



ESTIMATIONS PAR L'OMS DE
LA CHARGE MONDIALE DES
MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Principales maladies d'origine alimentaire et principaux risques



Bactéries:

- L'infection à **Listeria** peut entraîner une septicémie et une méningite ; elle se contracte habituellement en consommant des légumes crus contaminés, des aliments prêts à consommer, des viandes transformées, du poisson fumé ou des fromages à pâte molle.
- L'infection à **Brucella**, due habituellement à la consommation de lait ou de fromage de brebis ou de chèvre non pasteurisé, peut causer de la fièvre, des douleurs musculaires ou une aggravation de l'arthrose, une fatigue chronique, des symptômes neurologiques et une dépression.
- Le **choléra** peut être contracté en consommant des aliments contaminés par le bacille *Vibrio cholerae*. Il entraîne une diarrhée liquide qui peut se révéler fatale en quelques heures en l'absence de traitement.



Virus:

- L'**hépatite A** est une maladie du foie causée par le virus de l'hépatite A, transmise par l'intermédiaire d'aliments contaminés par les selles d'une personne infectée. Elle entraîne la jaunisse, la nausée, l'anorexie, la fièvre, une sensation de malaise et des douleurs abdominales.



Parasites:

- La **toxoplasmose**, qui résulte de l'infection par le *Toxoplasma gondii* après ingestion de viande crue ou pas assez cuite ainsi que de produits frais, peut entraîner une déficience visuelle et des maladies neurologiques.
- Le **ténia du porc** (*Taenia solium*) peut entraîner le développement de kystes dans le cerveau (cysticercose), ce qui constitue la cause évitable d'épilepsie la plus répandue dans le monde.
- Les **ténias** du genre **Echinococcus** peuvent infecter les humains par l'intermédiaire d'aliments contaminés par des selles de chien ou de renard. Ils peuvent entraîner la formation de tumeurs dans le foie, les poumons et le cerveau.
- La **maladie chinoise de la douve du foie** (*Clonorchis sinensis*) est habituellement contractée par la consommation de poisson cru, mal transformé ou mal cuit, et elle peut entraîner une inflammation des canaux biliaires et un cancer.



Produits chimiques et toxines:

- L'**aflatoxine** est une toxine produite par les moisissures qui poussent sur les céréales mal entreposées. Elle peut entraîner un cancer du foie, l'une des formes de cancer les plus meurtrières.
- Une intoxication par le **cyanure** se produit lorsque du manioc mal transformé est ingéré.

**LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE SONT ÉVITABLES.
CHACUN A UN RÔLE À JOUER.**

Pour plus de renseignements : <http://www.who.int/foodsafety/fr>

#SafeFood

Source: Estimations par l'OMS de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire. 2015.



Organisation mondiale de la Santé