

Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/MUS/2025-211 01/04/2025
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Bilan des évènements alimentaires enregistrés en 2023

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Ce bilan porte sur les évènements alimentaires enregistrés par la DGAL, les DRAAF/DAAF et les DD(ETS)PP dans l'outil SORA Alerte en 2023, incluant des alertes (aliments dangereux mis sur le marché), des non-alertes (dangerosité ou mise sur le marché non établie), et des investigations de cas humains pour lesquels une origine alimentaire est suspectée. Ce bilan ne porte pas sur les toxi-infections alimentaires collectives qui sont suivies dans un autre cadre et font l'objet de bilans publiés chaque année par Santé publique France.

Bilan des évènements alimentaires enregistrés en 2023

1. Un bilan partiel en 2023, année de transition

Dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique, les alertes et autres évènements du domaine alimentaire ont été enregistrés dans plusieurs bases de données en 2023.

Entre janvier et mi-février 2023, les évènements des domaines alimentaires « historiques » de la Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) étaient pilotés par la DGCCRF et enregistrés dans l'ancienne version de SORA Alerte. A compter de mi-février 2023, ils étaient pilotés par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et enregistrés dans la nouvelle version de SORA Alerte. Entre janvier et fin avril 2023, les évènements des domaines alimentaires « historiques » de la DGAL étaient pilotés par la DGAL et enregistrés dans un tableur central, en complément des enregistrements moins détaillés faits en département dans SIGAL.

A compter de fin avril 2023, l'ensemble des évènements relatifs à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (alimentation animale et denrées destinées à l'alimentation humaine) étaient pilotés par la DGAL et enregistrés dans la nouvelle version de SORA Alerte, à l'exception des toxi-infections alimentaires collectives encore traitées dans SIGAL sauf besoins particuliers de coordination des investigations.

De ce fait, le présent bilan ne porte que sur **les données enregistrées dans SORA Alerte entre le 01/05/2023 et le 31/12/2023 (sur 8 mois)**.

Selon les instructions données en avril 2023 (DGAL/MUS/2023-315), sont depuis lors enregistrés dans SORA Alerte :

- Les alertes nationales faisant suite à un message du **RASFF** (Rapid alert system for food and feed), lorsque la dangerosité d'un produit mis sur le marché est détectée hors de France ;
- Les **alertes nationales**, où la dangerosité d'un produit mis sur le marché est détectée en France (enregistrement obligatoire) ;
- Les **alertes locales**, lorsque la survenue de la non-conformité et la mise sur le marché concernent le même département (enregistrement obligatoire) ;
- Les **non-alertes** portant sur des **dangers** détectés sur l'environnement ou les produits d'un établissement, sans toutefois que des produits dangereux aient été mis sur le marché (enregistrement obligatoire lorsque l'évènement est déclaré par un professionnel) ;
- Les **non-alertes** portant sur des produits mis sur le marché et **non-conformes** à une réglementation sanitaire, mais qui ne sont pas reconnus comme dangereux (enregistrement laissé à l'appréciation des services) ;
- Les **investigations** alimentaires suite à des **cas humains**, à l'exception des suspicions de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) gérées localement (enregistrement obligatoire) ;
- D'**autres** évènements (enregistrement laissé à l'appréciation des services).

Les enregistrements sont effectués au fil de l'eau, pour partie par les agents de la Missions des urgences sanitaires (MUS) et pour partie par des agents dans d'autres structures, très généralement en Direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

De ce fait, une phase de consolidation des données a été nécessaire avant de pouvoir procéder à leur analyse. Les données ont été vérifiées pour les types d'évènements, les catégories de produits et les catégories de dangers, et corrigées pour les erreurs manifestes ou modifiées dans un objectif d'harmonisation des choix.

Les catégories de produit et regroupements de catégories utilisés dans la présente analyse sont indiquées en ANNEXE 1. Les principales erreurs constatées et corrections effectuées sur les données enregistrées dans SORA Alerte sont mises à dispositions des services sur l'intranet DGAL, dans une version enrichie de l'ANNEXE 1. Dans l'attente du déploiement de l'outil SEVES qui viendra remplacer SORA Alerte et SIGAL pour le traitement de l'ensemble des évènements sanitaires alimentaires y compris les TIAC en 2026, **les services sont invités à tenir compte de ces indications pour limiter les erreurs et harmoniser les saisies.**

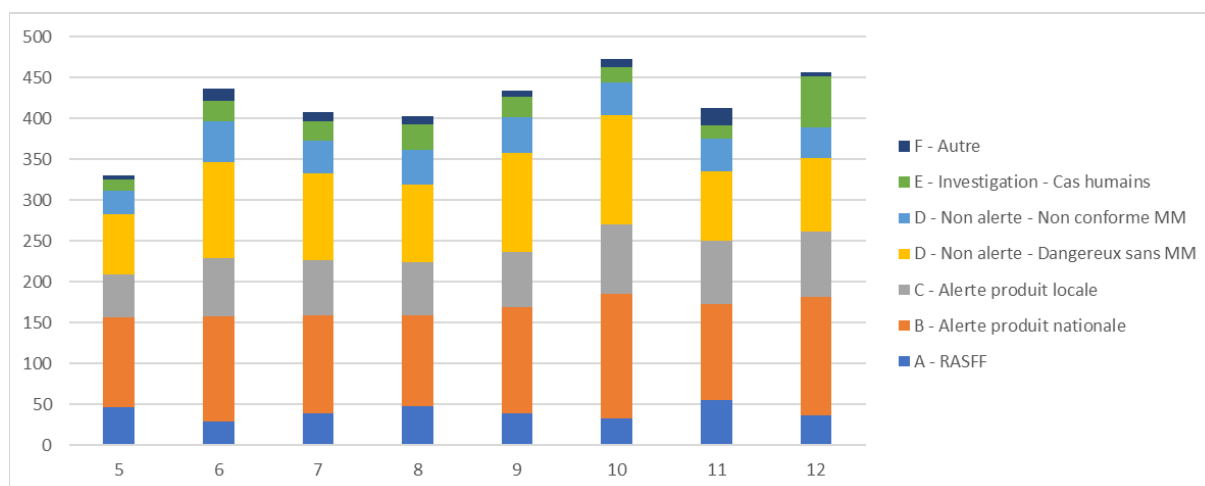


Fig. 1 – Nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

Le plus faible nombre d'évènements en mai 2023 traduit la prise en main progressive de l'outil par les DDecPP (figure 1).

Il convient aussi de garder en mémoire que 2023 était une année de transition, avec notamment, pour les « nouveaux domaines » de contrôle, un transfert des missions par étapes successives de la DGCCRF vers la DGAL, une augmentation progressive des effectifs et des compétences en centrale et en département, ainsi qu'une planification atypique des contrôles et des plans de surveillance et de contrôle (PSPC). **Les volumes des évènements relevés en 2023 sont donc structurellement inférieurs aux attendus des années suivantes.** Ils sont aussi probablement biaisés en faveur des domaines « historiques » d'intervention de la DGAL. La dispersion des sources de données et des instructions de saisie avant 2023 ne permet toutefois pas d'objectiver ce biais.

Pour rappel, pour un évènement enregistré, il faut en particulier :

- Que le danger fasse l'objet de constats (ce qui est notamment influencé par l'existence ou non d'un critère de sécurité réglementaire pour la catégorie de produit, la programmation des plans de surveillance et de contrôle (PSPC), les préoccupations des filières ou des contrôleurs et en particulier l'impact d'affaires à fort retentissement) ;
- Que ces constats soient déclarés aux autorités s'il s'agit d'autocontrôles ;
- Que les DDecPP enregistrent l'évènement lorsqu'il ne s'agit pas d'une alerte nationale (ce qui est notamment influencé par la connaissance et la sensibilité des services aux inducteurs des dotations de moyens, leur capacité à faire, ou encore leur volonté d'exploiter localement les données).

2. Analyse descriptive des évènements alimentaires en 2023

2.1. Les types d'évènements

3354 évènements ont été saisis entre mai et décembre 2023, soit une moyenne de 420 par mois, se décomposant ainsi, en moyenne par mois (figure 2) : 41 RASFF (10%), 127 alertes produit nationales (30%), 71 alertes produit locales (17%), 144 non-alertes (34%), 27 investigations de cas humains et 11 autres cas.

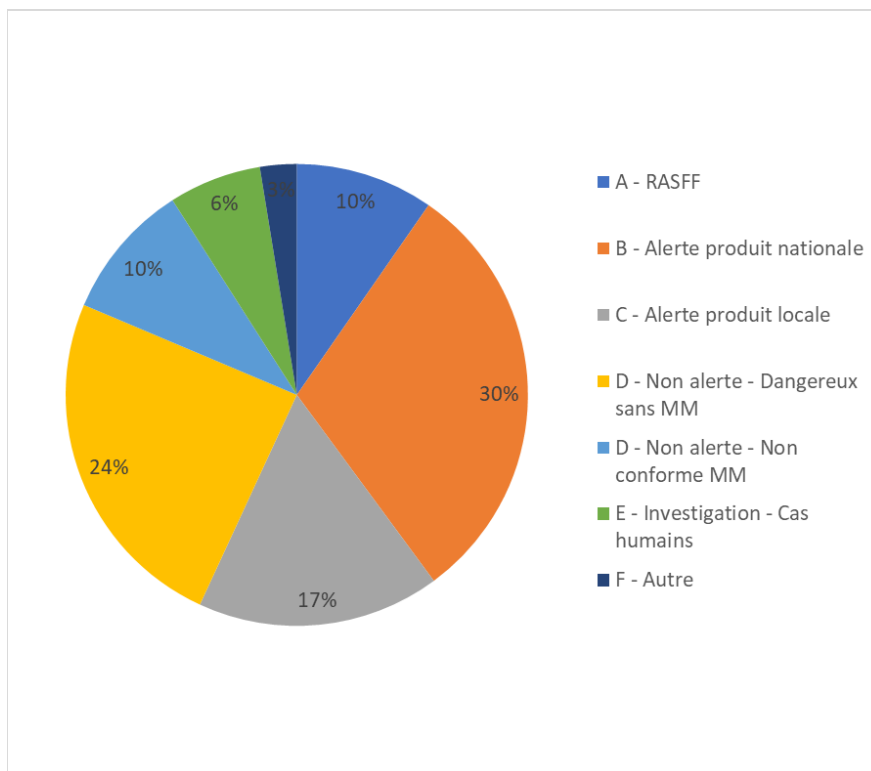


Fig. 2 – Proportion des catégories d'évènements enregistrés en 2023

2.2. Les catégories de produits

Les évènements portent (tableau 1) pour un peu plus de 2% sur le domaine de l'alimentation animale, et près de 98% sur le domaine alimentaire, dont 60% de denrées alimentaires animales ou d'origine animale (DAOA), 13% de denrées alimentaires végétales ou d'origine végétale (DVOV), et 24% d'autres denrées (denrées composées, denrées destinées à des publics spécialisés, eaux, boissons, compléments alimentaires, additifs...).

Avec 508 fiches sur 3354, **plus de 15% des événements déclarés concernent des fromages au lait cru (même si la majorité de ces événements ne sont pas des alertes, cf. infra)**. Dans leur ensemble, des produits laitiers sont associés à 21% des événements, les produits à base de viande de boucherie à 19%, les produits aquatiques à 11%, les produits à base de viande de volaille à 8%.

Tab. 1 – Nombre total d'évènements par catégorie de produits en 2023 (sur 8 mois)

Catégories de produits*	Nombre d'évènements
Fromages lait cru	508
Non classés	302
Viandes, abats et PV de volaille	225
Plats cuisinés ou produits composés	223
Fruits légumes et champignons	199
PABV de boucherie cru (produits à base de viande)	172
PABV de boucherie cuit	168
Viandes hachées de boucherie	134
Poissons entiers ou filetés	132
Coquillages vivants	120
Sucreries	112
Fromages autre	104
Produits laitiers autres	102
Huiles et condiments	100
PV de boucherie (préparations de viande)	95
Céréales et boulangerie	87
Autres produits aquatiques	84
Alimentation animale	81
Compléments alimentaires	81
Viandes de boucherie et abats	73
PABV de volailles	58
Légumineux, oléagineux et fruits à coques	37
Diététiques et nourrissons	36
Poissons fumés salés ou marinés	31
Boissons alcoolisées et non alcoolisées	21
Cacao, café, thé, tisane	21
Eaux	17
Additifs, arômes, auxiliaires	8
Œufs et ovoproduits	8
Viandes et produits de gibier	8
Miel et produits de la ruche	4
Viandes et produits de lapin	3
Total général	3354

* voir en ANNEXE 1 pour plus de détail sur le contenu des catégories

2.3. Les types d'évènements selon les catégories de produits : faible proportion des signalements hors alertes pour les « nouveaux domaines »

Les profils des évènements déclarés diffèrent sensiblement selon les catégories de produits.

Par exemple, pour les fromages au lait cru (figure 3), seulement 39% des évènements déclarés portent sur des alertes (= RASFF + alertes nationales + alertes locales), c'est-à-dire sur des évènements où des produits réglementairement dangereux ont été mis sur le marché, alors que 60% des évènements concernent le signalement de non-alertes (= non-alertes dangereux + non-alerte non-conformes) c'est-à-dire soit des dangers détectés avant la mise sur le marché des produits, soit des produits mis sur le marché non-conformes mais non-dangereux. Le 1% restant concerne des investigations suites à des cas humains.

Cette forte proportion de non-alertes se retrouve, mais dans une moindre mesure pour l'ensemble des DAOA (40% de non-alertes contre 55% d'alertes, figure 4). Le constat est tout autre pour les DVOV (17% de non-alertes contre 80% d'alertes, figure 5) ou les « autres nouveaux domaines » (12% de non-alertes contre 72% d'alertes, figure 6).

Ces différences pourraient signifier que les établissements de transformation de DVOV, qui n'étaient pas contrôlés historiquement par la DGAL, et qui ne sont pas soumis à agrément sanitaire, ont **une appréciation différente de la mise en œuvre des obligations d'information des autorités sanitaires prévues par l'article L.201-7 de Code rural et de la pêche maritime. Ceci devra constituer un point de vigilance.**

