

Prévenir le risque lié au virus de l'hépatite E (VHE) dans les produits à base de foie cru de porc

► CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'hépatite E, qu'est-ce que c'est ?

L'hépatite E est une maladie due à un **virus transmissible à l'Homme par voie alimentaire** (aliments ou eau contaminés) et par transmission féco-orale.

Dans les pays industrialisés, **le principal réservoir du virus est le porc** et plus généralement les suidés (sangliers) et les cervidés (cerfs). L'infection chez le porc est asymptomatique (sans signes cliniques), mais le virus est excrété et circule largement dans les élevages.

Quels sont les effets sur la santé humaine ?

L'**incubation** chez l'Homme est **longue** : entre 2 et 8 semaines (40 jours en moyenne). **Les formes asymptomatiques sont fréquentes** (plus de la moitié des cas).

Quand la maladie se manifeste, **les symptômes ressemblent à ceux de l'hépatite A** : fièvre, fatigue, nausées, vomissements, anorexie et douleurs abdominales, souvent suivis par un ictère (jaunisse). L'évolution est le plus souvent spontanément favorable en 3 à 5 semaines.

Cependant, **l'hépatite E peut évoluer vers une forme fulminante** pouvant devenir chronique chez des personnes fragilisées du fait de traitements ou d'autres maladies ou nécessiter une transplantation du foie voire conduire au décès.

Quels sont les produits alimentaires à risque ?

Il s'agit des **foies de porc et produits à base de foie cru de porc consommés crus ou peu cuits** : figatelles, saucissons secs ou saucisses sèches de foie, foies salés séchés, quenelles de foie et saucisses de foie fraîches.

Que dit la réglementation ?

Le règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information du consommateur prévoit dans son article 9 que l'étiquetage des conditions d'utilisation du produit est obligatoire pour les denrées pré-emballées. Ainsi, **la mention « à consommer cuit à cœur » doit figurer de manière lisible sur l'étiquetage du produit.**

QUEL EST VOTRE RÔLE ?

Il est de la responsabilité des professionnels d'assurer l'information des consommateurs sur les conditions d'utilisation des denrées alimentaires afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé publique et de prévenir la survenue de cas d'hépatite E, ce qui implique :

- pour **les denrées pré-emballées**, de **vérifier l'apposition de la mention « à consommer cuit à cœur »** sur les produits concernés ;
- pour **les denrées non pré-emballées** (vendues en vrac), d'**informer les consommateurs sur la nécessité d'une cuisson à cœur à 71°C pendant 20 minutes** (aspect non rosé à cœur) afin d'inactiver le virus. Cette recommandation est importante pour les populations à risque susceptibles de développer une forme grave comme les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes présentant déjà une maladie du foie.

POUR EN SAVOIR PLUS

► Le site du ministère chargé de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/lhepatite-e-certains-aliments-risque>

► Le site du ministère chargé de la santé : www.sante.gouv.fr/lhepatite-e.html

► Le site de l'Institut de veille sanitaire (InVS) : www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Hepatitis-virales/Hepatitis-E/Points-sur-les-connaissances