Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Mission des urgences sanitaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/MUS/2015-888** **23/12/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ont été détectées.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note a pour objet de préciser les mesures de gestion relatives aux viandes hachées bovines dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ou des souches AEEC particulières ont été détectées lors d'un contrôle positif sur des lots mis sur le marché ou dans un contexte de cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU).

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 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.

- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Note de service DGAL/MUS/N2009-8188 du 7 juillet 2009 - Révision et publication du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié.
- Note de service DGAL/MUS/N2012-8002 du 3 janvier 2012 - Notification à l'administration centrale (DGAL et DGCCRF) des non-conformités relatives à des denrées alimentaires par les DD(CS)PP, DAAF, DIECCTE et les DIRECCTE.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-507 du 23 décembre 2015 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Les mesures de gestion des produits contaminés par des souches STEC considérées comme hautement pathogènes et des souches AEEC particulières[1] (étapes, échantillonnages, mesures à prendre, etc.) sont détaillées dans les annexes ci-jointes :
- annexe 1 : étapes de la gestion ;
- annexe 2 : contrôles supplémentaires en cas de contrôle positif en *E. coli* STEC hautement pathogène ou AEEC ;
- annexe 3 : résumé des mesures de gestion sur les mêlées m, m-1 et m+1.

Ces mesures de gestion s'appliquent uniquement lors d'un contrôle positif sur des lots mis sur le marché (c'est à dire qui ne sont plus sous le contrôle direct du producteur) ou dans un contexte de cas de SHU (syndrome hémolytique et urémique). Elles peuvent être amenées à évoluer en fonction des nouvelles connaissances scientifiques en matière de méthodes d'analyse et de plan d'échantillonnage.
Les mesures de gestion des lots détectés positifs à la production sont détaillées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2015-507.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

Le Directeur Général de l'Alimentation

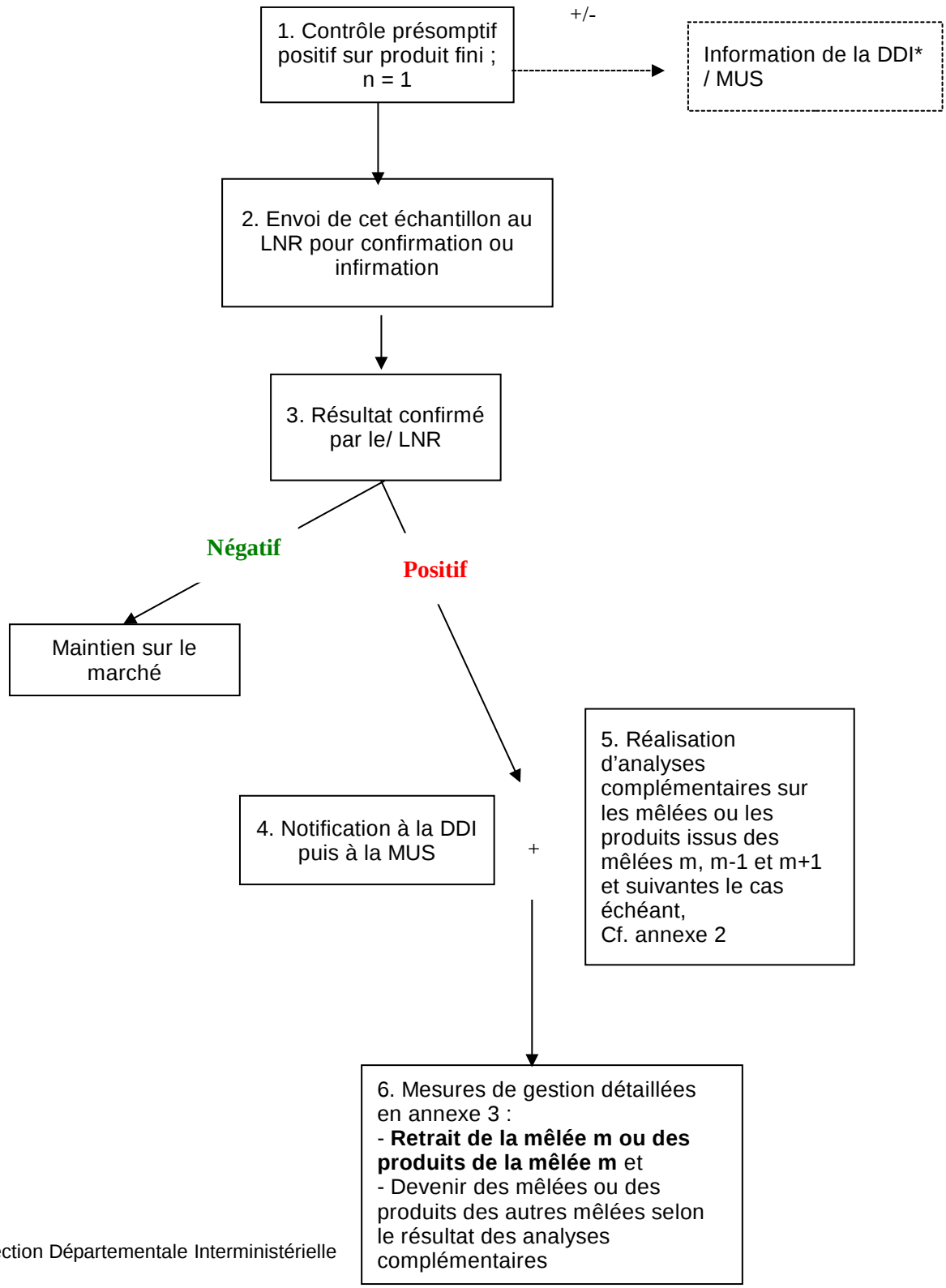
Patrick DEHAUMONT

[1] Les définitions des souches STEC hautement pathogènes et des souches AEEC sont disponibles dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2015-507.

ANNEXE 1

Etapes de la gestion

Les étapes sont chronologiquement les suivantes :



*DDI : Direction Départementale Interministérielle

Etape 1 :

- En cas de résultat positif présomptif, l'opérateur ayant demandé la réalisation de l'analyse fait procéder dans les plus brefs délais à l'envoi au LNR[2] (pour confirmation ou infirmation) et informe la DDI dont il dépend.
- Le LNR doit être prévenu au préalable avant tout envoi de prélèvements pour confirmation.
- La DDI prévient la MUS par mail en précisant la date prévisible d'obtention des résultats définitifs.
- La MUS informe la DDI du fabricant afin d'anticiper la mise en œuvre d'éventuelles mesures de gestion (identification précise du lot suspect et dans le cas des steaks hachés de la mêlée incriminée, préparation de la traçabilité aval du lot / mêlée suspect, vérification des autocontrôles disponibles ...).

Etape 2 :

- Dans la pratique, certains établissements peuvent décider de procéder, de leur propre initiative, au blocage du lot suspect dans l'attente de la confirmation du LNR.
- En ce qui concerne les délais analytiques, ils sont précisés dans la note d'information disponible sur le site du LNR (http://www.vetagro-sup.fr/services/plateformes-technologiques/laboratoire-national-de-reference-lmap/laboratoire-nationale-de-reference-analyses/). L'équipe du LNR pourra être réquisitionnée en dehors des jours d'ouverture du laboratoire à la demande de la DGAL.

Etape 3 :

- La prévalence de souches STEC considérées comme hautement pathogènes ou des souches AEEC particulières dans les produits finis est généralement très faible. La quantité de bactéries susceptibles d'entraîner une infection chez l'homme est aussi très faible.
- Ainsi, tout lot (c'est-à-dire, dans le cas des viandes hachées, toute mêlée) ayant donné un résultat positif confirmé par le LNR doit être considéré comme un aliment dangereux au sens « préjudiciable à la santé », conformément au règlement (CE) n°178/2002.

Etape 4 :

Les mesures de gestion sont mises en œuvre **lorsque le LNR a confirmé par isolement** la présence de souches STEC hautement pathogènes ou de souches AEEC particulières.

- La notification au service de contrôle est faite par l'opérateur destinataire du résultat conformément aux dispositions du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire (version révisée du 2 juillet 2009).
- La notification à la DGAL doit être effectuée conformément aux conditions prévues dans la note de service DGAL/MUS/N2012-8002 du 3 janvier 2012 (notification à l'administration centrale des non-conformités).