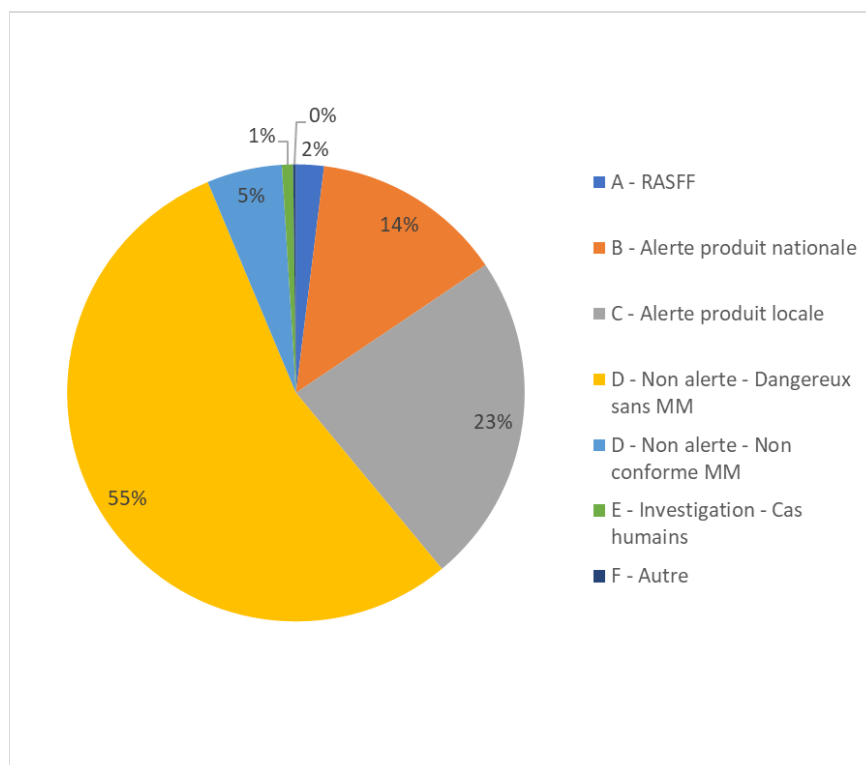


Fig. 3 - Types d'évènements déclarés concernant des fromages au lait cru

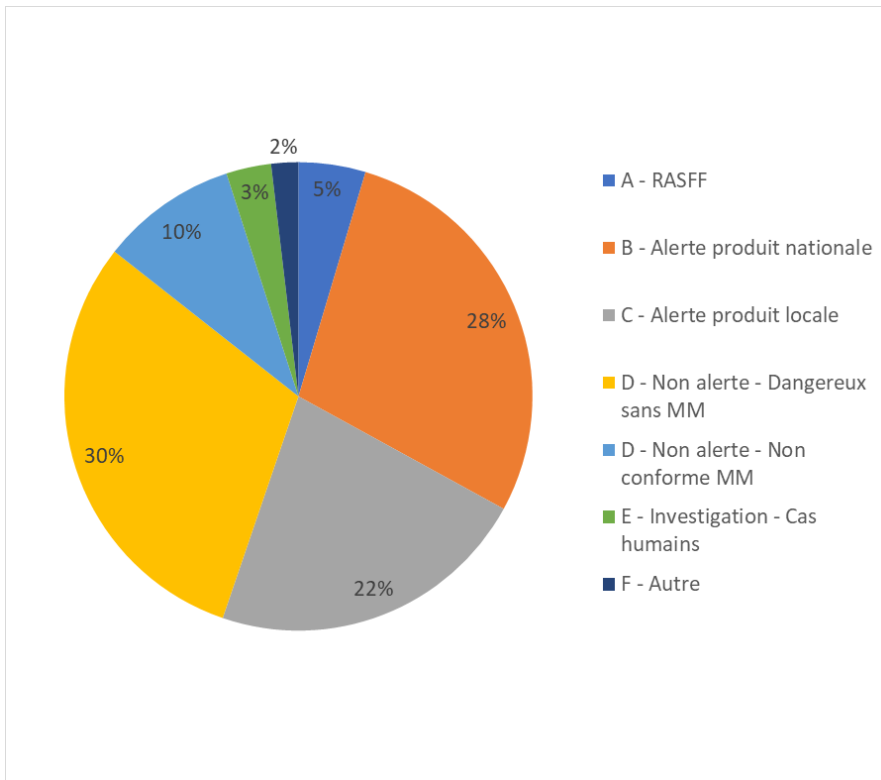


Fig. 4 - Types d'évènements déclarés concernant des DAOA

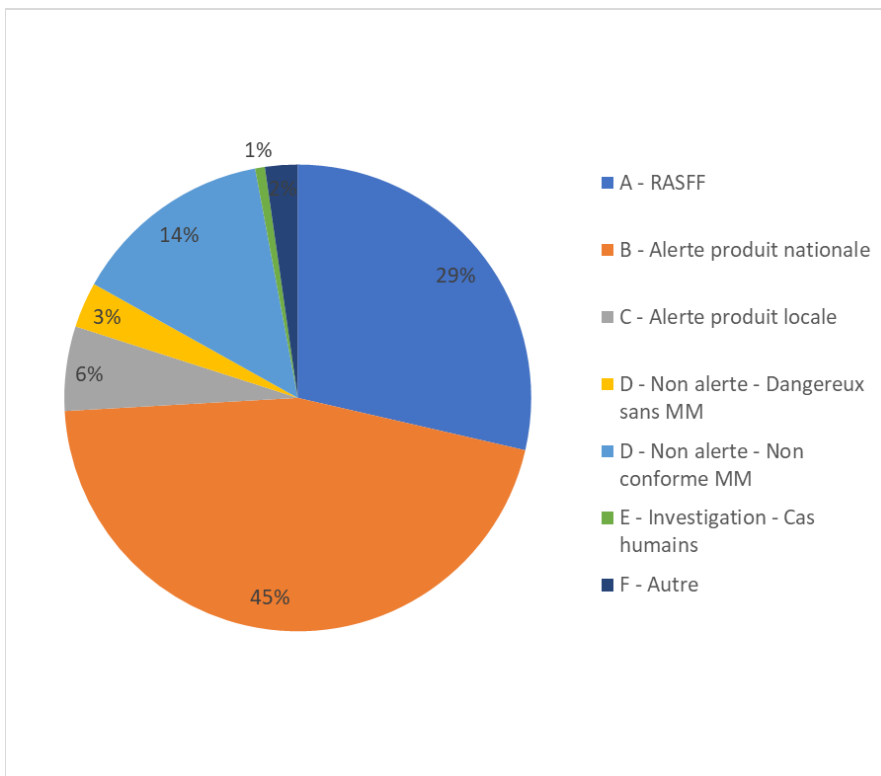


Fig. 5 - Types d'évènements déclarés concernant des DVOV

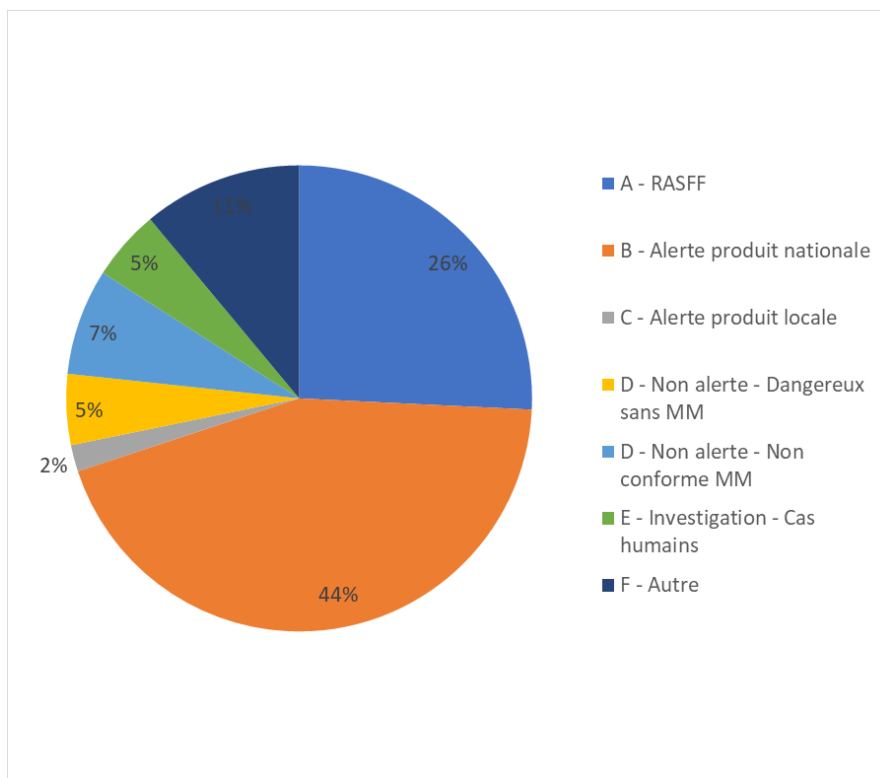


Fig. 6 - Types d'évènements déclarés concernant les « autres nouveaux domaines »

2.4. Les catégories de dangers : 1/3 *Listeria monocytogenes*, 1/3 autres bactéries et 1/3 une grande variété de dangers

Listeria monocytogenes est citée dans 33% des événements enregistrés, *Salmonella* dans 16%, d'autres bactéries dans 14% (tableau 2). Les autres catégories de danger sont moins représentées, avec toutefois les résidus de pesticides et biocides dans 6% des événements enregistrés, ou les corps étrangers dans 5%.

La grande variété des dangers rencontrés peu de fois par les services de contrôle dans une année démontre l'importance de la disponibilité d'une expertise nationale mutualisée et de la mise en partage de ressources pédagogiques et d'outils d'aide à la décision en soutien du niveau local.

Dans la plupart des cas toutefois, **ces dangers sont bien prévisibles au regard de la nature des produits mis sur le marché. Les exploitants doivent donc avoir prévu dans le cadre de leurs plans de maîtrise sanitaire les modalités de gestion de ces non-conformités.**

Tab. 2 – Nombre total d'évènements par catégorie de dangers en 2023 (sur 8 mois)

Étiquettes de lignes	Nombre d'évènements
B - <i>Listeria monocytogenes</i>	1121
B - <i>Salmonella</i>	535
B - <i>Escherichia coli</i> EHEC (STEC)	225
R - Résidu de pesticides / biocides	190
B - Bactéries diverses	178
I - Corps étranger	157

N - Nouveaux aliments, additifs non autorisés et OGM	76
P - Défauts de stabilité	66
A - Allergène	63
BT - Histamine	63
C - Autre contaminant chimique	63
C - Contaminant métallique	62
BV - Norovirus / virus de GEA	59
Y - Autre ou indéterminé	54
B - Staphylococcus aureus	48
P - Problème de mention ou de date limite de consommation	41
C - Nitrites, sulfites et autres additifs autorisés	40
BT - Mycotoxine	36
I - Parasite et insecte	31
R - Résidu de médicament vétérinaire	31
BT - Autre biotoxine	25
BL - Levure moisissure	24
BT - Datura (graines ou alcaloïdes tropaniques)	23
C - Néofomé	21
B - Bacillus cereus	19
BT - Biotoxines marines	17
B - Vibrio	15
M - MCDA et autres défauts du conditionnement	14
B - Clostridium botulinum	13
B - Cronobacter	9
I - Ambroisie	7
B - Campylobacter	6
C - Dioxine PCB Furane	6
B - Clostridium perfringens	5
N - Feed ban / SPAn	5
R - Autre résidu	5
BV - Hépatite E	1
Total général	3354

2.5. Les types d'évènements selon les catégories de dangers, et leurs variations dans l'année : à surveiller

Les profils des évènements déclarés diffèrent sensiblement selon les catégories de dangers.

Pour *Listeria monocytogenes* (figure 7), la proportion des investigations de cas humains est élevée, du fait de la déclaration obligatoire des cas de listériose et l'investigation systématique des causes alimentaires possibles pour les formes neuro-invasives ou bactériémiques. La proportion des non-alertes l'est aussi – témoignant de l'attention portée aux signaux de contamination des établissements et des produits par cette bactérie. Un pic de signalement est constaté en juin 2023, qui ne se retrouve pas pour d'autres dangers, sans cause identifiée.

Pour *Salmonella* (figure 8), la part des RASFF est plus importante. Un pic de signalements est constaté en octobre, qui se retrouve pour un grand nombre de

dangers en 2023, sans cause déterminée. Cette dynamique annuelle n'est pas en phase avec la dynamique des cas de salmonellose qui est plus élevée au cours de l'été.

Pour l'histamine (figure 9), la proportion des alertes locales est élevée. En effet, le constat d'un taux élevé d'histamine à la distribution (qui détermine l'alerte locale) ne suffit pas à établir la dangerosité du lot d'origine des poissons (qui entraînerait une alerte nationale) compte tenu de l'hétérogénéité des lots de poisson et de l'impact des conditions de conservation sur la production d'histamine. Un pic de signalements est aussi constaté en octobre, sans cause déterminée.

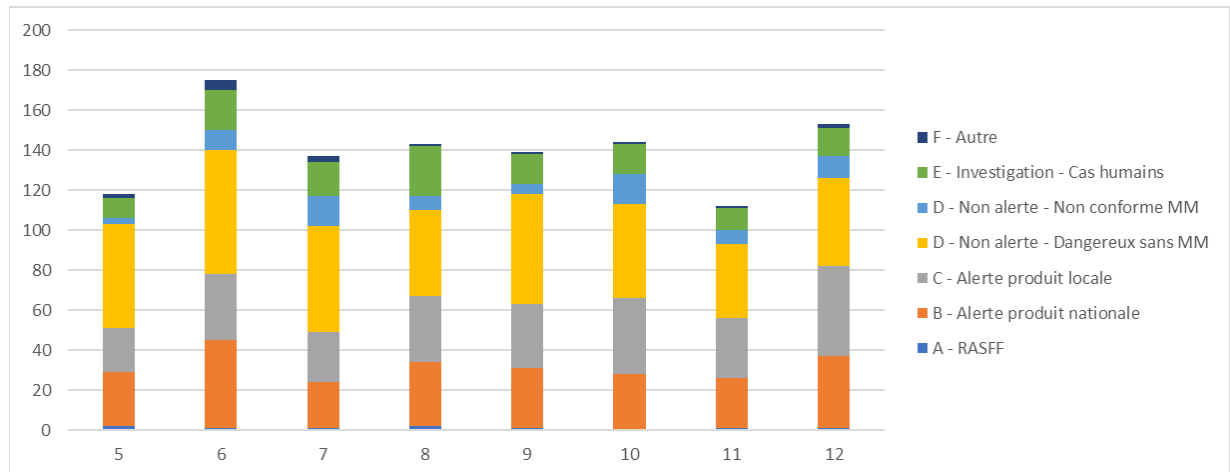


Fig. 7. *Listeria monocytogenes* : nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

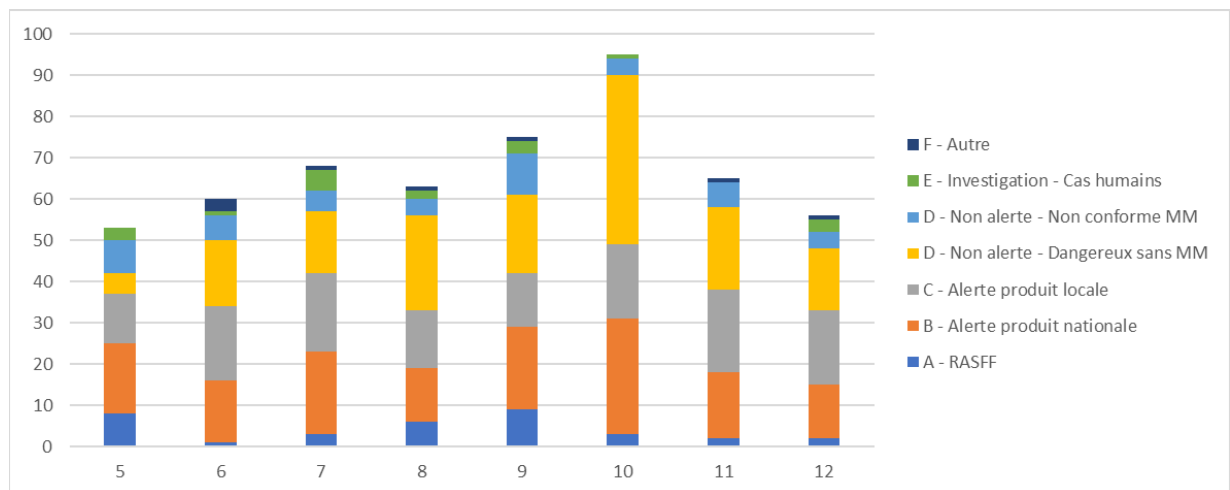


Fig. 8. *Salmonella* : nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

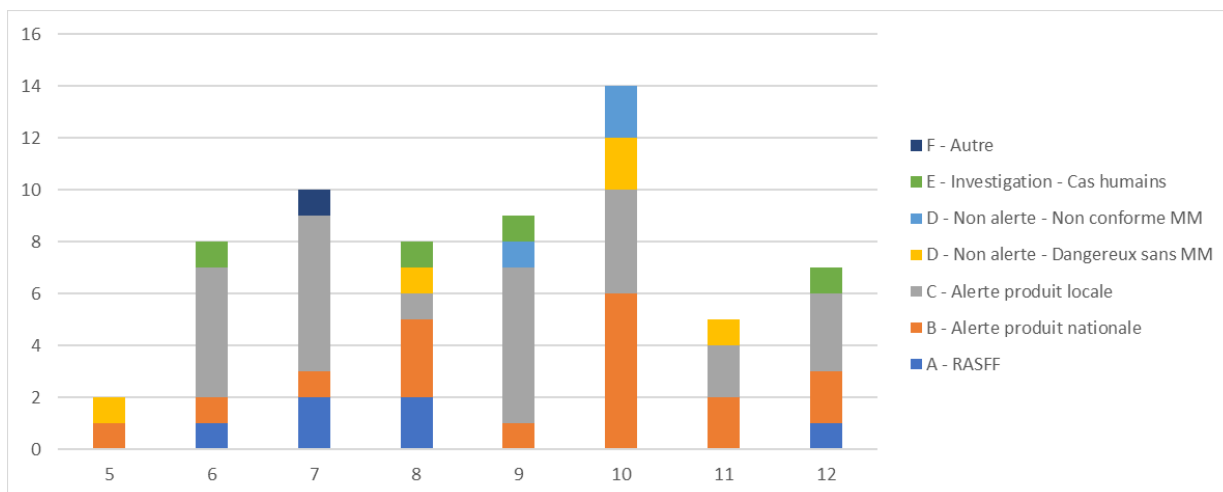


Fig. 9. Histamine : nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

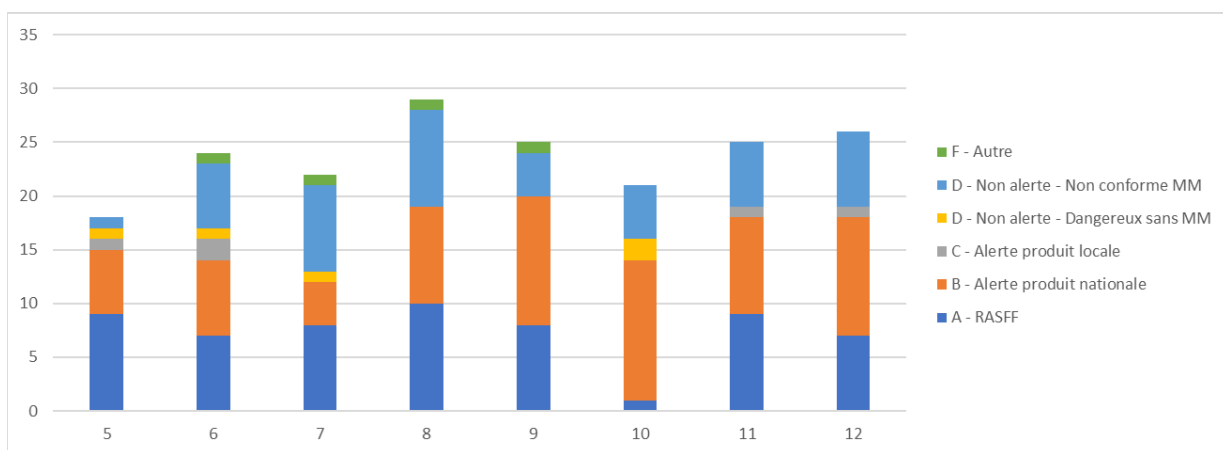


Fig. 10. Résidus de pesticides et biocides : nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

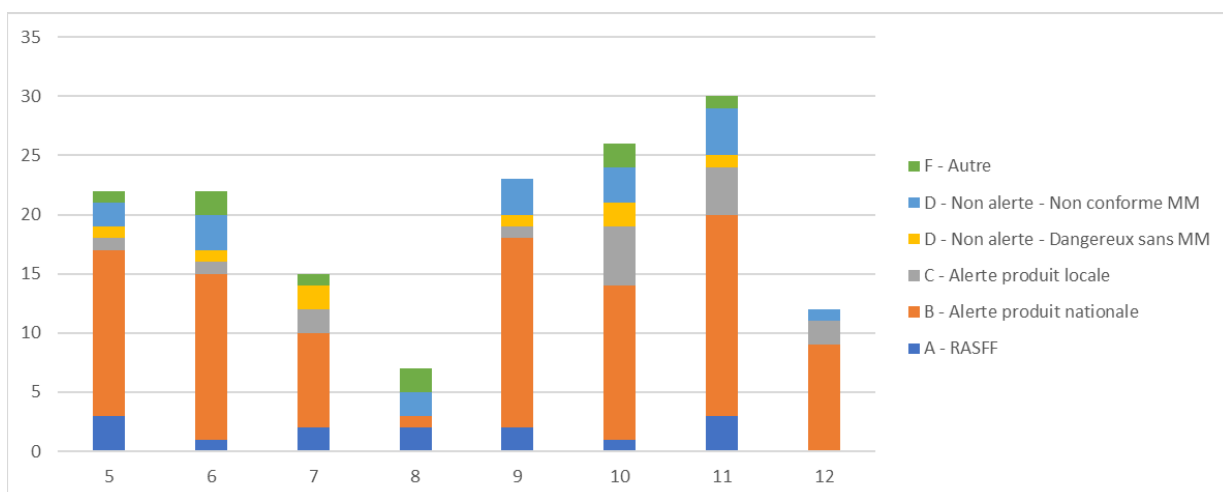


Fig. 11. Corps étrangers : nombre mensuel d'évènements, par type d'évènement

Pour les résidus de pesticides et biocides (figure 10), la proportion des RASFF et autres alertes nationales est élevée, et celle des non-alertes en l'absence de mise sur

le marché est très faible. Cette faible proportion de non-alertes pourrait être due soit aux délais d'analyse longs (les produits sont déjà mis sur le marché lors de la détection), soit à une faible pression d'autocontrôles en amont de la mise sur le marché, ou encore à une faible propension des établissements à déclarer ces résultats aux autorités en dehors des situations d'alerte avérées pour leurs produits finis. **Ceci devra constituer un point de vigilance.**

Pour les corps étrangers (figure 11), la proportion des alertes nationales est élevée, et celle des non-alertes est faible. Ceci est à relier tout d'abord au fait que les détections et les mesures de gestion des corps étrangers en cours de production sont souvent pleinement intégrées aux plans de maîtrise sanitaire des établissements et ne constituent alors pas des signaux de perte de maîtrise nécessitant un signalement aux autorités. Par ailleurs, après mise sur le marché, les détections de corps étrangers par les consommateurs ou les clients ne sont enregistrées dans SORA Alerte qu'après analyse de la DDecPP du département du lieu de survenue probable de la contamination, en lien avec l'établissement, et si des suites doivent être données. **Le peu d'évènements relatifs à des corps étrangers pendant les grandes périodes de congés** pourrait être corrélé avec les modalités principales de détection de ces évènements (signalements de consommateurs ou de clients), mais pourrait aussi traduire une moindre propension des acteurs à générer des alertes à ces périodes, pour un danger souvent difficile à évaluer de façon objective. **Ceci devra constituer un point de vigilance.**

Ces graphiques révèlent donc des tendances intéressantes, dont la persistance avec les années et les facteurs explicatifs seront à explorer.

