

Découverte de 3 cas d'anisakidose larvaire chez des harengs (*Clupea harengus*) fumés et salés achetés à Aquin dans le département du Sud d'Haïti

¹Blaise J. et Félix C. ¹Laboratoire de Parasitologie, Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire (FAMV), Université d'Etat d'Haïti (UEH); Corresponding author: blaisejacques47@yahoo.fr

RESUME

J. Blaise et C. Félix. 2023. Découverte de 3 cas d'anisakidose larvaire chez des harengs (*Clupea harengus*) fumés et salés achetés à Aquin dans le département du Sud d'Haïti. RED 10 (1): 11 - 12

Les auteurs rapportent 3 cas d'anisakidose larvaire à *Anisakis* sp. sur 5 échantillons observés chez des harengs fumés achetés dans des points de vente à Aquin, dans le département du Sud d'Haïti. En moyenne, 12 larves ont été récoltées dans la cavité abdominale de chaque spécimen, puis examinées à la loupe binoculaire. Les caractéristiques morphologiques et la posture en spirales des larves orientent vers le genre *Anisakis*, qui est un agent de zoonose identifié pour la première fois en Haïti. Des recommandations hygiéniques et sanitaires sont proposées.

Mots clés : Anisakidose larvaire, hareng, Aquin, département du Sud d'Haïti

ABSTRACT

J. Blaise et C. Félix. 2023. Three cases of larval anisakidosis found in smoked and salted herring (*Clupea harengus*) purchased in Aquin in the southern department of Haiti. RED 10 (1): 11 - 12

The authors report 3 cases of larval anisakidosis due to *Anisakis* sp. on 5 samples observed in smoked herring purchased at corner stores in Aquin, in the southern department of Haiti. On average, 12 larvae were collected from the abdominal cavity of each specimen, then examined under a binocular magnifying glass. The morphological characteristics and the spiral posture of the larvae point towards the genus *Anisakis*, which is a zoonotic agent identified for the first time in Haiti. Hygiene and sanitary recommendations are proposed.

Keywords: Larval anisakidosis, herring, Aquin, southern department of Haiti

Introduction

L'anisakidose, appelée encore anisakiase ou maladie du ver du hareng, est une helminthose cosmopolite due à l'ingestion de poissons contenant des larves de nématodes de la famille des anisakidés et qui se traduit sur le plan clinique par des symptômes digestifs (nausées, vomissements) ou allergiques (œdème, choc anaphylactique) pouvant être très graves (3).

Ces vers sont normalement parasites à l'état adulte d'oiseaux, de mammifères marins piscivores tels que dauphins, marsouins, baleines, phoques (1,3) ou de poissons marins représentant les hôtes définitifs ; à l'état larvaire, de poissons et crustacés marins : anchois, sardine, hareng, maquereau, morue, merlu, colin, congre, représentant des hôtes intermédiaires. L'homme, qui représente un hôte accidentel, s'infeste surtout par la consommation de harengs et sardines crus ou peu cuits considérés comme les vecteurs les plus fréquents (3). Les larves vivent dans la cavité abdominale des poissons mais 24 heures après la mort,

elles vont se loger dans les muscles. L'ingestion de poissons crus ou mal cuits peut générer des dommages sur le tube digestif à l'origine de nausées, vomissements ou entraîner des réactions allergiques allant de l'urticaire jusqu'au choc anaphylactique.

Méconnue jusqu'à présent en Haïti, la présence de cette parasitose qui peut concerner plusieurs points de vente de harengs importés, demande une grande attention en vue de recommandations appropriées, à un moment où beaucoup de troubles digestifs d'étiologie encore inconnue, sont signalés dans le pays.

Méthodologie

Brève description de la zone de collecte

Aquin est une ville portuaire et commune située dans le département du Sud, à environ 37 km est-nord-est de la commune des Cayes. Cette ville, d'une superficie de 63 816 km carrés, a une population d'environ 10 4216 habitants (4). Elle possède 10 sections communales. Comme ville côtière, son climat varie selon

la saison. L'agriculture et la pêche sont ses principales activités économiques,

Recherche et identification des parasites

Les observations ont été faites au cours du mois de novembre 2022 à partir de harengs achetés dans une boutique et dans des points de vente du marché de la ville d'Aquin. La plupart des parasites ont été recherchés dans la cavité abdominale des poissons, après incision et ouverture (Figure 1). Les muscles ont été également explorés. L'extraction des vers a été faite à l'aide d'une pince anatomique. L'examen des parasites étalés dans un plat de Pétri, d'abord à l'œil nu, a été complété par une observation à la loupe permettant de préciser le taxon genre et de confirmer le nombre de spécimens.