Etape 5 :

Les annexes 2 et 3 détaillent les méthodes d'analyse et le plan d'échantillonnage à réaliser par le fabricant suite à un résultat confirmé positif.

- **Des analyses complémentaires** doivent être réalisées dans les plus brefs délais lorsqu'un résultat positif est confirmé par le LNR de façon :

[2]Laboratoire National de Référence : coordonnées en annexe 2

- à identifier tous les lots susceptibles d'être contaminés avec un risque d'erreur minimum
- et d'estimer le niveau de contamination.

- Dans le cas des viandes hachées, celles-ci doivent porter sur les mêlées fabriquées avant et après la mêlée positive, en cascade, jusqu'à ce :
  - qu'il ne soit obtenu que des résultats négatifs –
  - ou qu'un nettoyage/désinfection de la ligne de fabrication ait été mis en œuvre.
- Dans le cas des souches STEC considérées comme hautement pathogènes et en dehors d'un contexte de cas humain, les analyses complémentaires doivent être réalisées par le fabricant selon deux échantillonnages possibles ; les mesures de gestion dépendent du choix de l'échantillonnage (cf. étape 6) :
  - **Cas n°1 : n variable** (<30),
  - **Cas n°2 : n=29 (+*n=1 initial, soit au total n* = 30)**.
- Dans le cas des souches AEEC particulières et en dehors d'un contexte de cas humain, l'échantillonnage retenu est **n variable** pour chaque mêlée (m, m-1 et m+1).

- **La DDI doit vérifier que le fabricant fait procéder dans les plus brefs délais** à la réalisation des analyses complémentaires dans le respect des principes suivants :

1. Définition du plan d'échantillonnage

En dehors d'un contexte de cas humain et afin de définir l'échantillonnage le plus adapté à la situation, des éléments plus précis doivent être connus pour chaque mêlée (m, m-1 et m+1) :

- la taille de la mêlée et son positionnement dans la journée de fabrication,
- la taille des UVC, le nombre d'UVC et la DLC ou DDM,
- les résultats d'analyse déjà disponibles,
- le recensement des « viandes pour hachée » (anciennement appelés minerais) incorporés dans la mêlée contaminée et les autres mêlées fabriquées avec les mêmes « viandes pour hachée ».

Le nombre d'unités n à prélever pour la réalisation des analyses complémentaires est défini en prenant en compte ces éléments et en concertation avec la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), sur la base de l'avis de l'ANSES n°2010-SA-0031 du 11 janvier 2011[3], selon les spécificités de chaque production.

2. ***Réalisation de prélèvements complémentaires*** conformément au protocole d'échantillonnage défini.

3. ***Choix du laboratoire et délais d'analyse*** compatibles avec la mise en œuvre des mesures de gestion (retrait et/ou rappel) dans des délais raisonnables.

La DDI s'assure que le professionnel réalise les mesures de gestion conformément aux présentes dispositions. Dans certains cas, en fonction de l'évaluation de la situation (historique de l'établissement, collaboration et réactivité du professionnel…) et de l'urgence sanitaire, la DDI peut décider de procéder à ces prélèvements complémentaires dans le cadre d'analyses officielles à la charge du professionnel.

[3] https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0031-2.pdf

Etape 6 :

L'ensemble des mesures est détaillé à l'annexe 3.

➳ **Mesures générales**

Quel que soit le plan d'échantillonnage réalisé (cf. étape 5) et quel que soit le contaminant considéré (souches STEC considérées comme hautement pathogènes ou AEEC particulières), le devenir des mêlées doit être décidé dans le respect des obligations suivantes :

- Si les résultats d'analyse sont non conformes pour les mêlées m-1 et m+1, des analyses complémentaires sont réalisées sur les mêlées encadrantes (m-2 et m+2…), jusqu'à l'obtention de résultats conformes (application de la cascade).
- Si tous les n échantillons de la mêlée m donnent un résultat positif, des analyses doivent alors être réalisées selon un échantillonnage de type n=30 sur les mêlées m, m-1 et m+1. Si les 30 analyses d'une mêlée encadrante donnent un résultat positif, les mesures de gestion s'appliquent aux mêlées encadrantes, ainsi qu'à l'ensemble des produits à risque (tartare ou viandes hachée non étiquetée susceptible d'être consommée insuffisamment cuite ou étiquetée « gamme enfant ») fabriqués à partir des mêmes matières premières.