2.6. Les profils des produits affectés par danger

Les profils de produits concernés par un danger reflètent non seulement la prévalence du danger mais aussi les efforts de recherche du danger dans ces produits. Quelques exemples sont présentés ci-dessous. Les données détaillées sont par ailleurs mises à disposition dans leur intégralité sur l'intranet de la DGAL pour une exploration libre.

Pour *Listeria monocytogenes* (figure 12), un nombre conséquent de signalements porte sur l'environnement de production (non classé). **Le nombre des signalements se rapportant aux DVOV apparaît très faible relativement aux DAOA, ce qui ne reflète probablement pas la prévalence du pathogène dans les produits. Ceci devra constituer un point de vigilance.**

Pour *Salmonella* (figure 13), le nombre élevé d'évènements dans les produits de viande de volaille et produits de viande de boucherie découle manifestement de l'existence dans ces filières de critères de sécurité réglementaires pour des produits crus et destinés à être consommés après cuisson.

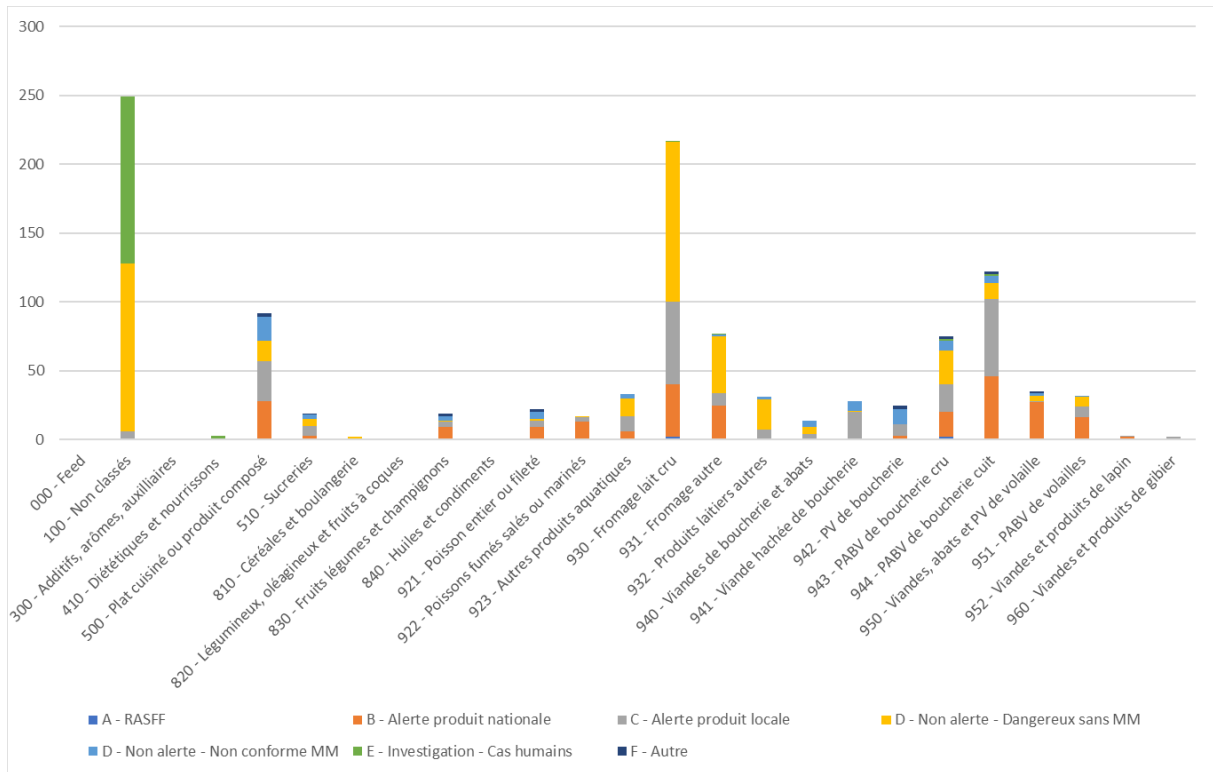


Fig. 12. *Listeria monocytogenes* : par catégories de produits, et par type d'évènement

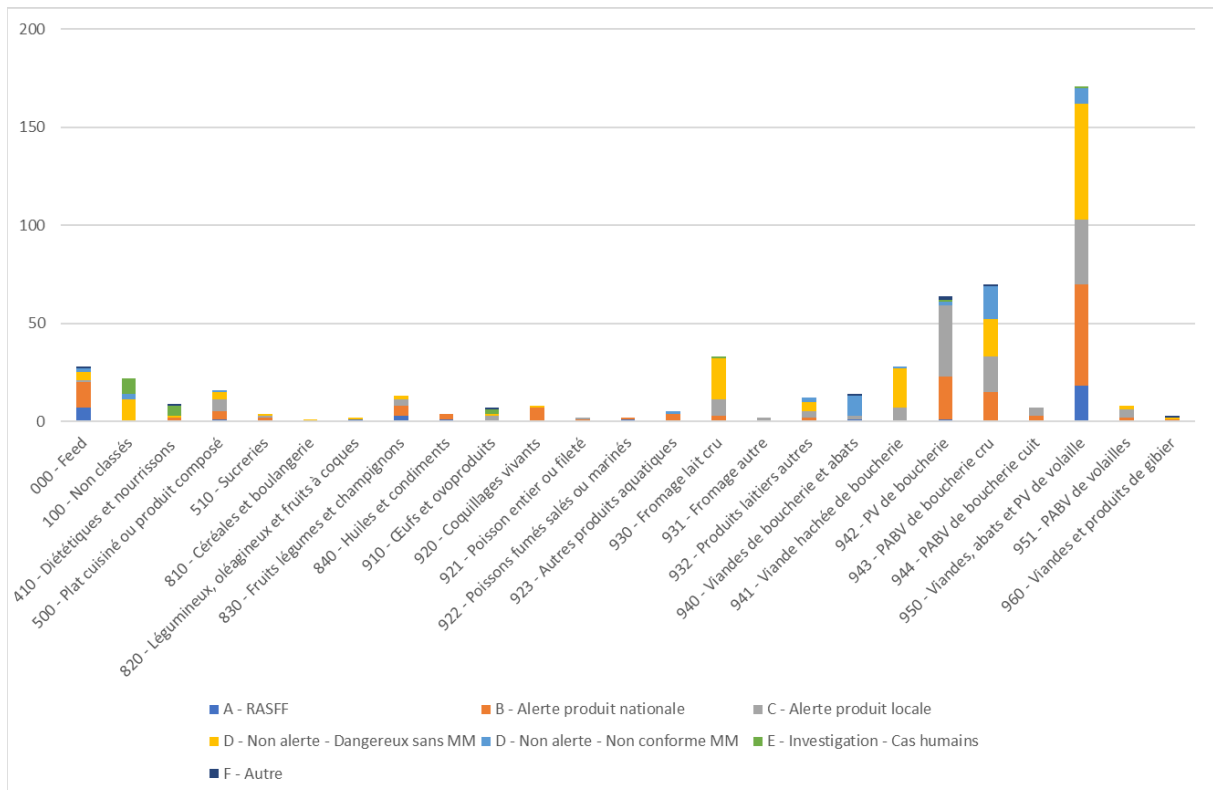


Fig. 13. *Salmonella* : par catégories de produits, et par type d'évènement

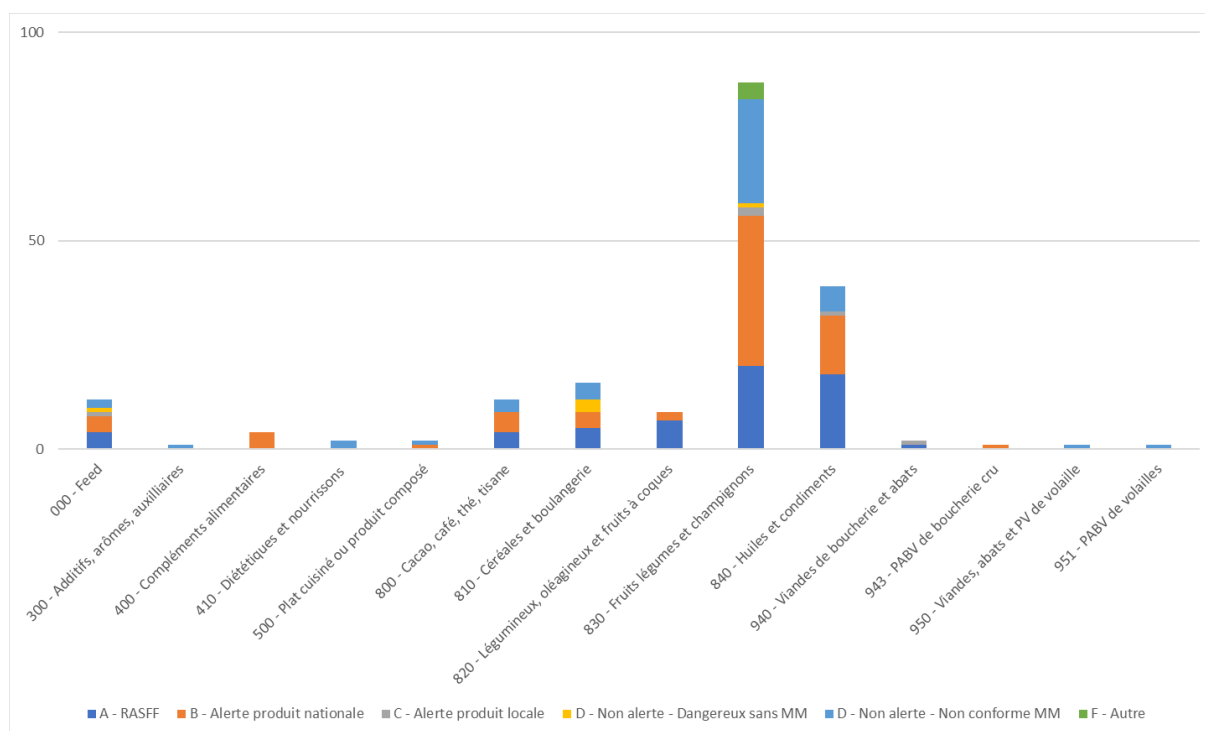


Fig. 14. Résidus de pesticides et biocides : par catégories de produits, et par type d'évènement

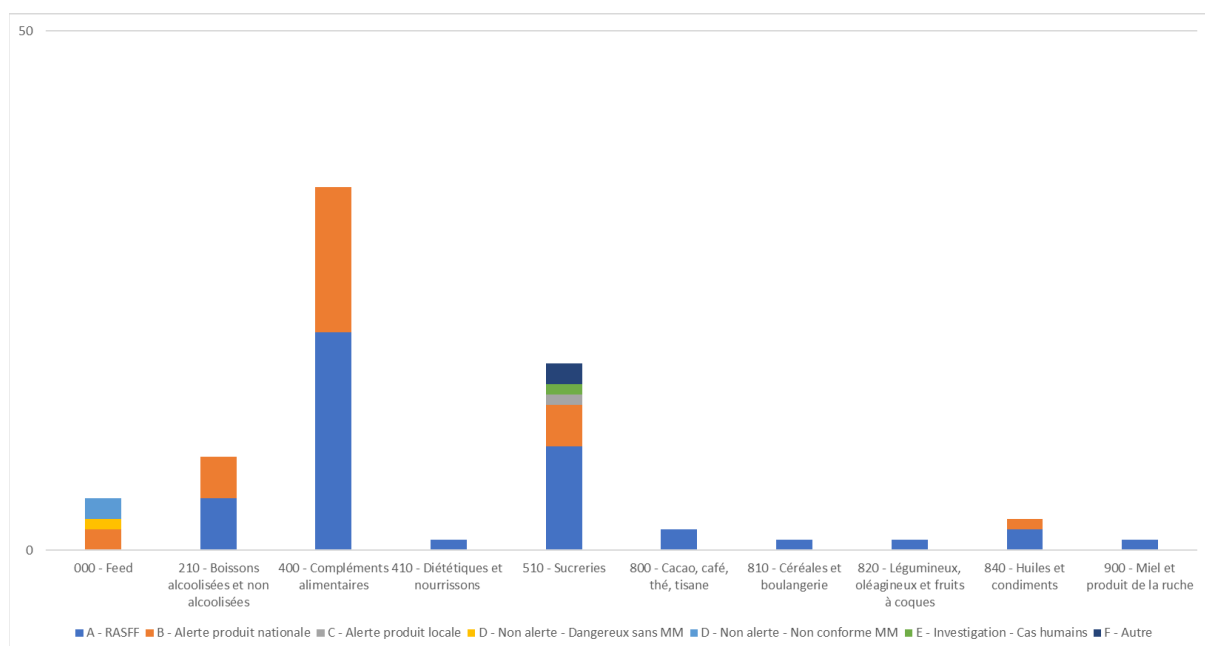


Fig. 15. Nouveaux aliments, additifs et OGM : par catégories de produits, et par type d'évènement

Enfin, les domaines transférés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique ont apporté en 2023 des profils d'alertes différents, à la fois s'agissant des filières de production concernées, en particulier les denrées d'origine végétale et les compléments alimentaires, mais aussi des dangers impliqués (figures 14 et 15).

2.7. Les sources des évènements : prééminence des autocontrôles

Ces données ne sont disponibles que pour les signalements effectués en France (qui ne proviennent pas du RASFF).

80% des évènements nationaux (figures 16 et 17) font suite à un résultat d'autocontrôle ou autres circonstances (qui sont le plus souvent des autocontrôles mais qui n'ont pas été qualifiés comme tels), 7% font suite à des contrôles officiels (plans de surveillance et de contrôle nationaux, surveillance aux frontières, et autres situations de contrôles), 7% font suite à des cas humains et 6% à des plaintes de consommateurs.

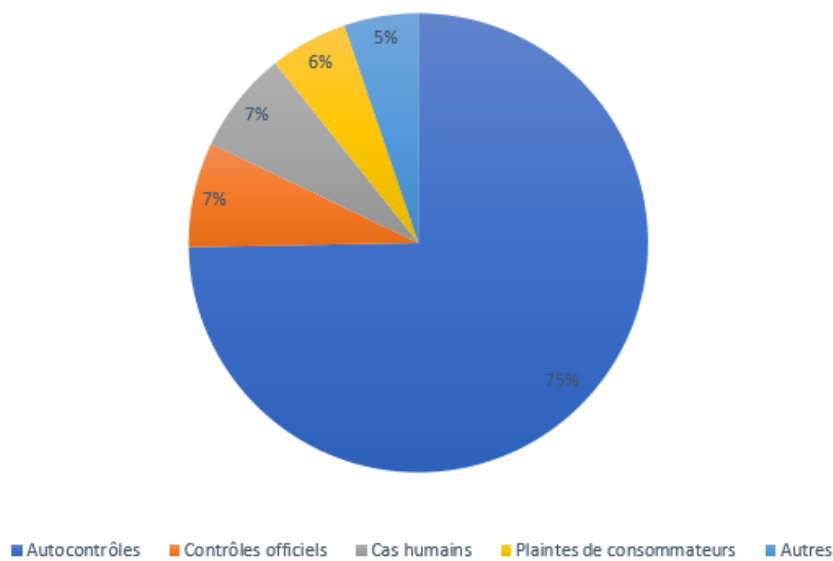


Fig. 16 – Proportion des différentes sources d'évènement en 2023 (hors RASFF)

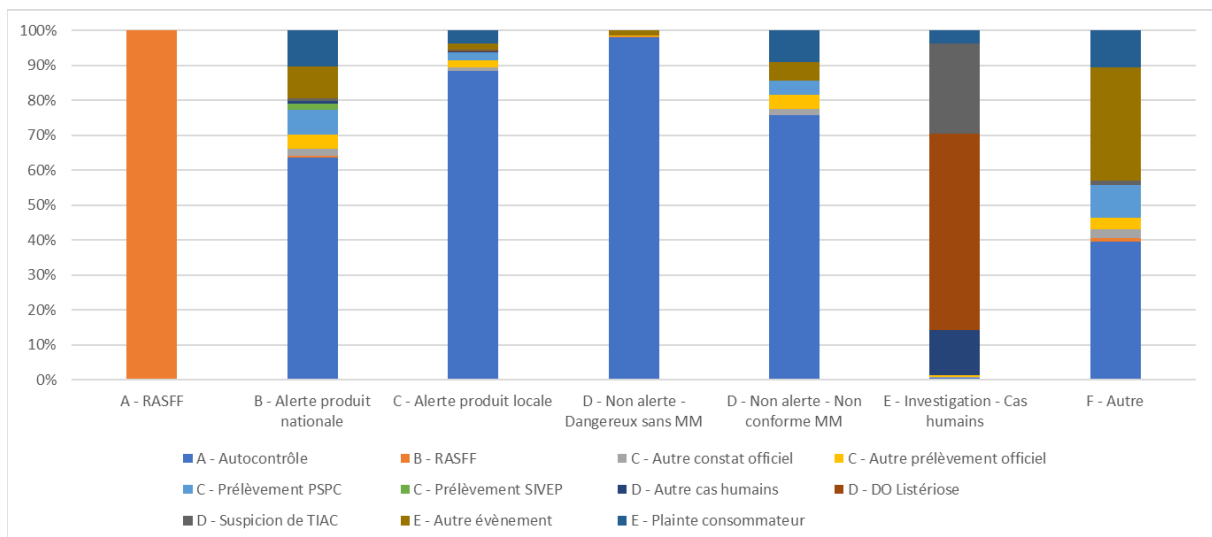


Fig. 17 – Proportion des différentes sources d'évènement par type d'évènement en 2023

La proportion des évènements suite à autocontrôles est un peu moins élevée si l'on considère les seules alertes nationales : 74% font suite à des autocontrôles ou autres circonstances, 15% à des contrôles officiels, 1% à des cas humains et 10% à des

plaintes de consommateurs. Les exploitants étant les premiers responsables de la sécurité des produits mis sur le marché, il est satisfaisant que la très grande majorité des alertes soient aussi détectées par des exploitants, dans le cadre de leurs autocontrôles. La part des alertes nationales détectées par les autorités sanitaires ou par les consommateurs montre toutefois l'existence de marges de progrès.

2.8. Les profils de danger par catégorie de produit : les incontournables des procédures de gestion des non-conformités

Certains profils de danger par groupes de catégorie de produits sont présentés en ANNEXE II.

Les données détaillées sont par ailleurs mises à disposition dans leur intégralité sur l'intranet de la DGAL pour une exploration libre par les services.

Ces profils peuvent être valorisés pour identifier les dangers les plus fréquemment à l'origine d'évènements et s'assurer qu'ils sont bien pris en compte dans les procédures de gestion des non-conformités des établissements concernés, en particulier au niveau de leurs matières premières et de leur produits finis (les deux catégories de produits ayant été ou ayant vocation à être mis sur le marché).

Ces profils ne doivent par contre pas se substituer à une approche plus systématique de l'identification des dangers dans le cadre de la démarche HACCP : en effet, les dangers pleinement maîtrisés ne donnent pas lieu à des alertes.

2.9. 2014 – 2023 : stabilité globale du nombre et du profil des alertes

Le précédent bilan publié (DGAL/MUS/2021-625) présente les données d'alertes enregistrées au niveau national en 2018 et 2019, et leur mise en perspective depuis 2014.

Ces données peuvent être comparées aux données enregistrées au niveau national en 2023, en faisant les approximations suivantes :

- les évènements correspondant aux alertes nationales, issues de France ou hors de France, enregistrées en 2023 (alertes nationales + RASFF) sont comparables aux alertes enregistrées par la MUS en 2014-2019, malgré les évolutions des instructions de gestion et des systèmes d'information ;
- les alertes affectant des DAOA en 2023 sont comparables aux alertes observées en 2014-2019 dans « les domaines historiques » de la DGAL ;
- les données 2023 recueillies sur 8 mois peuvent être extrapolées sur 12 mois.

1010 alertes nationales et 328 alertes issues de RASFF ont été enregistrés en 2023 sur 8 mois. Si l'on projette ces données en année pleine, ces alertes auraient représenté environ 2000 évènements en 2023 (1515 alertes nationales initiées en France et 492 alertes initiées hors France). Comparativement à 2018 (1106 alertes nationales initiées en France et 167 alertes initiées hors France) et 2019 (909 alertes nationales initiées en France et 123 alertes initiées hors France), **l'augmentation du nombre des alertes nationales traitées suite à la réforme de la police sanitaire unique, de l'ordre de 74%, est donc substantielle pour la DGAL et ses services.**

Un examen de l'évolution du nombre des alertes par catégories de produits entre 2014 et 2023 montre par contre **une relative stabilité du nombre des alertes dans les domaines « historiques » de la DGAL** et la place prise par les alertes relevant des « nouveaux domaines » précédemment suivis par la DGCCRF (figure 18).

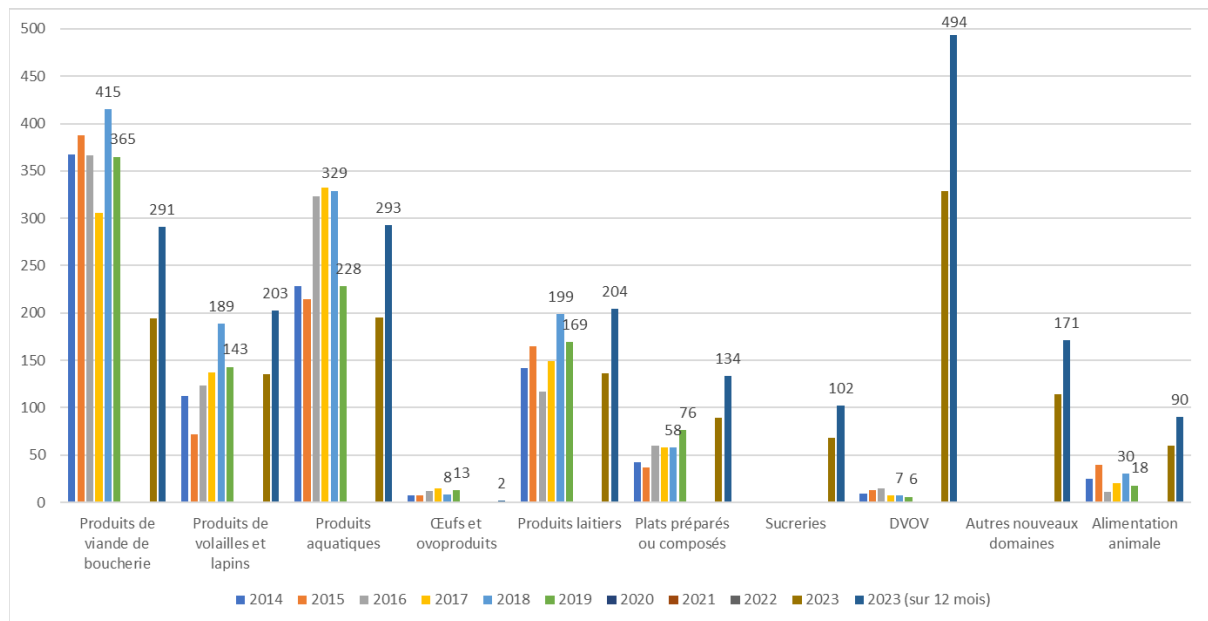


Fig. 18 - Evolution des nombres d'alertes pour les différentes catégories de produits entre 2014 et 2023 (alertes nationales + RASFF).

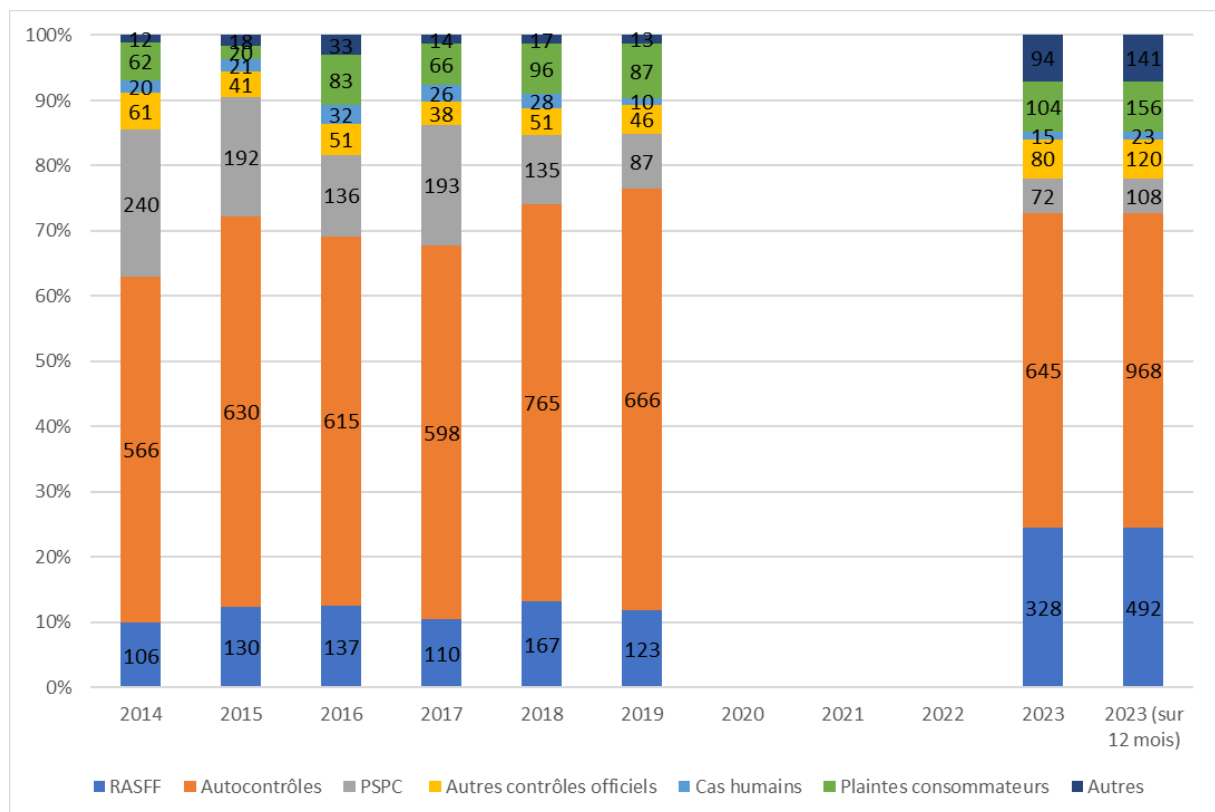


Fig. 19 - Evolution entre 2014 et 2023 des sources des alertes nationales gérées en France (= alertes nationales + RASFF)

Il peut être noté une réduction de la part des alertes nationales déclenchées par les plans de surveillance et de contrôle au fil du temps, probablement amplifiée en 2023 par une programmation décalée des plans dans le cadre de la réforme. La forte augmentation en 2023 de la part des alertes RASFF, déclenchées par d'autres pays pour des produits fabriqués en France ou exportés vers la France, pourrait témoigner d'une structuration différente des marchés pour les produits des « nouveaux domaines » relativement aux denrées d'origine animale. Cette évolution sera à suivre.

Pour rappel enfin, au-delà des alertes (correspondant à la détection de produits dangereux après leur mise sur le marché), **les nombres d'évènements suivis par la DGAL et ses services avaient fortement augmenté après 2019 et la mise en application de la loi Egalim**. Les « non-alertes » faisant suite à des autocontrôles, devant être signalés par les professionnels aux autorités en application de l'article L.201-7 du CRPM, ont ainsi représenté 1050 évènements enregistrés sur 8 mois en 2023 soit près d'un-tiers des évènements traités par la DGAL et ses services.

2.10. Focus sur *Listeria monocytogenes*

En 2018 et 2019, *Listeria monocytogenes* était à l'origine respectivement de 32% et 35% des alertes nationales enregistrées. **En 2023, *Listeria monocytogenes* est toujours à l'origine de 31% des alertes nationales pour les DAOA (i.e. à domaine d'intervention comparable à 2018), et représente 33% de l'ensemble des évènements enregistrés** dans SORA Alerte.

Le poids de la maîtrise du risque Listéria reste donc considérable.

Les alertes ont été le plus souvent déclenchées suite à la détection de contaminations faibles (<10ufc/g dans 207 cas) ou assez faibles (<=100ufc/g dans 47 cas), ou suite à une simple détection de la présence de *Listeria monocytogenes* dans un produit ou dans son environnement (133 cas). Seule une minorité des alertes sont déclenchées suite à la détection de dénombrements supérieurs à 100ufc/g (121 cas).

Ceci témoigne du niveau élevé de sécurité exigé par la réglementation et visé par les exploitants.

Ces seuils d'alerte « bas » doivent toutefois s'appliquer à des produits prêts à manger ou équivalents, pour lesquels il n'est pas établi que le seuil de sécurité de 100 ufc/g ne sera pas dépassé à la date limite de consommation (DLC). Ils n'ont pas vocation à s'appliquer aux produits crus à cuire avant consommation.

Or, 46 alertes portaient en 2023 sur des détections de *Listéria monocytogenes* sans dénombrement connu ou sur des assez faibles contaminations, pour des produits crus habituellement destinés à être cuits avant consommation : des poissons filetés ou entiers, ou des viandes et préparations de viande. La pertinence des alertes enregistrées peut donc être interrogée :

- Parmi ces 46 alertes, 12 étaient des alertes nationales et 34 des alertes locales. On note donc une sur-représentation des alertes locales pour lesquelles la pertinence de l'alerte peut être questionnée. Ceci peut s'expliquer en partie par les usages professionnels. Il n'est pas rare que les établissements de distribution mettent en place une affichette de rappel en rayon sans attendre le résultat du dénombrement. Les DDecPP n'ont pas à faire corriger cette

pratique, qui relève du choix des exploitants et qui est protectrice pour les consommateurs. Mais il n'est pas rare non plus que des erreurs d'interprétation du critère de sécurité *Listeria monocytogenes* soient constatées. Ces erreurs doivent alors être signalées aux exploitants par les DDecPP, et les fiches Rappelconso correspondantes ne doivent pas être validées ou doivent être supprimées si elles ont déjà été publiées.

- S'agissant des 12 alertes nationales :
 - o dans 5 cas les produits étaient crus mais prêts à manger et l'alerte pleinement justifiée (carpaccio, sushi/sashimi, et une erreur de classement d'un produit transformé),
 - o dans 1 cas l'appréciation du statut prêt à manger du produit était divergente entre le fournisseur et le client,
 - o dans 1 cas l'alerte s'est arrêtée au niveau local après l'obtention du dénombrement,
 - o dans 1 cas l'alerte s'est arrêtée au niveau du client qui a orienté la matière première vers une transformation permettant d'assainir le produit,
 - o dans 1 cas le dénombrement n'a pas été transmis à la MUS mais devait être très élevé au vu des mesures de gestion lourdes mises en place par l'abattoir,
 - o enfin, dans 3 cas il s'agissait effectivement d'une erreur d'appréciation, qui a été relevée, mais l'alerte était déjà engagée par les exploitants.

Concernant les 36 alertes avec les dénombrements les plus élevés (>10000 ufc/g) celles-ci portaient soit sur des denrées élaborées propices à la multiplication des *Listeria* (1 fromage au lait pasteurisé, 1 pâté de tête, 1 rillettes, 1 gratton, 2 plats cuisinés), soit, plus souvent, sur des denrées crues à cuire avant consommation (30 alertes). Ces dernières seront a priori partiellement assainies avant consommation, toutefois, la cuisson par les consommateurs peut être insuffisante, et les risques de contamination d'environnement ou de contamination croisée en cuisine sont majeurs s'agissant de produits dont les niveaux de contamination sont aussi élevés (plus de 10 000 bactéries viables par gramme). Le critère d'alerte pour ces types de produits, introduit en France depuis 2009 par le Guide d'aide à la gestion des alertes alimentaires, montre ainsi toute son importance dans un objectif de limitation du risque de listériose.

Tab. 3 – Résultats analytiques à l'origine des alertes *Listeria monocytogenes*, nationales et locales, par catégories de produits en 2023 (sur 8 mois)

	<= 10 Ufc/g	<= 100	<= 1000	> 1000	> 10000	> 100000	Détection produit	Détection environnement	Total général
Non classés								6	6
Additifs, arômes, auxiliaires							1		1
Plat cuisiné ou produit composé	23	4	11	3	2	1	16	2	62

Sucreries	3		3	1				3		10
Céréales et boulangerie								1		1
Fruits légumes et champignons	5		4	4						13
Huiles et condiments			1							1
Poisson entier ou fileté	5	1	1	1	1			5		14
Poissons fumés salés ou marinés	5	5	2	1				2	1	16
Autres produits aquatiques crus ou transformés	7	3	2					3		15
Fromage lait cru	54	8	4	9				24	1	100
Fromage autre	15	1	3	3	1			11		34
Produits laitiers autres	3							4		7
Viandes de boucherie et abats	1	2						1		4
Viande hachée de boucherie	9	1	2	1				7		20
PV de boucherie	3	1	3		1			3	1	12
PABV de boucherie cru	15	7	7	3				8		40
PABV de boucherie cuit	47	11	7	4	2		1	27	1	100
Viandes, abats et PV de volaille	2			1	26			2		31
PABV de volailles	7	3	2	1				5	1	19
Viandes et produits de lapin	1			1	1					3
Viandes et produits de gibier	2									2
Total général	207	47	52	33	34	1	1	123	13	511

Enfin, s'agissant de la ventilation des alertes nationales entre les différentes catégories de produits, pour lesquels les données 2023 peuvent être comparées à l'historique de 2018-2019, il n'apparaît pas de tendance significative (figure 20).

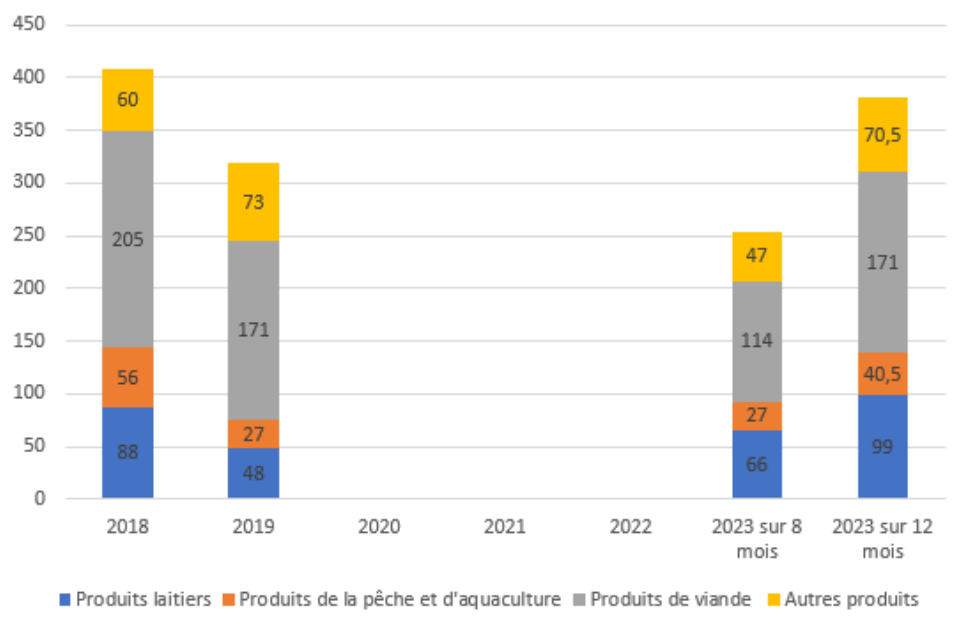


Fig. 20 – Nombre d’alertes nationales *Listeria monocytogenes* par grandes catégories de produits animaux et d’origine animale : 2018 - 2023

La cheffe de la mission des urgences sanitaires

Sophie BELICHON

ANNEXE 1 – Catégories de produits – liste des modifications effectuées [pour corriger des enregistrements manifestement erronés, ou pour harmoniser les choix retenus quand les catégories des produits ne sont pas évidentes]

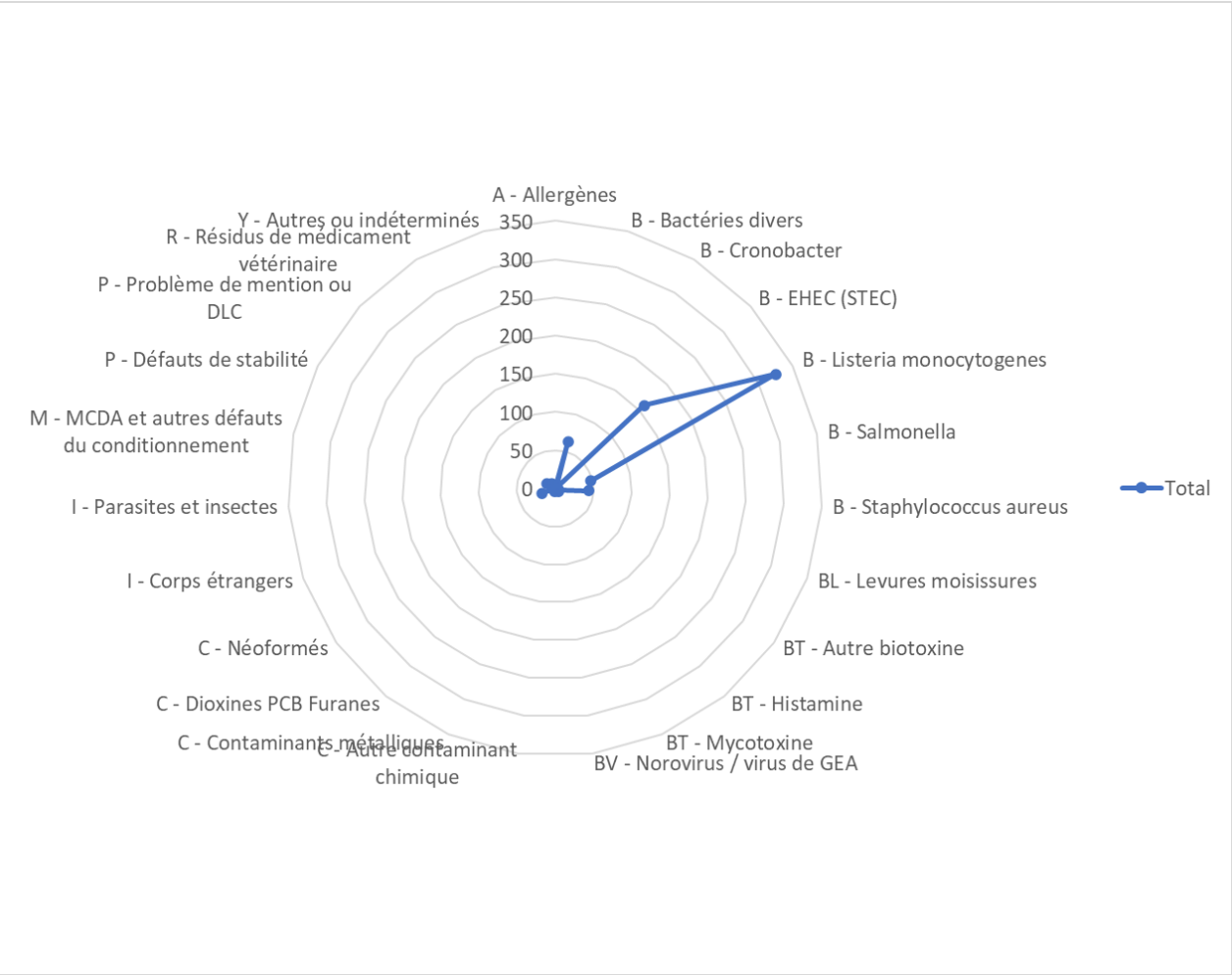
Groupes de catégories pour le bilan	Catégories simplifiées pour le bilan	Catégories enregistrées dans SORA Alerte	Nombre de corrections dans SORA Alerte avant de faire le bilan
Autres nouveaux domaines	Additifs, arômes, auxiliaires	A - Additif alimentaire	2
Autres nouveaux domaines	Additifs, arômes, auxiliaires	A - Arôme	0
Autres nouveaux domaines	Additifs, arômes, auxiliaires	A - Auxiliaire technologique	0
Autres nouveaux domaines	Additifs, arômes, auxiliaires	A - Enzyme	0
Autres nouveaux domaines	Boissons alcoolisées et non alcoolisées	B - Boissons alcoolisées	4
Autres nouveaux domaines	Boissons alcoolisées et non alcoolisées	B - Boissons non alcoolisées autres	3
Autres nouveaux domaines	Cacao, café, thé, tisane	B - Cacao, café, thé et tisanes	2
Autres nouveaux domaines	Eaux	B - Eau potable autre	0
Autres nouveaux domaines	Eaux	B - Eaux minérales et naturelles	0
Denrées végétales et d'origine végétale	Fruits légumes et champignons	B - Jus de fruits ou légumes	0
Autres nouveaux domaines	Boissons alcoolisées et non alcoolisées	B - Vin	0
Sucreries	Sucreries	C - Autres produits sucrés	7
Denrées végétales et d'origine végétale	Céréales et boulangerie	C - Céréales entières ou moulues	17
Sucreries	Sucreries	C - Confiseries et chocolats	10
Sucreries	Sucreries	C - Glace et sorbet	0
Denrées végétales et d'origine végétale	Céréales et boulangerie	C - Produits de la boulangerie	30
Denrées végétales et d'origine végétale	Huiles et condiments	D - Bouillons, sauces et condiments	7
Denrées végétales et d'origine végétale	Huiles et condiments	D - Epices	7
Denrées végétales et d'origine végétale	Huiles et condiments	D - Herbes aromatiques	8
Denrées végétales et d'origine végétale	Huiles et condiments	D - Huiles essentielles	1
Denrées végétales et d'origine végétale	Huiles et condiments	D -Graisse et huile DOV	13
Denrées végétales et d'origine végétale	Fruits légumes et champignons	F - Fruits, légumes et champignons frais	27
Denrées végétales et d'origine végétale	Fruits légumes et champignons	F - Fruits, légumes et champignons transformés	23

végétale			
Denrées végétales et d'origine végétale	Légumineux, oléagineux et fruits à coques	F - Légumineux, oléagineux et fruits à coque	3
Alimentation animale	Feed	FE - Additifs et pré-mélanges feed	8
Alimentation animale	Feed	FE - Autre aliment composé feed	2
Alimentation animale	Feed	FE - Feed autre	7
Alimentation animale	Feed	FE - Matière première feed d'origine animale	0
Alimentation animale	Feed	FE - Matière première feed d'origine non animale	3
Alimentation animale	Feed	FE - Petfood aliments composés carnivores domestiques	0
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits animaux	G - Collagène	0
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits animaux	G - Gélatine	0
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits animaux	G - Graisse et fonte DOA	0
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits animaux	G - Produits raffinés DOA	4
Autres nouveaux domaines	Diététiques et nourrissons	H - Autre aliment pour nourrisson	3
Autres nouveaux domaines	Diététiques et nourrissons	H - Autre diététique et nutrition	8
Autres nouveaux domaines	Compléments alimentaires	H - Complément alimentaire	1
Autres nouveaux domaines	Diététiques et nourrissons	H - Lait 1er âge	1
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Crème et beurre	4
Denrées animales et d'origine animale	Fromage autre	L - Fromage autre	22
Denrées animales et d'origine animale	Fromage lait cru	L - Fromage lait cru	8
Denrées animales et d'origine animale	Fromage autre	L - Fromage lait pasteurisé ou microfiltré	5
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Lait cru	1
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Lait pasteurisé ou microfiltré	2
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Lait stérilisé	0
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Poudre de lait (hors 1er âge)	2
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Produit laitier autre	8

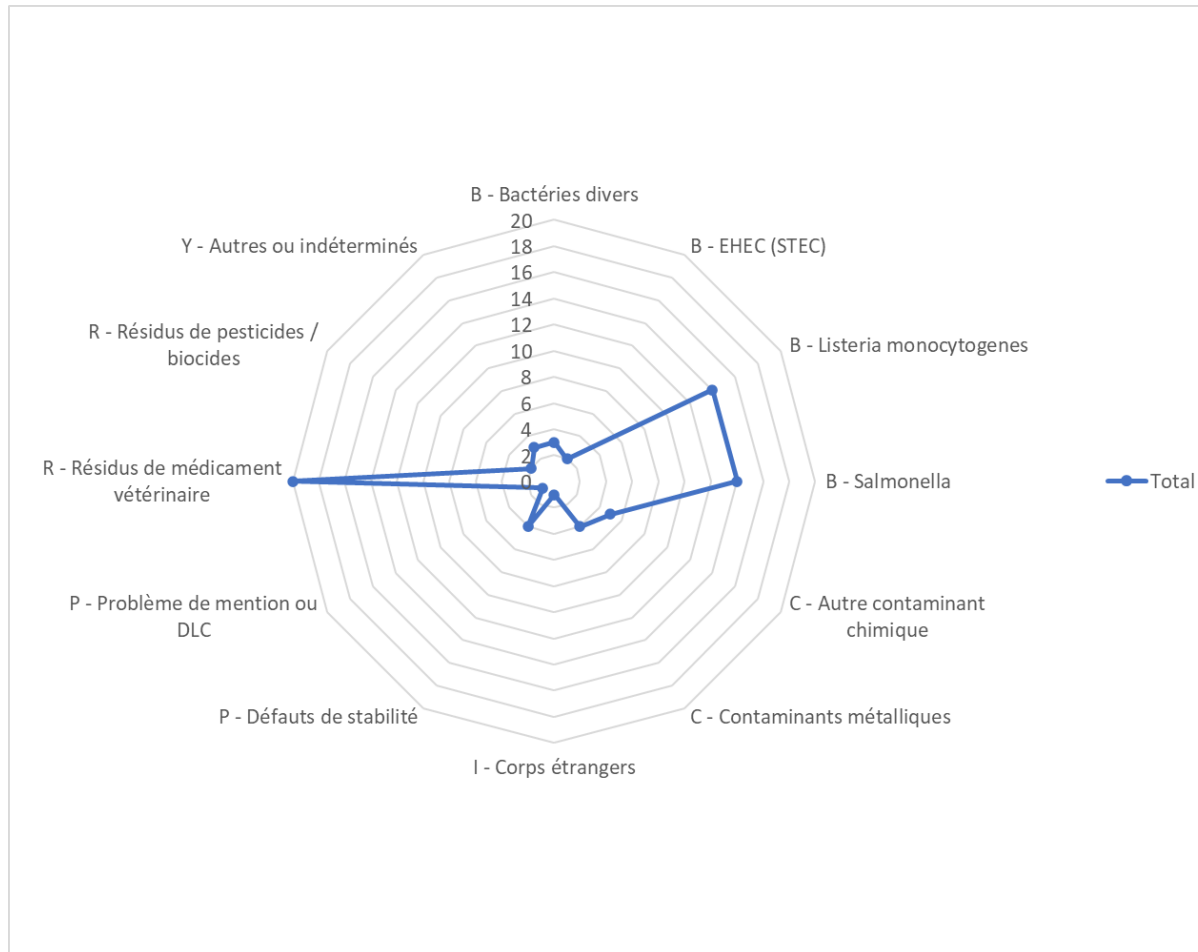
Denrées animales et d'origine animale	Produits laitiers autres	L - Yaourt et produits laitiers fermentés	1
Denrées animales et d'origine animale	Œufs et ovoproduits	O - Oeuf coquille	0
Denrées animales et d'origine animale	Œufs et ovoproduits	O - Ovoproduit	4
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits aquatiques	P - Autre produit de la pêche	22
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits aquatiques	P - Céphalopode et produit de c.	2
Denrées animales et d'origine animale	Coquillages vivants	P - Coquillage vivant	1
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits aquatique	P - Crustacé et produit de c.	4
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits aquatique	P - Escargot et produit de e.	0
Denrées animales et d'origine animale	Autres produits aquatique	P - Grenouille et produit de g.	0
Denrées animales et d'origine animale	Poisson entier ou fileté	P - Poisson entier ou fileté	5
Denrées animales et d'origine animale	Poissons fumés salés ou marinés	P - Poisson fumé salé ou mariné	2
Denrées animales et d'origine animale	Miel et produit de la ruche	R - Miel et produit de la ruche	0
Denrées animales et d'origine animale	Viandes de boucherie et abats	VB - Abat blanc de boucherie	1
Denrées animales et d'origine animale	PABV de boucherie cru	VB - PABV de boucherie cru	40
Denrées animales et d'origine animale	PABV de boucherie cuit	VB - PABV de boucherie cuit	43
Denrées animales et d'origine animale	PV de boucherie	VB - PV de boucherie	31
Denrées animales et d'origine animale	Viandes de boucherie et abats	VB - Viande et abat rouge de boucherie	6
Denrées animales et d'origine animale	Viande hachée de boucherie	VB - Viande hachée de boucherie	4
Denrées animales et d'origine animale	Viandes et produits de gibier	VG - Viande et produit de gibier	1
Denrées animales et d'origine animale	Viandes et produits de lapin	VL - Viande et produit de lapin	0

Denrées animales et d'origine animale	PABV de volailles	VV - PABV de volailles	28
Denrées animales et d'origine animale	Viandes, abats et PV de volaille	VV - PV de volaille	30
Denrées animales et d'origine animale	Viandes, abats et PV de volaille	VV - Viande et abat de volaille	9
Denrées animales et d'origine animale	Viandes, abats et PV de volaille	VV - Viande hachée de volailles	2
Denrées animales et d'origine animale	Viandes, abats et PV de volaille	VV - VSM de volailles	0
Plats préparé ou composé	Plats préparé ou composé	W - Aliment composé	81
Plats préparé ou composé	Plats préparé ou composé	W - Plat cuisiné	17
	Non classés	Y - Marchandises (santé végétale)	2
	Non classés	Y - Sous produits animaux	0
	Non classés	Y - Autre produit non alimentaire	4
	Non classés	Y - Produits indéterminés	35
	Non classés	Z - Sans objet	8

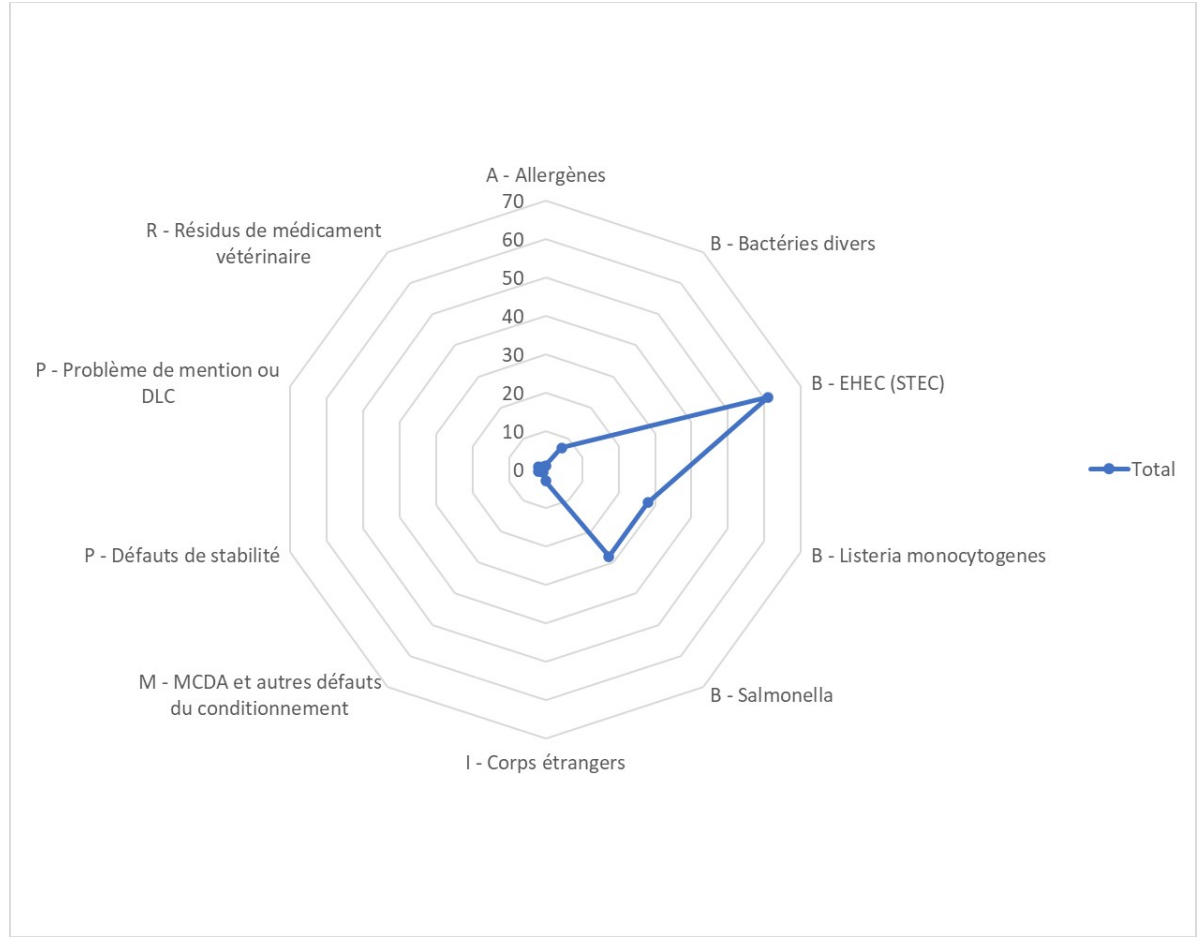
ANNEXE 2 – Profils des dangers par catégories de produits en 2023



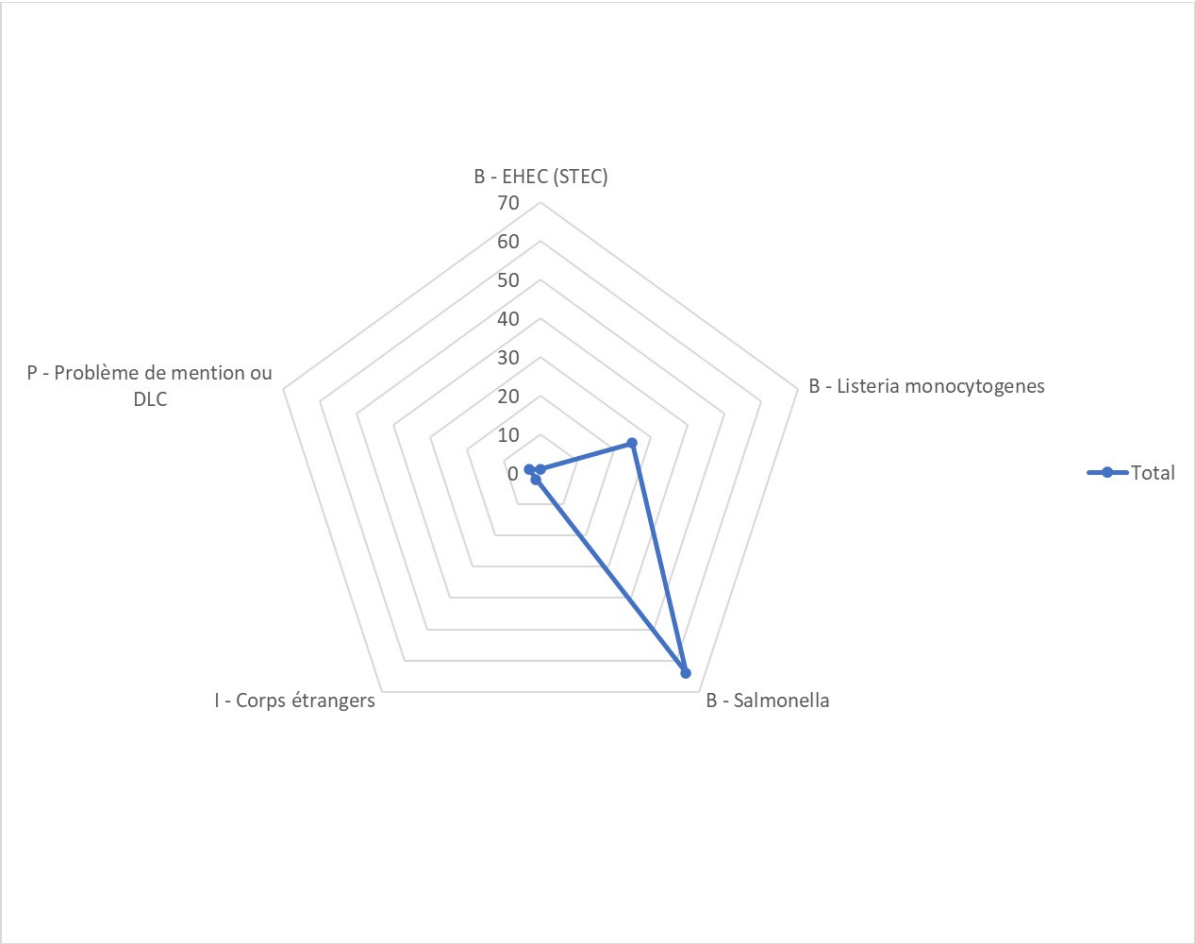
Produits laitiers



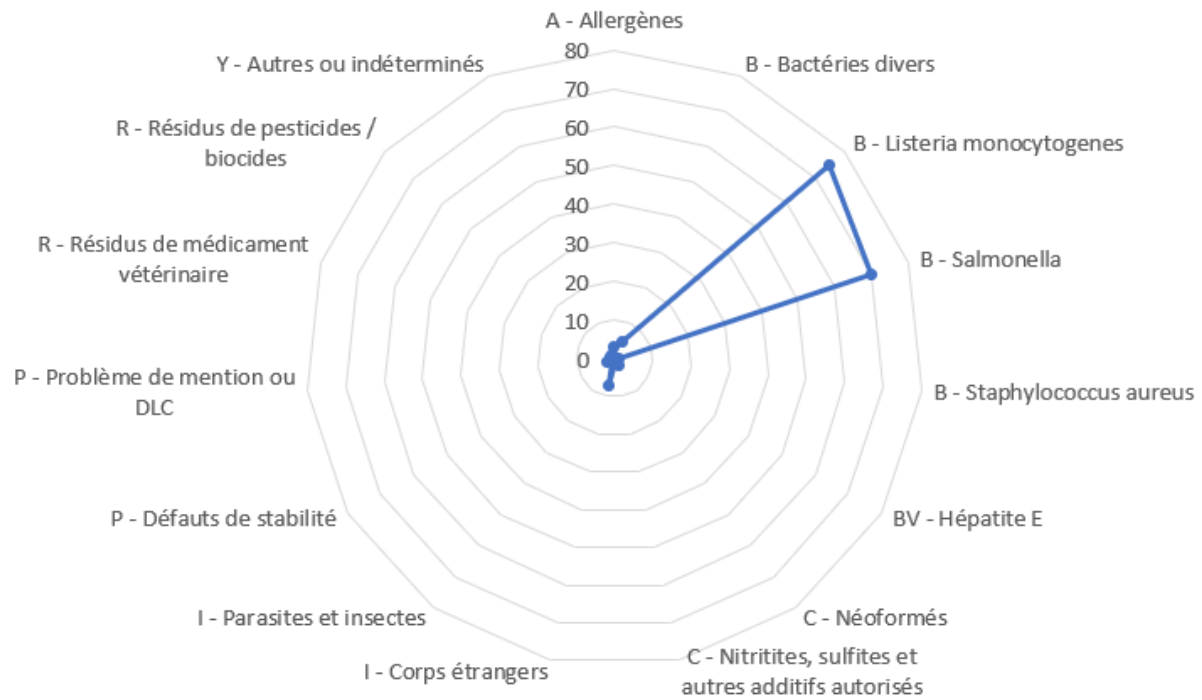
Viandes de boucherie et abats



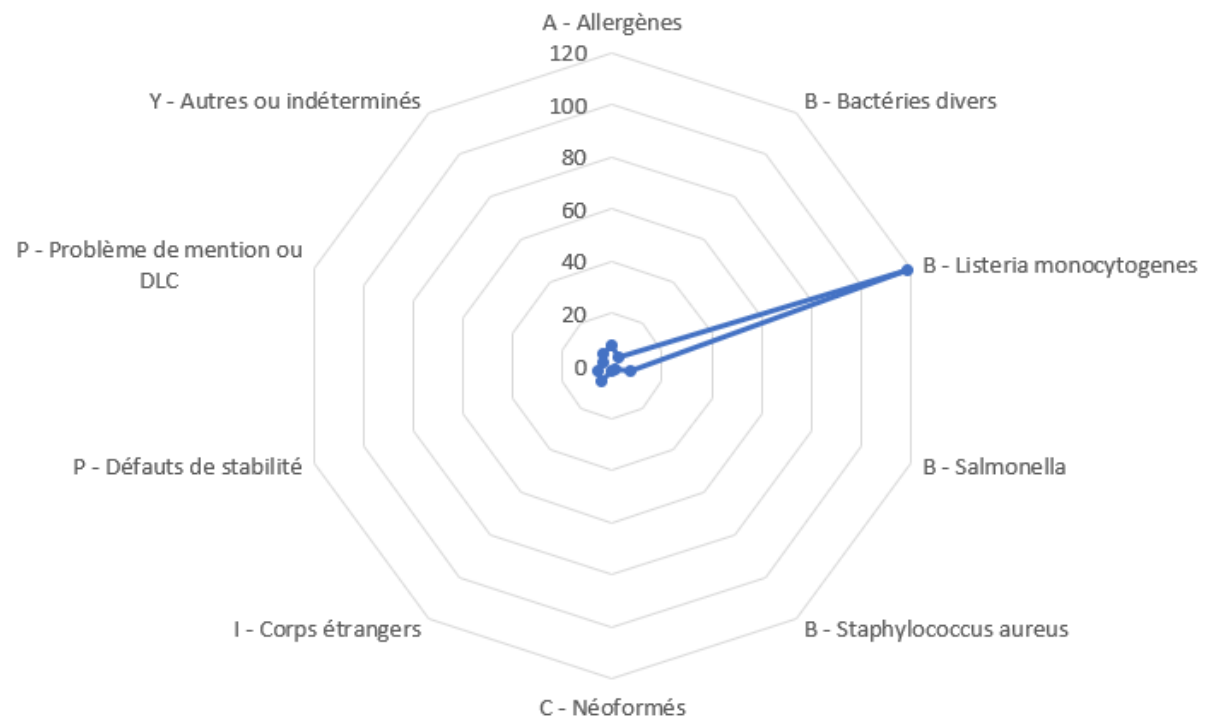
Viandes hachées de boucherie



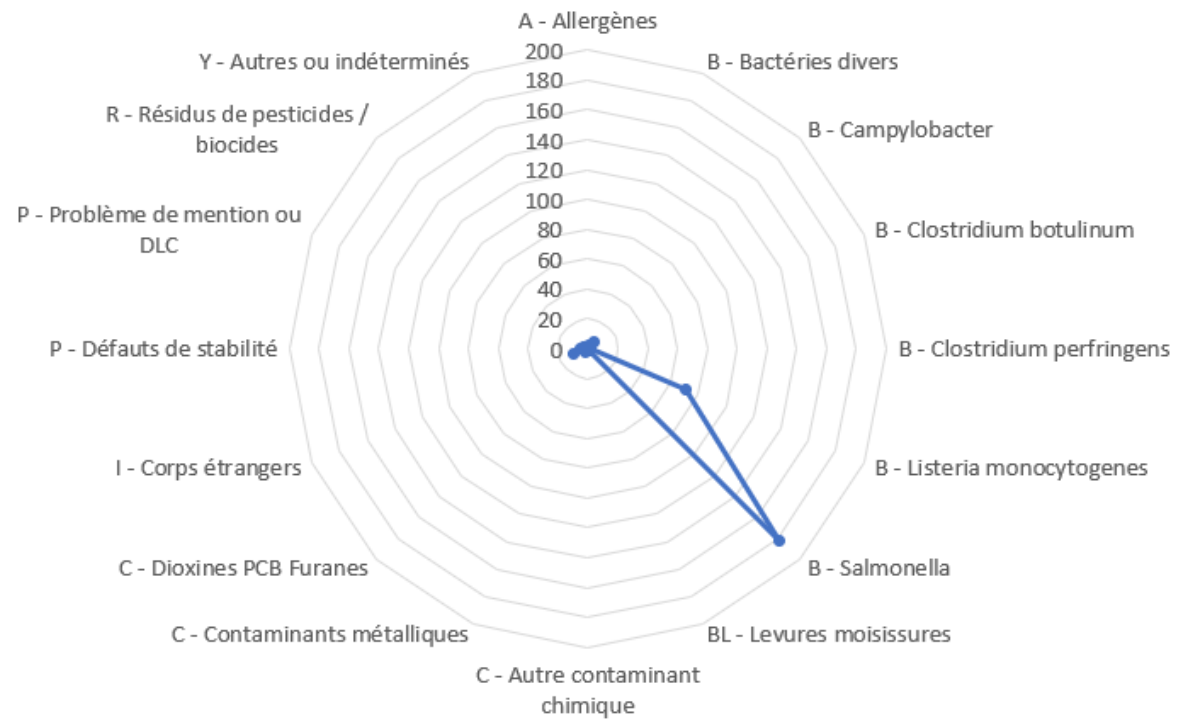
Préparations de viandes de boucherie



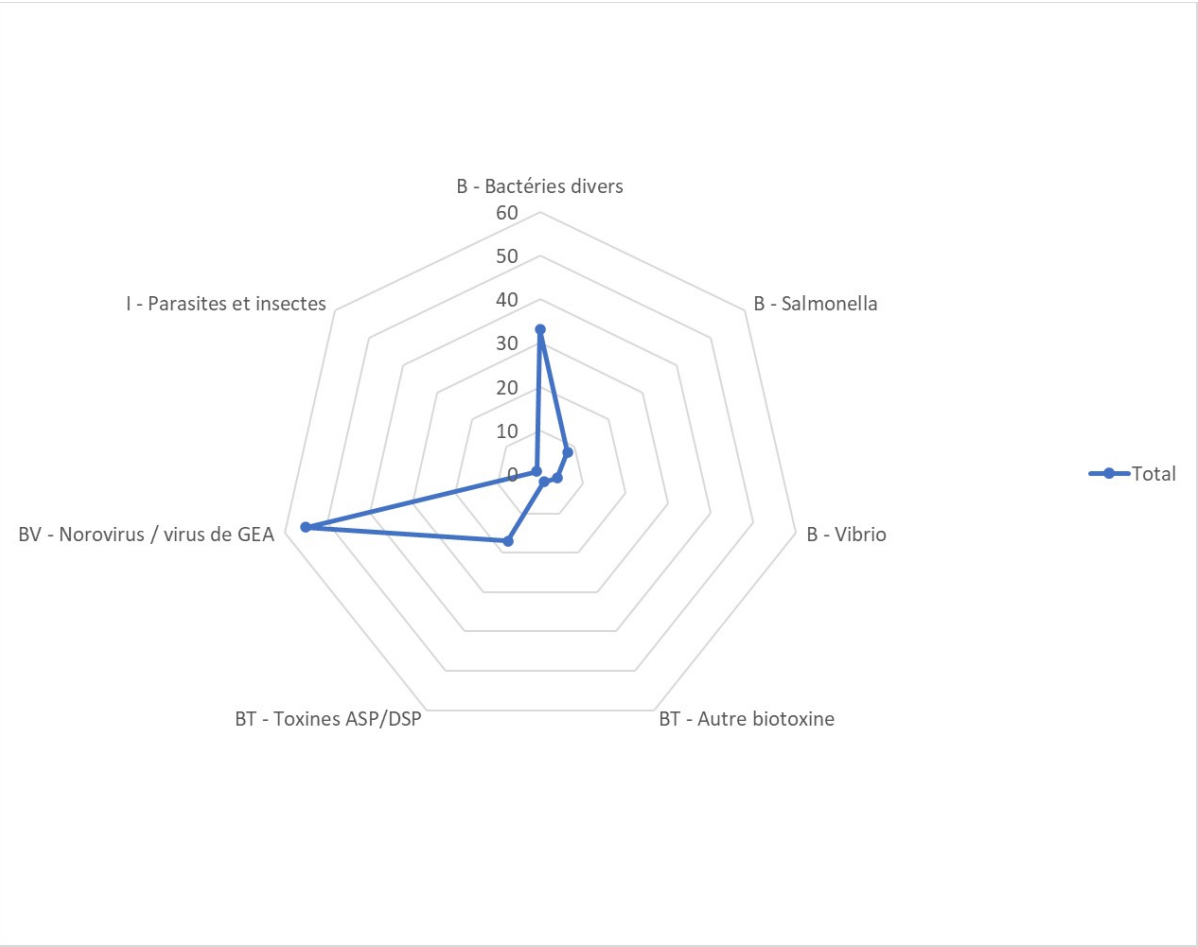
Produits à base de viandes de boucherie crus



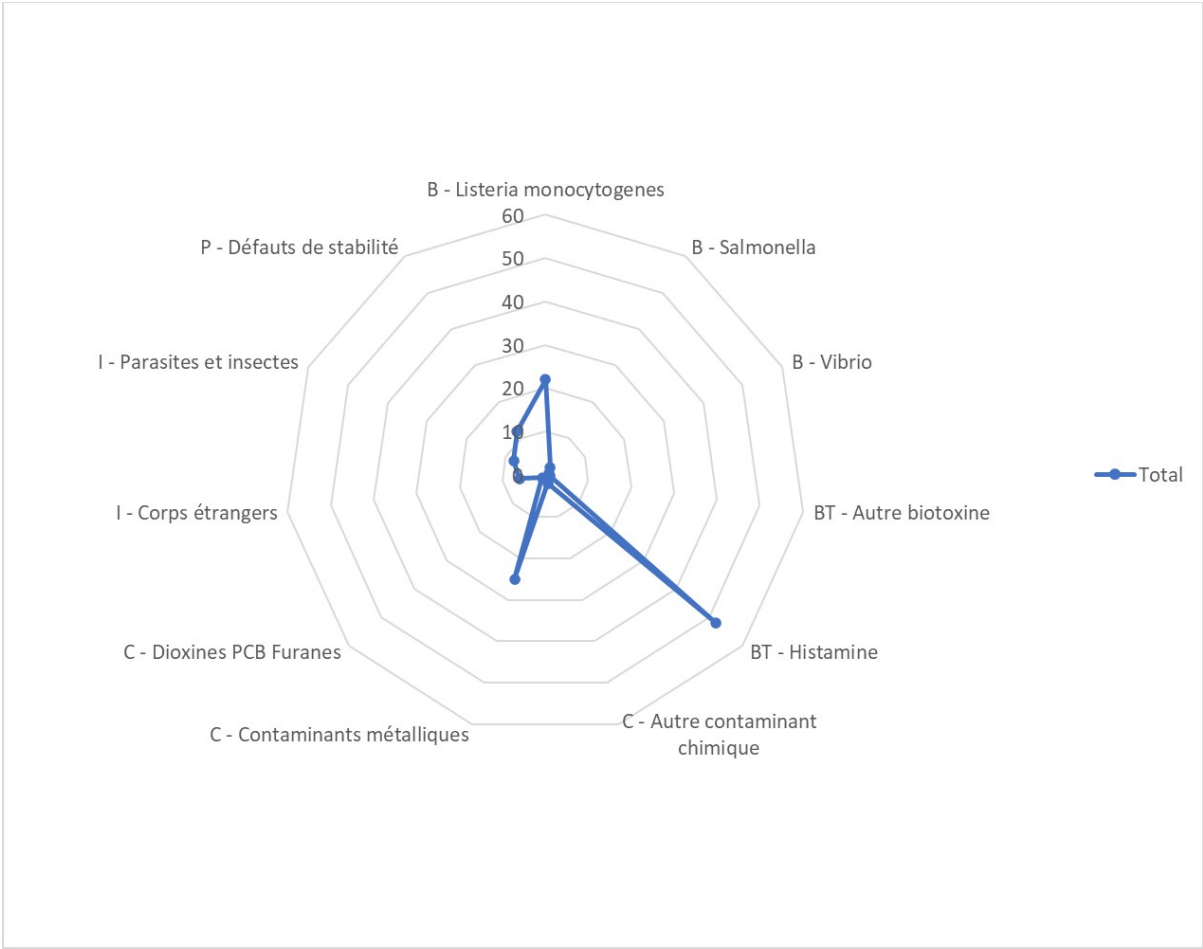
Produits à base de viandes de boucherie cuits



