**Ordre de service d'action**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br>**Mission des urgences sanitaires**<br><br>**251 rue de Vaugirard**<br>**75 732 PARIS CEDEX 15**<br>**0149554955** | **Instruction technique**<br><br>**DGAL/MUS/2019-509**<br><br>**08/07/2019** |

**Date de mise en application :** Immédiate
**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**
**Cette instruction modifie :**
DGAL/MUS/N2009-8188 du 07/07/2009 : 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
**Nombre d'annexes :** 1

**Objet :** Modification de l'annexe XI du guide d'aide à la gestion des alertes

| **Destinataires d'exécution** |
|---|
| DRAAF<br>DAAF<br>DDT(M)<br>DD(CS)PP |

**Résumé :** Suite à l'avis de l'Anses du 31/03/2017, il est proposé la modification de l'annexe XI qui traite de la gestion des E.coli STEC (toute matrice). L'allègement concerne la filière lait et viande hachée. L'annexe de la présente note remplace l'annexe XI du guide.
Les instructions techniques DGAL/MUS/2015-888 relative aux mesures de gestion des non conformités E.coli STEC dans les viandes hachées et DGAL/SDSSA/2016-253 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément seront modifiées prochainement en conséquence.

**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/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/MUS/2015-888 du 23 décembre 2015 : Mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC
considérées comme hautement pathogènes ont été détectées.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-253 du 10 mai 2016 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements
agréés ou dérogataires à l'agrément.

L’annexe jointe remplace l’annexe XI du guide d’aide de gestion des alertes – version 2009 modifiée en 2012.

Le Directeur Général de l’Alimentation,

Bruno FERREIRA

## Annexe XI Fiche technique *Escherichia coli* STEC (EHEC)

Source : Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version révisée du 2 juillet 2019 avec modification de l'annexe XI)

BASES RÉGLEMENTAIRES :

- Articles 14 et 19 du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié 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

ÉVALUATION DU DANGER ET SEUIL D'ALERTE :

- Avis de l'Anses et en particulier l'avis n°2010-SA-0031 du 27 mai 2010 relatif à la pertinence de la révision de la définition des STEC pathogènes, précisée dans l'avis Afssa du 15 juillet 2008 complété par l'avis du 11 janvier 2011 relatif à la pertinence de la révision de la définition des *E.coli* entéro-hémorragiques (EHEC) majeurs typiques, à l'appréciation quantitative des risques liés à ces bactéries à différentes étapes de la chaine alimentaire, selon les différents modes de consommation des steaks hachés, et à la prise en compte du danger lié aux *E.coli* entéro-pathogènes (EPEC) dans les aliments,
- Fiche de description du danger *E.coli* entéro-hémorragiques (EHEC) de l'Anses (septembre 2011)
- *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes (EHEC) définies comme les souches appartenant à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2, ou O111:H8, et possédant les gènes de virulence *stx (stx1* ou *stx2)* et *eae,*
- D'après l'avis de l'Anses du 31 juillet 2017 relatif à la détection d'E.coli producteurs de shigatoxines considérés comme hautement pathogènes (EHEC) en filière viande hachée bovine , les souches d'*E. coli* AEEC des mêmes sérotypes que les *E. coli* STEC hautement pathogènes (mais possédant par définition uniquement le gène de virulence *eae)* ne peuvent être considérées comme des EHEC ; toutefois, l'interprétation des résultats devra tenir compte du contexte épidémiologique dans lequel le prélèvement aura été réalisé.

CONDUITE À TENIR EN CAS D'ALERTE :

**PRODUITS DÉJÀ MIS SUR LE MARCHÉ :**

- Tout résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à une notification de non-conformité à l'autorité compétente (selon les modalités définies dans le présent guide),
- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés au niveau de la production et/transformation et/ou distribution (= information du consommateur) --- modalités de communication, cf. paragraphe ci-dessous,
- Les mesures de retrait/rappel peuvent concerner d'autres lots que le lot de produits initialement incriminé en fonction du résultat des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture,

- Dans un contexte de cas humains, tout résultat d'analyse confirmé par le lnr et indiquant la présence d'*e.coli* aeec des mêmes sérotypes que les *e. coli* stec considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés au niveau de la production et/transformation et/ou distribution .
- En cas de résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes , le fabricant doit procéder à des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture.