➳ **Mesures de gestion en cas de résultat non conforme confirmé relatif aux souches STEC considérées comme hautement pathogènes :**

- Le retrait (destruction ou traitement assainissant) et le rappel - *a minima* par affichettes et par communiqué de presse (même si la DLC est dépassée) - doivent être appliqués à toutes les mêlées de viandes hachées ayant donné au moins un résultat positif suite aux contrôles complémentaires.
- Toutefois, le devenir des mêlées m-1 et m+1 est différent selon l'échantillonnage appliqué :
    - Cas n°1 (pour un échantillonnage inférieur à n=30), par sécurité, si tous les résultats d'analyse sont conformes pour les mêlées m-1 et m+1, celles-ci doivent être soumises à un retrait (destruction ou traitement assainissant), sauf si un nettoyage/désinfection a été réalisé entre les mêlées m et m-1 et/ou m et m+1.
    - Cas n°2 (pour un échantillonnage de type n=30), si tous les résultats d'analyse sont conformes pour les mêlées m-1 et m+1, celles-ci peuvent être mises ou maintenues sur le marché.

➳ **Mesures de gestion en cas de résultat non conforme confirmé relatif aux souches AEEC particulières :**

Ces mesures sont détaillées en annexe 3.

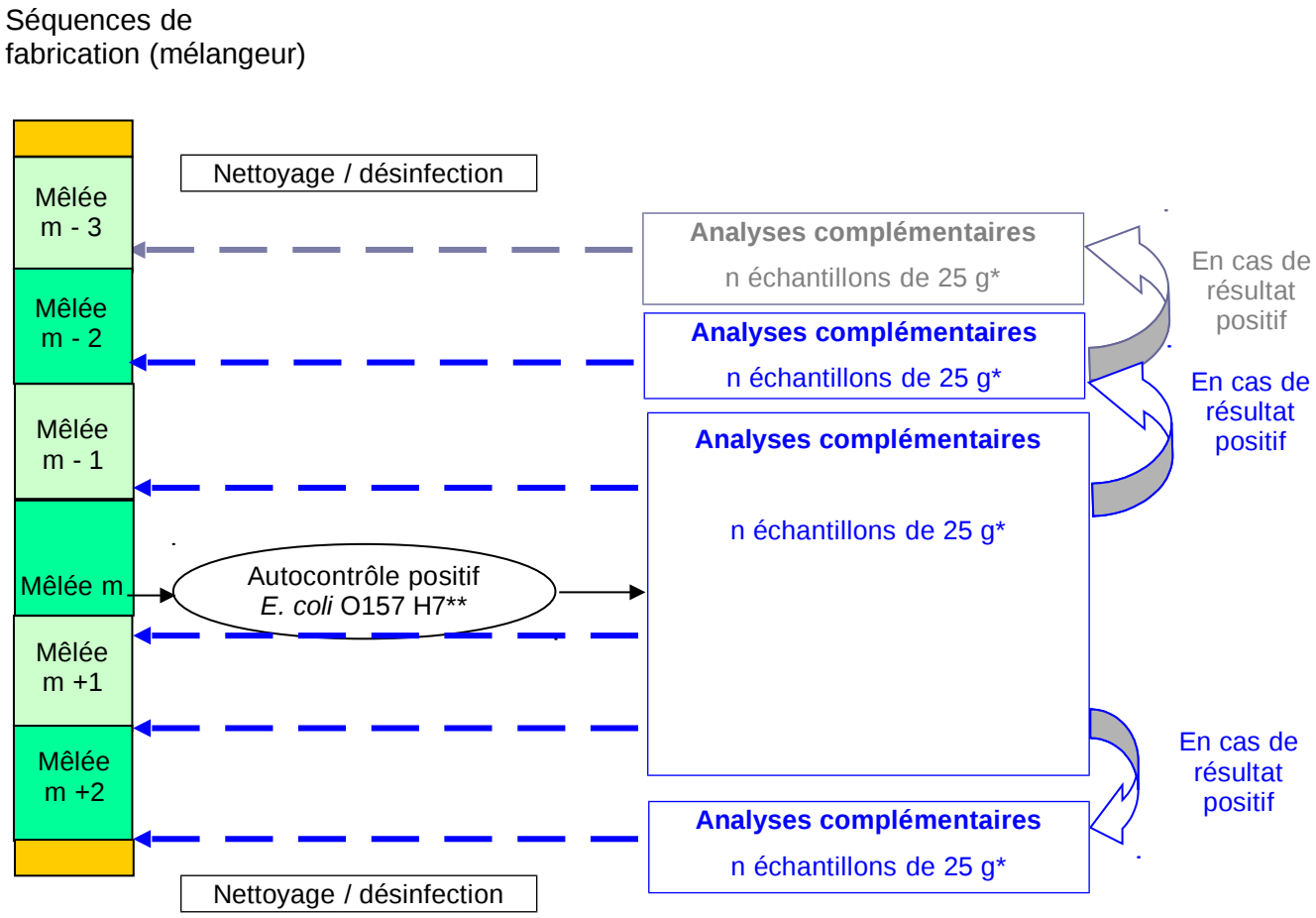
- Quand une souche AEEC appartenant à un des 5 sérotypes d'EHEC typiques majeurs est isolée dans un bouillon d'enrichissement dans lequel un gène *stx* a été détecté, il n'est pas possible de conclure à l'heure actuelle quant à l'absence ou la présence d'un STEC pouvant être hautement pathogène dans l'aliment.
- Ainsi, les mesures de gestion en cas de résultat non conforme relatif aux souches AEEC appartenant à l'un des 5 sérotypes majeurs sont prises sur le même principe que celles relatives aux STEC hautement pathogènes jusqu'à l'obtention du résultat définitif par le LNR.
- Ensuite, si le LNR met en évidence une souche AEEC particulière, les mesures de gestion sont réalisées selon le même principe qu'un agent pathogène tel *Salmonella spp*.

Ainsi, le devenir des mêlées doit être décidé dans le respect des obligations suivantes :

- Le retrait (destruction ou traitement assainissant) et en l'absence d'étiquetage ou si la viande est étiquetée tartare ou « gamme enfant », le rappel - *a minima* par affichettes si la DLC est dépassée depuis moins d'une semaine - doivent être appliqués à toutes les mêlées de viandes hachées ayant donné au moins un résultat positif (AEEC) suite aux analyses complémentaires.
- Si tous les résultats d'analyse sont conformes pour les mêlées m-1 et m+1, celles-ci peuvent être mises ou maintenues sur le marché.
- Si le LNR met en évidence une souche STEC hautement pathogène, les mesures de gestion à appliquer sont celles relatives aux STEC considérées comme hautement pathogènes.

ANNEXE 2

Contrôles supplémentaires à réaliser en atelier de fabrication en cas d'autocontrôle positif en *E. coli* O157:H7 ou autre STEC hautement pathogène



Les méthodes d'analyse :
1- Recherche d'*E. coli* O157 (autocontrôle, contrôle officiel) : les méthodes reconnues à ce jour sont la méthode de référence NF EN ISO 16654 ou toute méthode alternative validée selon le protocole EN ISO 16140 par rapport à cette méthode de référence [liste consultable sur le site de l'AFNOR : http://nf-validation.afnor.org/domaine-agroalimentaire/methodes-certifiees-par-germes/, puis cliquer sur « Liste des méthodes certifiées NF VALIDATION pour le domaine agroalimentaire (Pdf)].
2- Recherche de STEC hautement pathogène selon la spécification technique CEN ISO/TS 13136 : liste des méthodes consultable sur le site du MAAF [http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation, puis cliquer en bas de page sur « Microbiologie alimentaire - Liste des méthodes officielles » (Pdf)]
3- Confirmation de tout isolement de STEC potentiellement hautement pathogène par le LNR