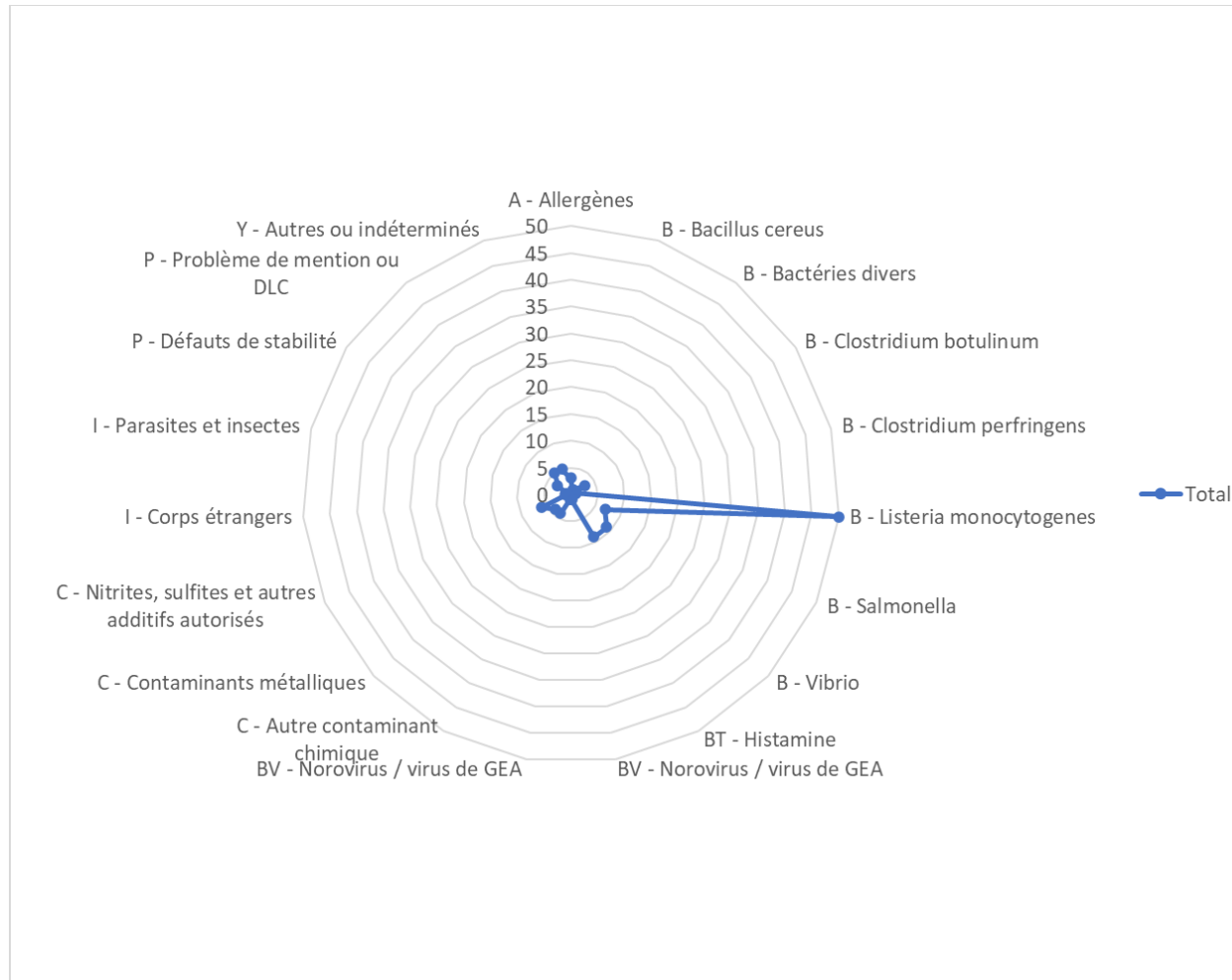
Viandes et produits de volailles de lapin de de gibier



Coquillages vivants



Poissons entiers ou filetés



Poissons fumés, salés, marinés et autres produits aquatiques

B - Salmonella

7

6

5

4

3

2

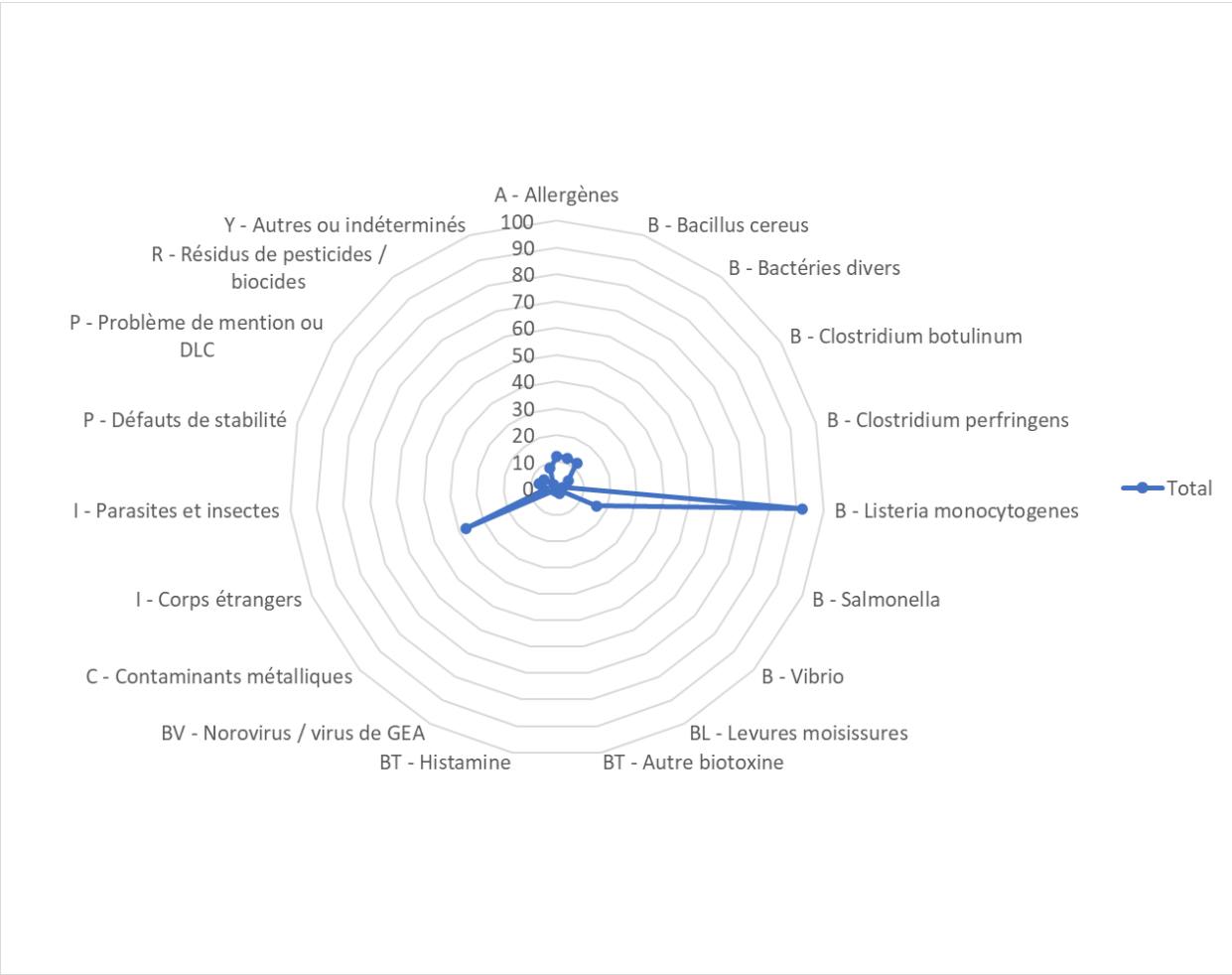
1

0

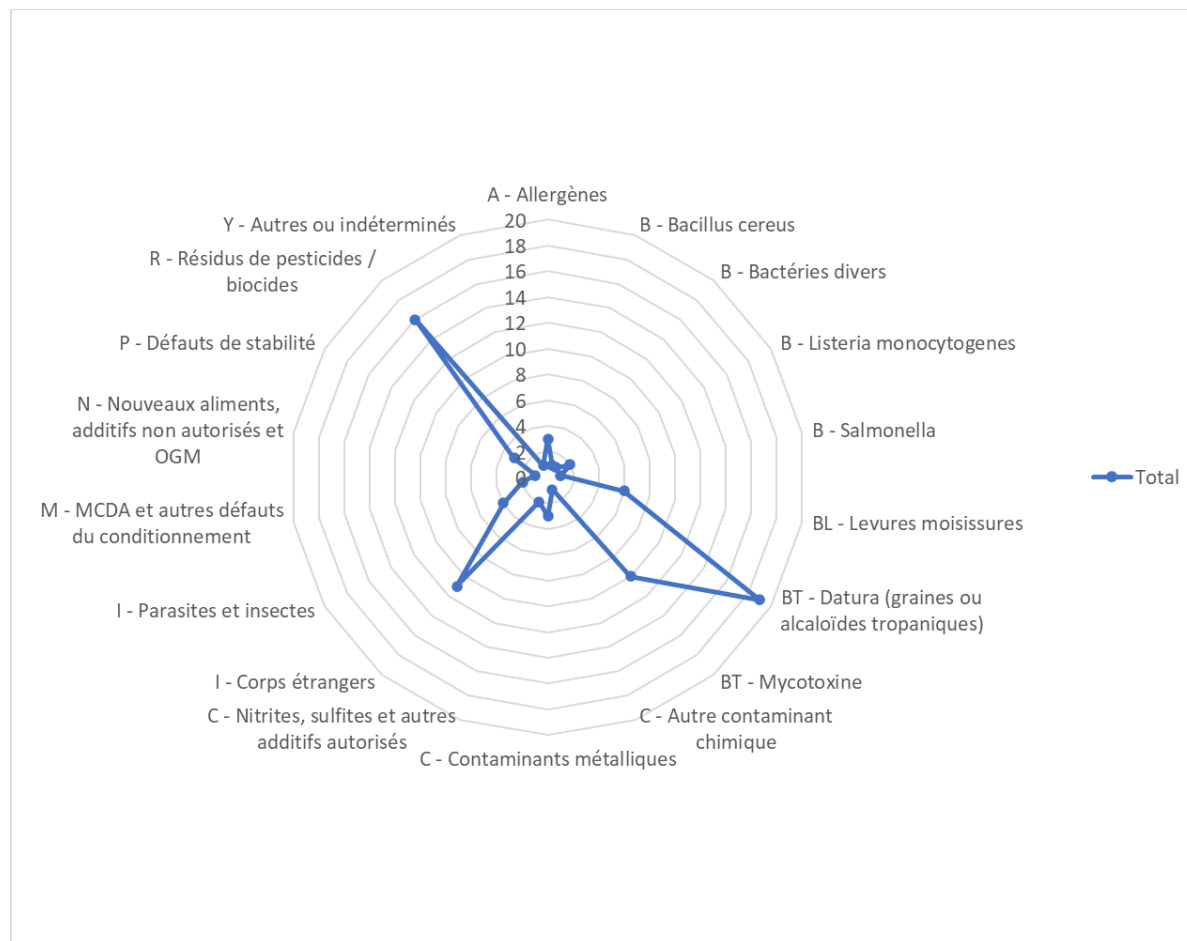
C - Contaminants métalliques

Œufs et ovoproduits

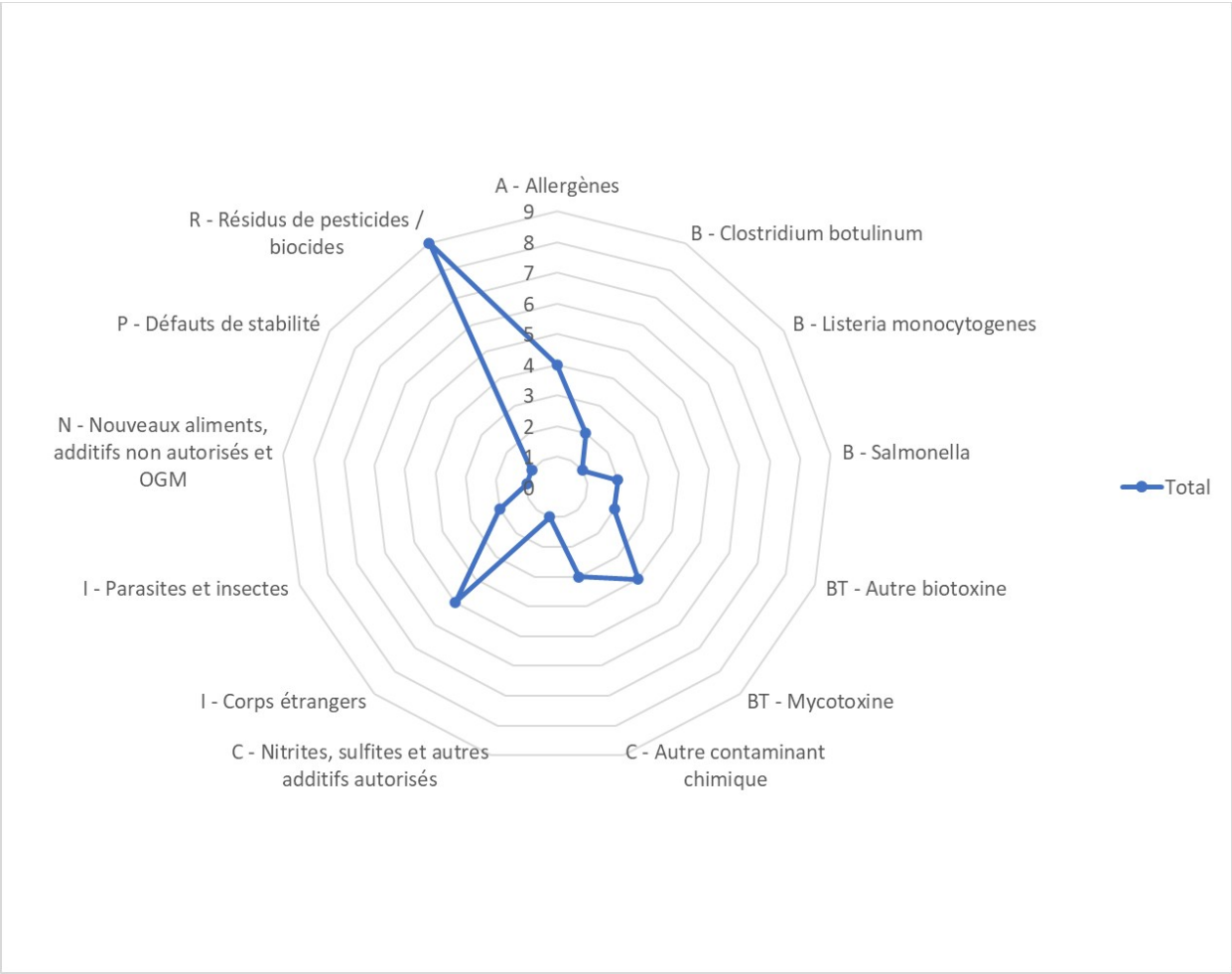




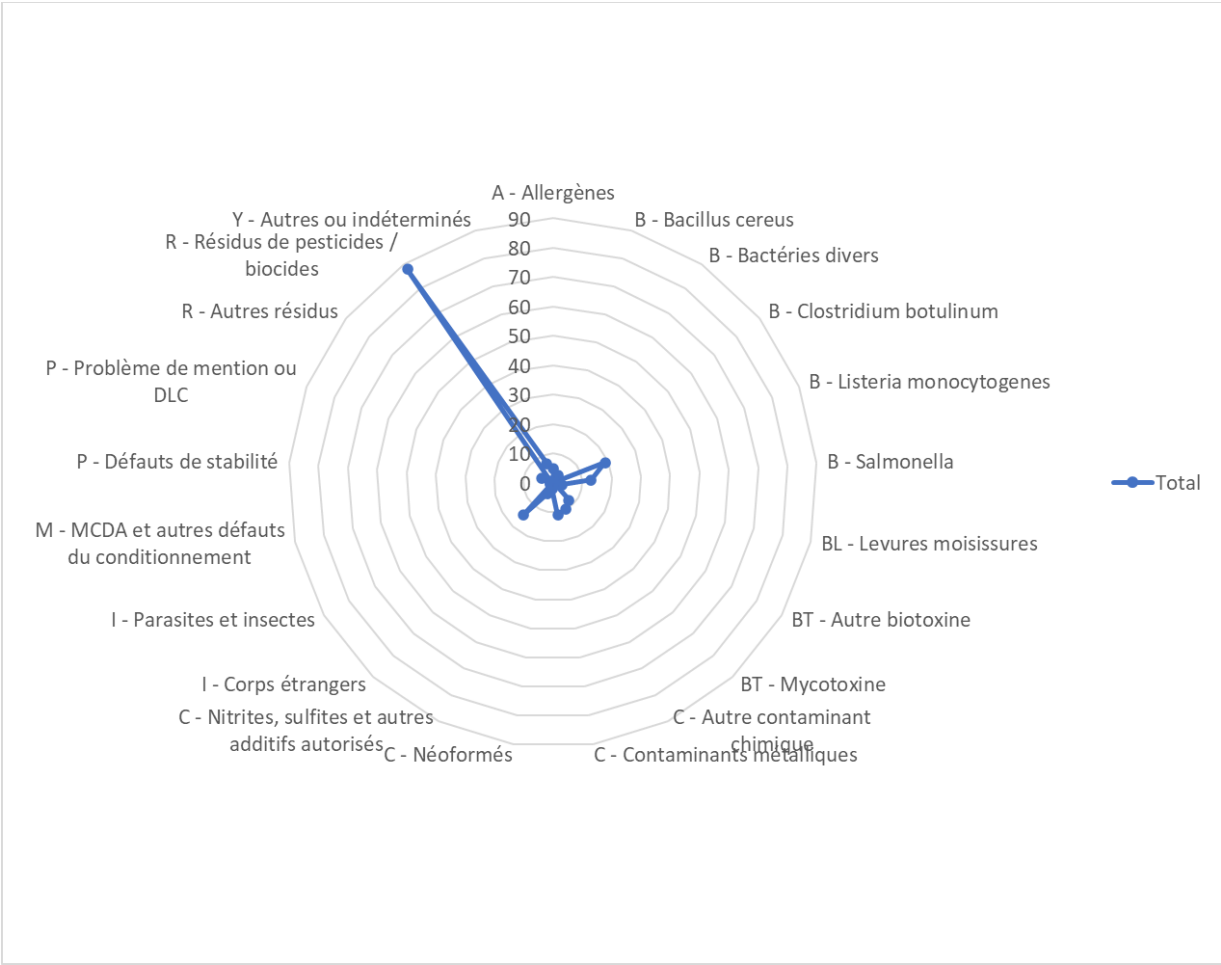
Plats cuisinés et composés



Céréales et produits de boulangerie



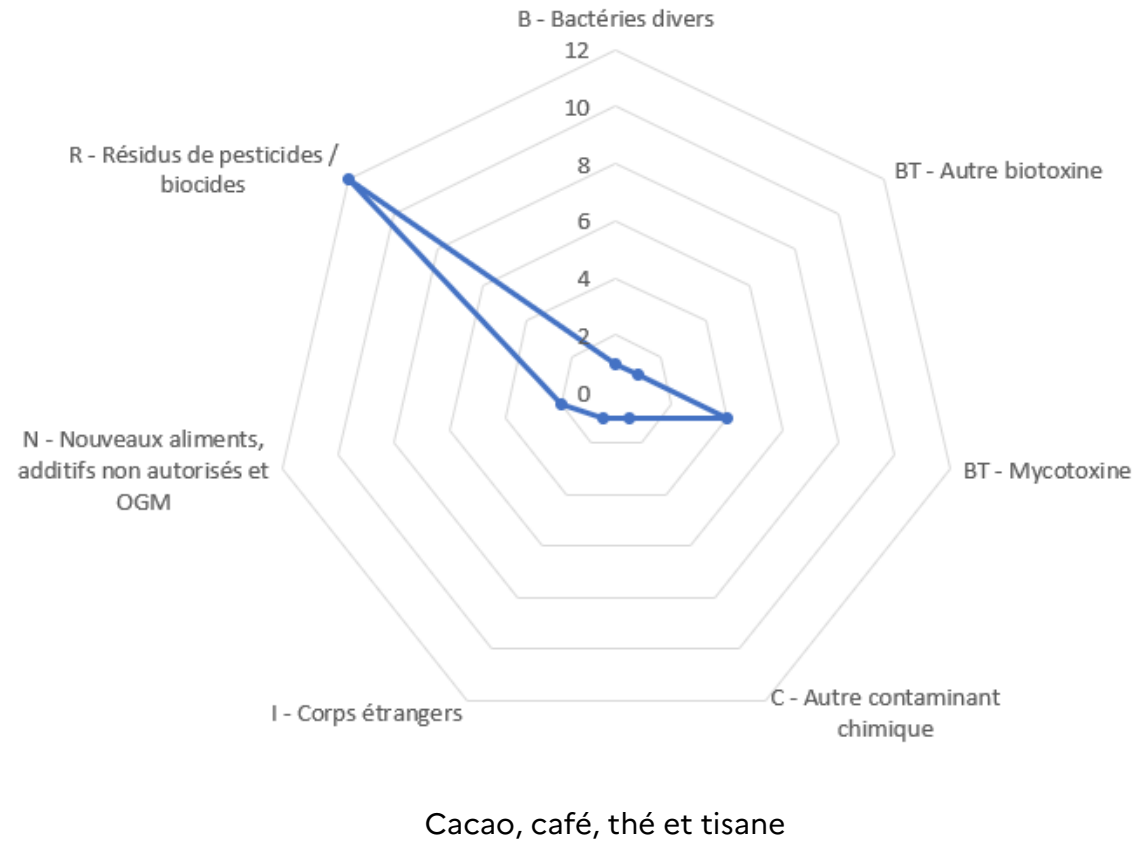
Légumineux, oléagineux et fruits à coques

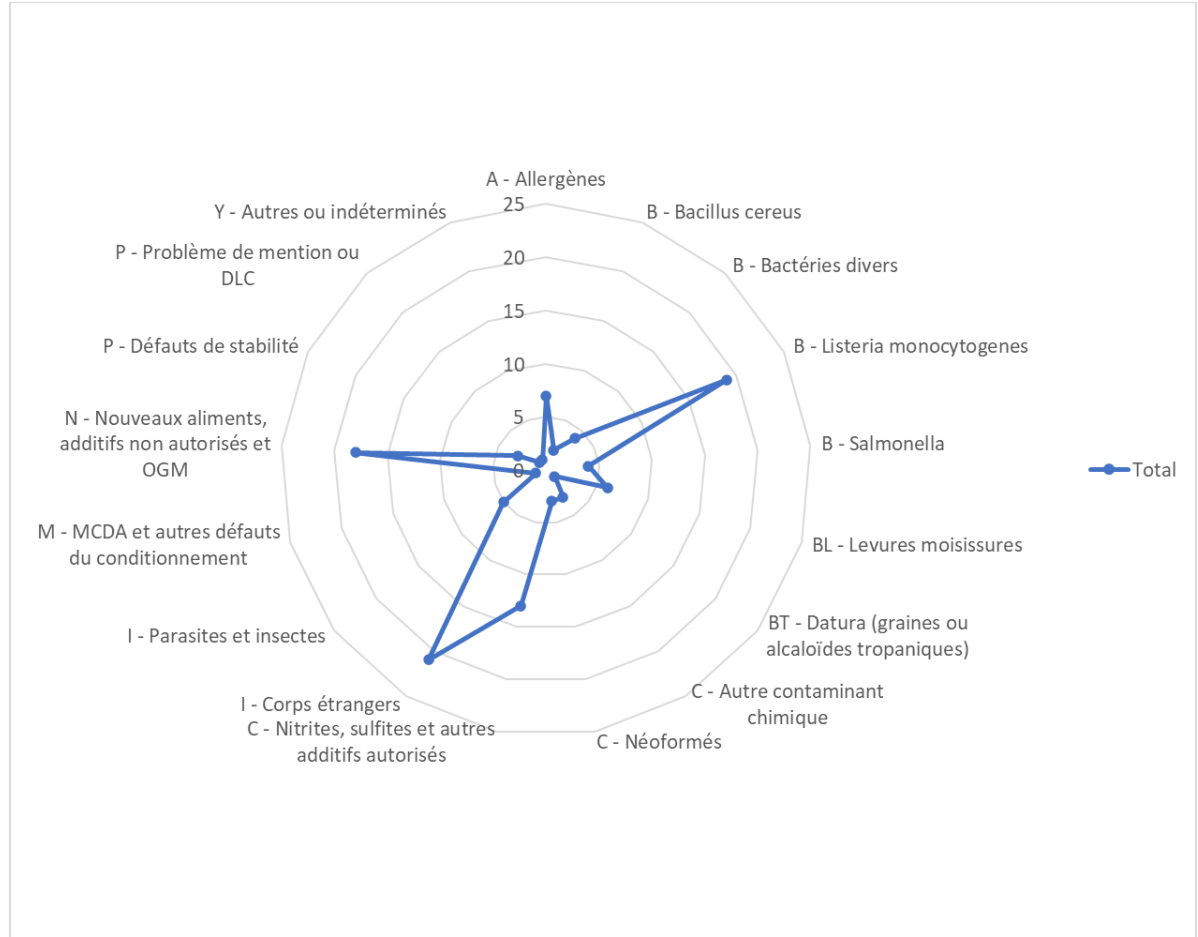


Fruits, légumes et champignons

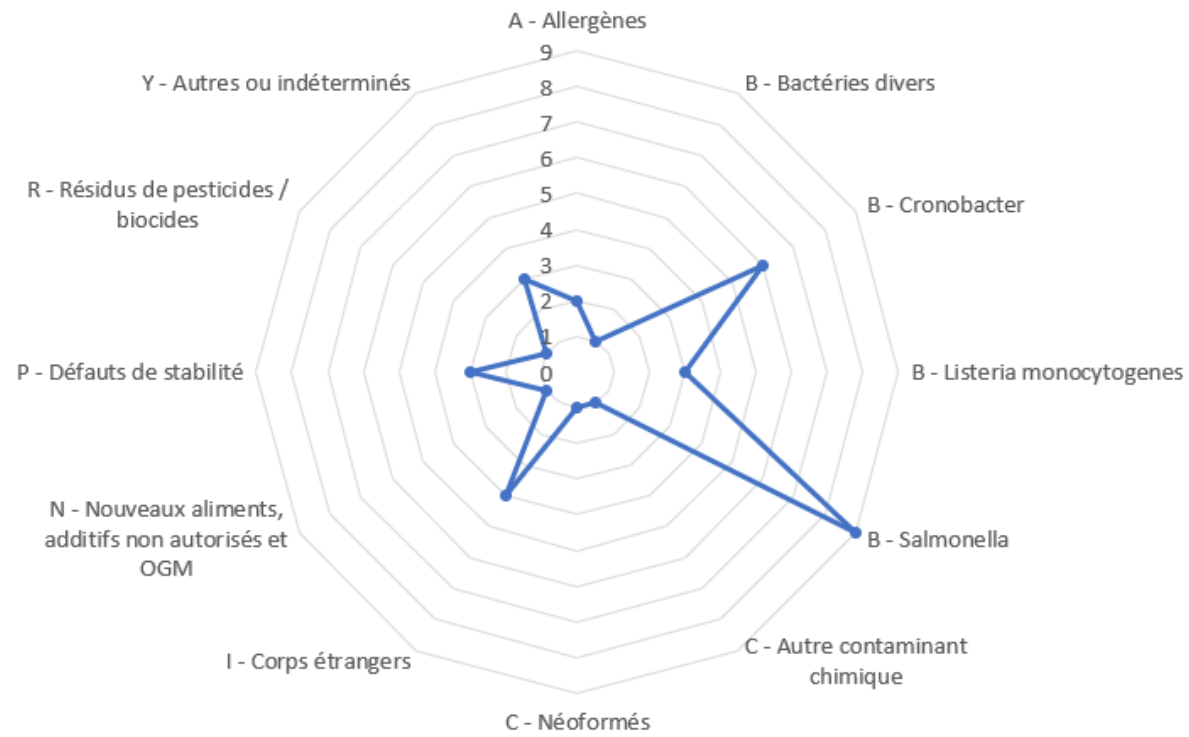


Huiles et condiments

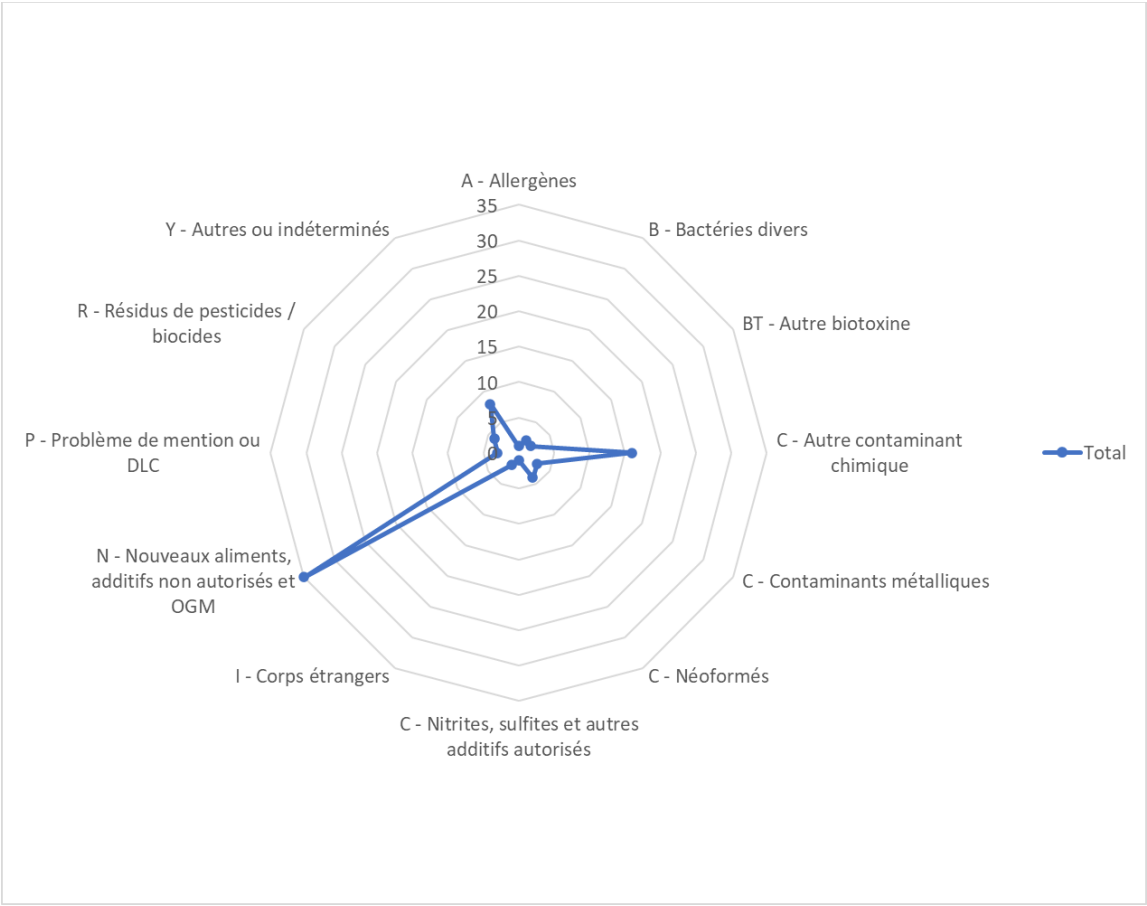




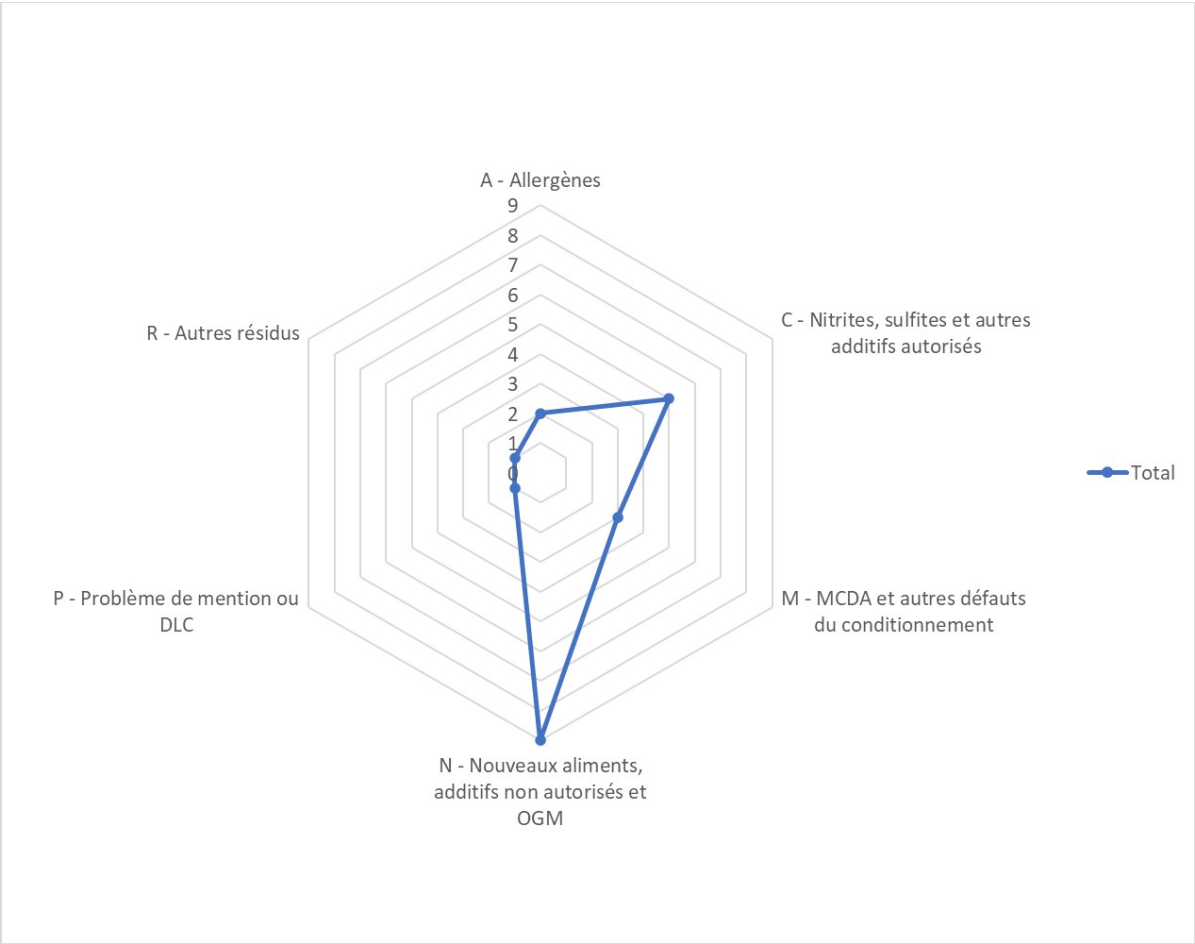
Sucreries



Aliments diététiques et pour nourrissons



Compléments alimentaires



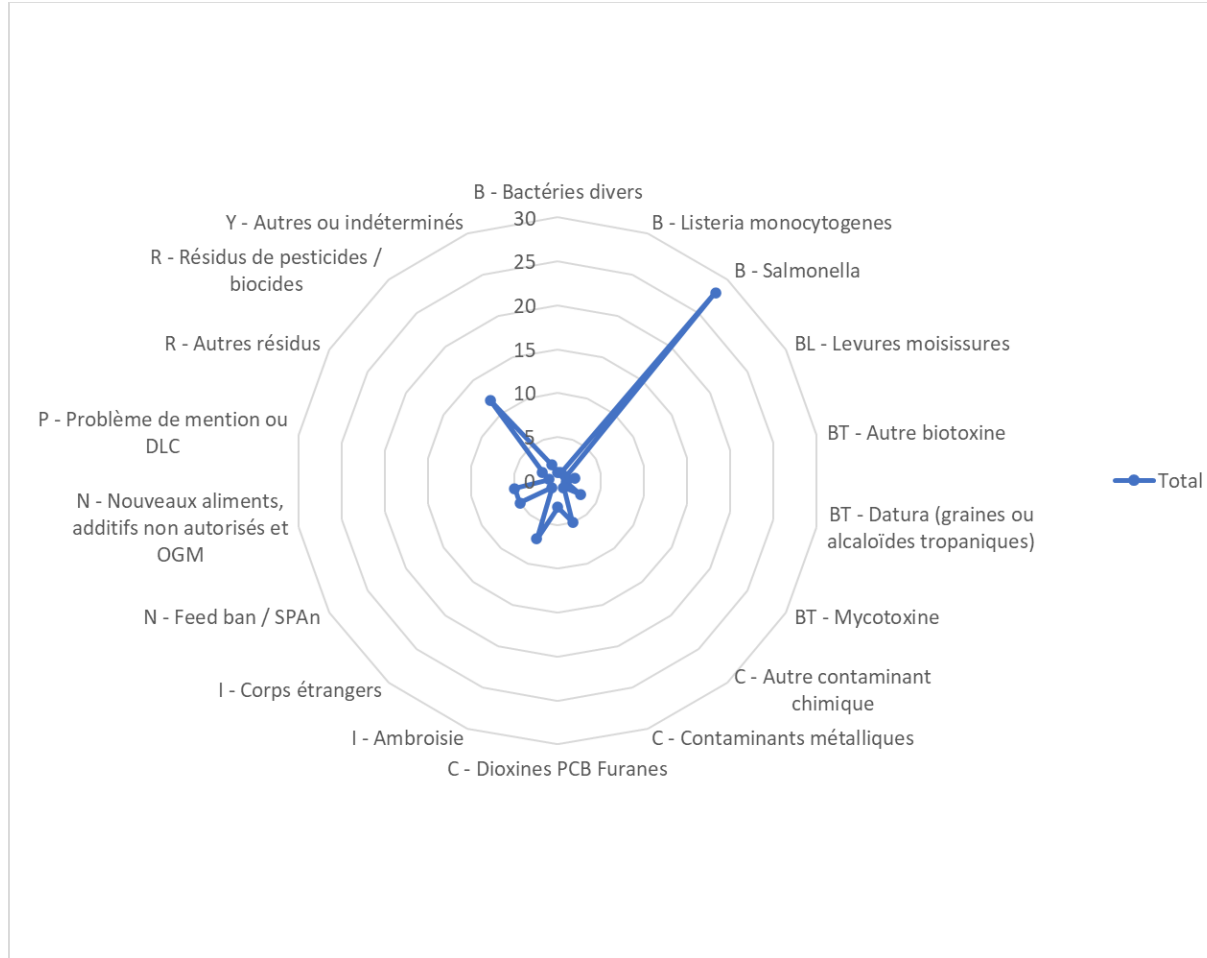
Boissons alcoolisées et non alcoolisées

B - Bactéries divers

16
14
12
10
8
6
4
2
0

C - Autre contaminant
chimique

Eaux du réseau et embouteillées



Alimentation animale