

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom(s) :

Centre
d'épreuves :

Né(e) le :

Concours/Examen : EXTERNE - TSMA1 Épreuve : ADMISSIBILITÉ N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : VÉTÉRINAIRE - ALIMENTAIRE

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre bleue.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

B-1 - Deux symptômes de la rage chez le chien

- Hypersalivation.
- Agressivité.

B-2 - Les maladies qui peuvent atteindre les porcins sont :

- Le Rouge
- La maladie d'Aujeszky.
- La Brucellose

B-3 - Les quatre éléments constitutifs du sang sont :

- Les globules Rouges
- Les globules Blancs
- Les plaquettes
- Le plasma

B-4 - Les organes reliés à l'appareil respiratoire sont :

Pharynx - Bronchiole - Plèvre

- Les organes reliés à l'appareil génital sont :

Épididyme.

Les organes reliés à l'appareil urinaire sont :

Rein - Urètre

B-5 - Les 3 familles de contaminants chimiques des denrées alimentaires sont :

- Médicaments
- Métaux lourds
- Produits de nettoyage et de désinfection

B-6 - Les "5M" permettent d'établir le plan de maîtrise sanitaire d'un établissement en hygiène alimentaire qui sont
Milieu, Main d'œuvre, Matériel, Méthode,

A - Note administrative.

Service SSA

lieu, date,

DDPP du département D

Note à l'attention de la Directrice de la
DDPP et de la déléguée départementale
de l'Agence régionale de Santé (ARS)

objet : Cas d'anisakiose (ou anisakidose) récents dans le département

Réf : - Règlement (CE) n° 853 - 2004 du Parlement européen et du Conseil
du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Règlement (CE) n° 853 - 2004 du Parlement européen et du
Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène
applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

- Instruction technique 2022 - 307 du 15/04/2022 - Extrait
Maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et
d'eau douce.

Les plats à base de poissons crus ou peu cuits tels que les
sushis, sashimis, ceviche et autres... sont devenus en vogue
actuellement. Beaucoup de consommateurs sont alors exposés à
un risque de parasitose digestive dont ils ne connaissent pas
suffisamment l'existence. C'est ce qui a été mis en évidence par
le fait rapporté par BFM-TV. Partant en France, environ 10 cas
par an ont été recensés.

Ainsi, cette note a pour objet d'aborder les parasites des poissons et les risques liés à leur ingestion en premier lieu (I).

Ensuite, les mesures mises en place par les professionnels puis celles prises par les services de l'État seront développées en deuxième partie (II). Et enfin, les recommandations pour les consommateurs (seront) des poissons crus seront mises en avant (III).

Voyons en première partie, les parasites des poissons et les risques liés à leur ingestion.

I - A) Les parasites des poissons

Les parasites ou les vers se trouvent naturellement dans le milieu naturel notamment la mer et l'eau douce. Ainsi tous les poissons et céphalopodes (mollusques) sont susceptibles d'être parasités.

L'ingestion de produits de la pêche infestés provoque une zoonose ou maladie et présente ainsi un danger pour la santé du consommateur.

Il existe 3 grandes classes de vers ou de parasites provoquant la zoonose mais celle qui présente un danger ^{le} en santé publique plus important est la famille des Anisakidae (Anisakis et Pseudoterranova).

Les Anisakidae vivent dans toutes les mers et océans. Ainsi, tous les poissons sauvages de mer sont parasités : notamment le hareng, le maquereau, la lotte, le merlu, le saumon... ainsi que les crustacés et les céphalopodes qui sont les hôtes intermédiaires. Les derniers transportent les larves qui seront mangées soit par les poissons soit par l'Homme.

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom (s) :

Centre
d'épreuves :

18.25 / 20

Concours/Examen : EXTERNE - TSMA 1 Épreuve : ADMISSIBILITÉ N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : VÉTÉRINAIRE - ALIMENTAIRE

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

L'ingestion des parasites provoque un risque sur la santé du consommateur.

I-B) Les risques liés à leur ingestion.

Il est important en premier lieu de préciser les aliments considérés à risque.

Les plats consommés crus, peu cuits, c'est à dire rapidement pochés ou grillés superficiellement, ou encore les préparations à base de produits de la pêche ayant subi un traitement de fumage ou salage insuffisant sont à risque.

La consommation de ces produits peut provoquer^{chez} le consommateur, si les produits ont été préparés avec des produits de la pêche parasites, des douleurs abdominales parfois accompagnées de vomissements ou de diarrhées pouvant même évoluer à une occlusion intestinale.

L'ingestion des produits contenant des larves des parasites provoque aussi des allergies cutanées et/ou respiratoires notamment de l'urticaire et/ou choc anaphylactique.

Ainsi, l'anisakidose présente un risque grave pour la santé publique d'où la mise en place des mesures fixées par la réglementation européenne par les professionnels et les services de l'état et qu'il est important d'en parler.

II - A) Des mesures mises en place par les professionnels :

Premièrement, une mesure importante permettant de réduire le risque de parasitose est l'éviscération rapide des poissons ou céphalopode dès leur capture. Cela doit être effectué dans le respect de la chaîne du froid et des bonnes pratiques d'hygiène. Aussi, les professionnels doivent effectuer des formations concernant le risque d'anisakidose.

Deuxièmement, le professionnel doit effectuer un contrôle visuel du poisson, à chaque étape de préparation : parage, filetage.

Troisièmement, le professionnel a l'obligation de congeler les poissons pour les assainir soit à une température inférieure ou égale à -20°C pendant 24h soit à -35°C pendant 15h.

Ainsi, il doit informer le consommateur concernant le traitement subi par le produit. Et s'il n'a subi aucun traitement, le professionnel doit préconiser l'application d'un traitement assainissant par le froid ou une cuisson adaptée au consommateur ("congélation" ou "à cuire à cœur", ces mentions doivent être affichées sur les étiquettes).

II - B) Les mesures prises par les services de l'État.

L'application des mesures de maîtrise par le professionnel est contrôlée par les services officiels au niveau des pêcheurs et halles à marée, ainsi qu'au niveau des établissements de manipulation, transformation et distribution.

D'abord, le contrôle consiste à un contrôle visuel de l'éviscération et à une vérification de l'application des mesures prescrites dans le

plan de maîtrise sanitaire en cas de risque parasites.

Dans les établissements de manipulation, de transformation et de distribution des produits de la pêche, les contrôles consistent à la vérification des points suivants : la prise en compte effective du danger parasites dans le (PMS), la description des modalités de contrôles visuels prévues, le niveau de formation du personnel au risque parasitaire, l'application effective des traitements assainissants et la gestion des produits parasites.

En cas de constatation de Non-conformités sur ces points relevés, un courrier d'avertissement sera envoyé au professionnel lui rappelant les règlements.

Et si aucune amélioration n'a été effectuée, le professionnel est mis en demeure de procéder aux mesures correctives adaptées. En cas de refus de mise en conformité, les lots parasites seront saisis et le professionnel aura des sanctions pénales : NATINF 3596 (denrées non conformes aux normes sanitaires).

Toutefois, même si les professionnels font attention pendant la préparation des produits de la pêche, cela n'enlèvera pas totalement le risque des parasites. Ainsi, les consommateurs doivent suivre également quelques recommandations.

III : Les recommandations pour les consommateurs des poissons crus.

Il a été souligné dans cette note que les poissons crus doivent subir un traitement assainissant pour réduire le risque d'ingestion de parasite ;

Ainsi les consommateurs doivent congeler les poissons

pendant 7 jours les poissons avant de les consommer,

Il convient également de vider ou faire vide le poisson aussitôt acheté puis faire une découpe permettant de détecter à l'œil nu d'éventuels parasites.

Il est important également de respecter les mentions affichées sur les étiquettes concernant le mode de consommation du poisson indiqué par le professionnel. Par exemple, "Suisson à cœur".

Telles sont les informations que je souhaiterais vous partager