**LNR E. coli (cf . arrêté du 29 décembre 2009 modifié désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire)*

COMMUNICATION :

**Quand communiquer ?**

- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés (= information du consommateur).
- L'information du consommateur peut être exigée par les autorités sanitaires même si la durée de vie des produits est dépassée.
- En fonction de l'évaluation de la situation, et en particulier si des conséquences sanitaires humaines ont été signalées comme étant susceptibles d'être liés à la consommation des denrées alimentaires incriminées, l'autorité sanitaire ou le fabricant des produits suspects, de sa propre initiative, peut décider d'informer le consommateur sans attendre l'obtention des résultats d'analyse sur ces produits.

**Comment communiquer ?**

- Tout exploitant de la chaîne alimentaire procédant à un rappel de produits doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour informer le consommateur de façon rapide, efficace et ciblée :
  - L'apposition d'affichettes disposées à plusieurs endroits visibles sur les lieux d'achat et la publication concomitante d'un communiqué de presse (avec mise en ligne par le ministère en charge de l'agriculture sur le site alimentation.gouv.fr) sont les deux moyens d'information des consommateurs obligatoires à *minima*.
  - Des moyens d'information complémentaires sont également recommandés, notamment, le recours aux cartes de fidélité.
  - Les nouveaux modes d'achat (notamment vente sur internet, e-commerce vente à emporter de type drive) doivent être pris en compte afin d'informer le plus largement possible les consommateurs susceptibles d'avoir acheté les produits contaminés.
  - En restauration collective, l'information du consommateur doit être formulée en mentionnant une période de consommation plutôt qu'une période d'achat et en demandant aux personnes ainsi concernées de se faire connaître auprès du responsable de l'établissement afin d'être informées de façon plus précise sur les risques encourus.
- cf. Annexe « Communication » du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version en vigueur).
- cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette (page suivante).

**COMMUNIQUÉ DE LA SOCIÉTÉ Nom / Affichette de la Société Nom**

**RETRAIT/RAPPEL Produit XXX**

*Adresse*

La Société Nom procède au retrait de la vente du produit suivant :

*paragraphe ci-dessous à adapter en fonction des caractéristiques du produit et des modalités de vente au consommateur*

Nom :
Marque commerciale :
Type de conditionnement :
N° de lot :
DLC/DLUO :
Numéro d'identification vétérinaire :
Période de commercialisation :

En effet, un contrôle a mis en évidence, dans ces produits,

la présence de *Escherichia coli* Oxxx:Hx, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit *[si résultats d'analyse confirmés par le LNR]*

*[ou]*

un résultat non conforme (suspicion de contamination par un *E.coli* potentiellement pathogène*,* une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit ). *[si résultats d'analyse non encore confirmés par le LNR]*

*[paragraphe spécifique pour le communiqué de presse]* Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

Les *Escherichia coli* Oxxx:Hy peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivies (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

[*Paragraphe spécifique si le produit concerné par l'alerte est le steak haché]* D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur (c'est à dire la disparition de la couleur rosée) des viandes hachées et produits à base de steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination. Ces recommandations quant à la cuisson sont d'autant plus appropriées lorsque la viande est destinée à de jeunes enfants et aux personnes âgées.

*[Paragraphe spécifique si le produit concerné par l'alerte est du fromage au lait cru]* D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants ; il faut préférer les

fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

La même recommandation doit être suivie pour les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées.

La Société Nom se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant à compléter.

Contact presse [communiqué de presse] : à compléter

Pour en savoir plus : http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits