législation stipule que les produits de la pêche destinés à être consommés crus, marinés ou salés doivent préalablement être soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables. Les conditions minimales sont -20 °C, pendant 24 heures, ou -35 °C, pendant 15 heures ([OHyg, Art 42](#)).

Contrôle officiel

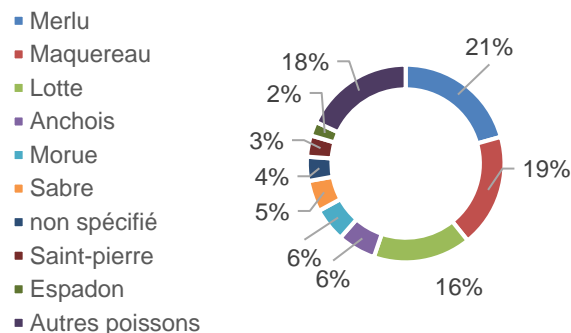
Les rapports annuels des autorités cantonales et de frontière ne rapportent aucun résultat pour la présence d'*Anisakis* dans le poisson vendu en Suisse ou importé ([OSAV](#)).

Entre 2010 et 2020, 431 alertes concernant les *Anisakis* dans du poisson ont été lancées dans [RASFF](#). Plus de la moitié de ces alertes étaient lancées par l'Italie (57%, Graphique 1). Les poissons le plus concernés étaient le merlu et le maquereau (Graphique 2).

Graphique 1: Alertes RASFF pour *Anisakis* dans du poisson, par pays rapporteur (basé sur les données 2010 à 2020)



Graphique 2: Poissons concernés par les alertes RASFF pour *Anisakis* dans du poisson (basé sur les données 2010 à 2020)



Risque émergent lié à *Anisakis*: l'allergie

Malgré l'augmentation de la consommation de poissons crus, les cas d'anisakidose gastro-intestinale diminuent. Cependant, les risques liés au potentiel allergisant d'*Anisakis* sont en augmentation ([Dupouy-Camet J. et al, 2020](#)). Des symptômes allergiques et anaphylactiques de plus en plus fréquents ont été observés, même après avoir mangé du poisson bien cuit. Il apparaît maintenant que l'ingestion de matériel provenant de parasites morts dans les aliments présente également un danger ([J. Ivanović J. et al, 2017](#)); en effet, certains allergènes d'*Anisakis* sont thermostables et résistants à la pepsine ([Morozińska-Gogol J. et al., 2019](#)).

En France, entre 2010 et 2014, 18 cas d'anisakidose allergique ont été confirmés en laboratoire spécialisé; additionnellement, 6 cas supplémentaires d'allergie grave à *Anisakis* ont été signalés au réseau national d'allergovigilance au cours de la même période ([Dupouy-Camet J. et al, 2020](#)).

Résumé

1. Une étude récente réalisée en Espagne a montré que plus de 30% des échantillons de poisson frais étaient parasités par des larves d'*Anisakis*.
2. Les espèces de poissons les plus touchées semblent être le chinchard, le merlu et le maquereau, mais de nombreuses autres espèces sont également concernées.
3. Les exigences légales de mises sur le commerce de poisson destiné à être consommé cru assurent l'inactivation des larves d'*Anisakis*, prévenant ainsi une infection en cas d'ingestion.
4. Le potentiel allergénique par contre n'est pas affecté par l'inactivation des larves, et des réactions allergiques à *Anisakis* sont reconnues comme un risque émergent.