VetAgro Sup Campus vétérinaire de Lyon
Unité Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle
1, av. Bourgelat – BP 83
69280 MARCY L'ETOILE
Contact : Estelle LOUKIADIS et Delphine THEVENOT
Tél. : 04 78 87 25 53 ou 04 78 87 25 99 ou 04 78 87 25 50 - Télécopie : 04 78 87 26 69
Mail : umap-diagnostic@vetagro-sup.fr

* Nb : Les analyses peuvent être réalisées sur chacun des n échantillons de 25 g prélevés ou sur des échantillons composites de 75 g (3 x 25 g) sous réserve que le laboratoire mette en œuvre des méthodes validées par rapport à la méthode de référence pour cette prise d'essai augmentée.
** Les mêmes modalités sont appliquées en cas de présence confirmée d'une souche de STEC hautement pathogène, c'est-à-dire présentant les caractéristiques d'un EHEC typique majeur (gènes *stx* et *eae* et appartenant à l'un des 4 sérotypes O26:H11, O111:H8, O103:H2, O145:H28).

ANNEXE 3

Résumé des mesures de gestion à mettre en oeuvre en atelier de fabrication sur les mêlées m, m-1 et m+1 en cas de résultat positif confirmé

Résultats des analyses complémentaires sur les mêlées m, m-1 et m+1		**STEC hautement pathogènes**		**AEEC (*)**
		Échantillonnage initial **n=variable**(2)	Échantillonnage initial **n=30**(3)	Échantillonnage initial **n=variable**(2)
Mêlée m non conforme (résultat initial confirmé)	Au moins 1 résultat non conforme (X<Y)	**Retrait et rappel**(1)	**Retrait et rappel**(1)	**Retrait** (4)
	Résultats tous conformes (X=0)	**Retrait et rappel**(1)	**Retrait et rappel**(1)	**Retrait** (4)
	Résultats tous non conformes (X=Y)	**Retrait et rappel**(1) et **compléter l'échantillonnage à n=30** sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=0 pour les mêlées m-1 et m+1, mise sur le marché --- si X=Y gestion à la matière première (5)	**Retrait et rappel**(1) et **gestion à la matière première**	**Retrait** (4) et compléter l'échantillonnage **à n=30** sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=0 pour les mêlées m-1 et m+1, mise sur le marché --- si X=Y gestion à la matière première (5)
Mêlées (m–1) et (m+1)	Au moins 1 résultat non conforme (X<Y)	**Retrait et rappel** et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)	**Retrait et rappel** et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)	**Retrait** (4) et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)
	Résultats tous conformes (X=0)	**Retrait et rappel** des mêlées m-1 et m+1	**Mise sur le marché** des mêlées m-1 et m+1	**Mise sur le marché** des mêlées m-1 et m+1
	Résultats tous non conformes (X=Y)	**Retrait et rappel** et **compléter l'échantillonnage à n=30** sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=Y gestion à la matière première (5) et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2) avec n=30	**Retrait et rappel** et gestion à la matière première (5) et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)	**Retrait** (4) **et compléter l'échantillonnage à n=30** sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=Y gestion à la matière première (5) et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2) avec n=30

(*) Voir définition dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2015-507.

Pour les modalités de rappel (information du consommateur), se reporter à la fiche technique XI du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version en vigueur)

X = nombre de résultats des analyses complémentaires non conformes

Y = nombre d'analyses complémentaires

(1) Si des difficultés sont rencontrées pour récupérer des produits à des fins d'analyses complémentaires (notamment dans le cas des produits réfrigérés pour lesquels la durée de vie est plus courte que pour les produits surgelés), les mesures de gestion (retrait + rappel) s'appliquent non seulement sur la mêlée m initialement non conforme, mais aussi sur les deux mêlées encadrantes (m-1 et m+1)

(2) seuil de détection de 0,1 ufc/g

(3) seuil de détection de 0,01 ufc/g

(4) **et**, si pas d'étiquetage ou viande étiquetée "tartare" ou "gamme enfant", **rappel** a minima par affichettes pour les produits dont la DLC est en cours ou dépassée depuis moins d'une semaine

(5) Recherche de tous les produits à risque (tartare ou viande hachée non étiquetée susceptible d'être consommée insuffisamment cuite ou étiquetée « gamme enfant ») fabriqués avec les « viandes pour haché » contaminés.