Résultats et discussion

Trois harengs sur 5 examinés et provenant de 3 points de vente différents (boutique et marché), se sont révélés porteurs de larves de parasites. L'examen morphologique montre des vers enroulés, à lèvres bilobées, sans interlabiums ni ventricule œsophagien et caecum intestinal, ce qui oriente vers la présence



Figure 1. Vue de harengs achetés et incisés

d'anisakidés du genre *Anisakis* (Figures 2 et 3). Au total, 34 larves ont été récoltées, soit une moyenne de 12 larves par hareng. Cette parasitose, bien décrite dans la littérature étrangère (3), n'a jamais été rapportée en Haïti, ni chez l'animal, ni chez l'homme, probablement à cause de l'absence de système de surveillance des denrées animales et d'origine animale. Pourtant, c'est une pathologie à surveiller par le fait que le hareng fumé et salé ou après simple trempage dans l'eau, est très consommé en Haïti peu cuit dans les sandwiches et en association avec les pâtes alimentaires. Les larves résistent aux procédés de conservation classiques des produits de la mer : salaison, fumage, marinade dans le vinaigre ou le jus de citron (5). De plus, la probabilité d'existence de cette parasitose chez l'homme est forte en présence de symptômes digestifs simulant le choléra et chez des individus déjà sensibilisés par le contact avec l'ascaris du chien : *Toxocara canis*, bien connu dans le milieu (2,6). Un autre risque vient du fait que le parasite peut entraîner des réactions allergiques graves. Des cas d'anisakidose chronique sont mis en évidence au Japon et en Espagne où les consommations de poissons cuits ou crus sont nombreuses (6). La cuisson permet de tuer les larves mais ne protège pas contre l'allergène qui est thermostable. (5). Une seule larve suffit pour entraîner des troubles violents (4).

Conclusion et recommandations

Ces premières observations qui sont le fruit du hasard, permettent d'apporter des informations très utiles sur le plan médical et de la salubrité des denrées animales et d'origine animale consommées dans le pays. En attendant d'approfondir ce travail, il paraît important de recommander l'application des mesures sanitaires visant à garantir l'hygiène des denrées animales et d'ori-



Figure 2. Vue de harengs infestés et ouverts



Figure 3. Vue de larves d'*Anisakis* isolées et dénombrées

gine animale en Haïti, la pratique du contrôle visuel, la congélation si possible à -20 degrés centigrades pendant 24 h des produits à risque ou leur cuisson à 70 degrés à cœur, de faire l'éducation sanitaire de la population et de mettre sur pied un système de surveillance épidémiologique continue en vue de disposer de données susceptibles de mieux guider les actions à entreprendre en termes de prévention

Références

1. Acha, P. N., Szyfres B. 2005. Zoonoses et maladies transmissibles communes à l'homme et aux animaux. Paris, Organisation mondiale de la Santé Animale (OIE), 3^{ème} édition, vol. III : zoonoses parasitaires, 399p.
2. Blaise, J. 2015. Prévalence chez l'animal de zoonoses parasitaires paucisymptomatiques chez l'homme en Haïti. Recherches, Études, Développement (RED), Université d'État d'Haïti, volume 7, no 1, p9-13.
3. Euzéby, J. 1984. Les parasitoses humaines d'origine animale : Caractères épidémiologiques. Paris, Flammarion Médecine Sciences, 324.
4. Jeune Haïti 2021. Description de la commune d'Aquin. Consulté le 24 novembre 2022 sur le site <https://www.jeune.haiti.com>
5. Just, P. A. , Meatchi T., Elouaret Y., Badoual C. 2008. L'anisakidose, une zoonose au goût du jour. Gastroentérologie clinique et biologique, no 32, p 782-787.
6. Petithory, J. C. 2008. Actualités sur l'anisakidose. Revue francophone des laboratoires, no 99, p 87-93.