



Détection des résidus d'antibiotiques dans les denrées alimentaires d'origine bovine et aviaire commercialisées à Lubumbashi (RD Congo)

OKOMBE Embeya Victor ^{1*}, LUBOYA Wa Luboya Roger², NZUZI Mavungu Gael¹, PONGOMBO Shongo Célestin ¹

¹Service de Pharmacologie, Toxicologie et Thérapeutique, Faculté de Médecine Vétérinaire, Université de Lubumbashi, B.P. 1825 Lubumbashi, République Démocratique du Congo.

²Service de Microbiologie et Maladies infectieuses, Faculté de Médecine vétérinaire, Université de Lubumbashi, B.P. 1825 Lubumbashi, République Démocratique du Congo.

*Auteur correspondant e-mail : vokombe@yahoo.fr ; Tél : (+243) 81 815 25 87

Original submitted in on 10th June 2016. Published online at www.m.elewa.org on 30th June 2016
<http://dx.doi.org/10.4314/jab.v102i1.11>

RESUME

Objectif : Dans le but de rechercher la présence des résidus d'antibiotiques dans les denrées alimentaires d'origine animale, une étude a été réalisée sur la viande et le foie des bovins ainsi que dans le gésier et le foie des poulets prélevés dans différents points d'abattage et de commerce de la ville de Lubumbashi en RD Congo.

Méthodologie et résultats : Cent quarante-quatre échantillons (dont 77 issus des bovins et 67 issus de la volaille) ont été prélevés et analysés selon la « méthode des quatre plaques » (AFSSA). L'étude a montré que sur les 144 échantillons analysés, 43 (36 issus des bovins et 7 issus de la volaille) sont contaminés par des résidus d'antibiotiques. Le taux de contamination globale est de 29,86%. Il y a des prélèvements positifs à plusieurs résidus. Sur les 43 cas positifs, 29 (soit 67,44%) contiennent des résidus de pénicilline et tétracyclines, 9 (soit 20,93%) contiennent des résidus de tylosine et 5 (soit 11,62%) contiennent des résidus de colistine.

Conclusion : L'étude est une sonnette d'alarme et fait craindre la présence des résidus d'antibiotiques dans les denrées alimentaires d'origine animale commercialisées à Lubumbashi. La méthode utilisée pour l'obtention de ces résultats est qualitative. Des études ultérieures avec les méthodes quantitatives plus poussées devraient cependant être menées pour identifier clairement la nature du ou des antibiotiques présents dans ces denrées, ainsi que les teneurs exactes.

Mots-Clés : résidus d'antibiotiques, denrées, Lubumbashi, bovin, poulet

ABSTRACT

Objective: In order to investigate the presence of antibiotic residues in food of animal origin, a study was conducted on antibiotic residues in meat and liver of cattle as well as in the gizzard and liver chickens in different points of slaughter and trade of Lubumbashi town in the DR Congo.

Methodology and results: One hundred forty-four samples (77 from cattle and 67 from poultry) were collected and analyzed according to the "method of the four plates" (AFSSA). The study showed that from 144 samples analyzed, 43 (36 from cattle and 7 from poultry) were contaminated with antibiotic residues. The overall contamination rate is 29.86 %. There were several positive samples residues. On 43 positive cases, 29 (67.44%) contain residues of penicillin and tetracycline, 9 (20.93%) contain residues of tylosin and 5 (11.62%) contain residues of colistin.

Conclusion: The study is a wake-up call on the presence of antibiotic residues in foods of animal origin marketed in Lubumbashi. The method used to obtain these results is a qualitative method. Subsequent studies with the most advanced quantitative methods should be undertaken to clearly identify the nature of the antibiotics present in these products and the exact contents.

Keywords: Detection, residues, antibiotics, food, Lubumbashi