



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Ordre de méthode**

|                                                                                                                                                                               |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Direction générale de l'alimentation</b><br><b>Mission des urgences sanitaires</b><br><br><b>251 rue de Vaugirard</b><br><b>75 732 PARIS CEDEX 15</b><br><b>0149554955</b> | <b>Instruction technique</b><br><br><b>DGAL/MUS/2026-400</b><br><br><b>10/07/2026</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction modifie :**

DGAL/MUS/2023-11 du 10/01/2023 : Révision et publication du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration

**Nombre d'annexes :** 2

**Objet :** Révision d'un critère de sécurité et des critères d'information du consommateur pour les denrées en fin de vie en ce qui concerne le risque *Listeria monocytogenes*

| <b>Destinataires d'exécution</b> |
|----------------------------------|
| DD(ETS)PP<br>DAAF<br>DR(I)AAF    |

**Résumé :** La présente instruction apporte des modifications au Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration (GGA) porté par l'instruction technique DGAL/MUS/2023-11, visant à prendre en compte l'entrée en application le 1er juillet 2026 du règlement (UE) 2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*, ainsi qu'à ajuster l'information du consommateur pour les denrées en fin de durée de vie contaminées par cette bactérie.

**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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n°2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*

## 1. Entrée en application du règlement (UE) 2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*

Ce règlement vient compléter le critère de sécurité réglementaire européen « *Listeria monocytogenes* (*L.m.*) non détectée dans 25g » applicable aux denrées prêtes à manger permettant la croissance de *L.m.*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (catégorie prévue au point 1.2, chapitre 1, annexe I du règlement (CE) n°2073/2005), qui jusqu'au 30 juin 2026 n'était applicable que lorsque la denrée alimentaire n'avait pas encore quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire l'ayant fabriqué.

Au niveau national, pour garantir la sécurité des consommateurs également lorsque la denrée avait quitté le contrôle immédiat du fabricant, la France avait complété ce critère européen par un critère de sécurité national fixé par le *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration* (GGA). Le critère applicable pour cette catégorie de produits était ainsi « non détecté dans 25g » pour les analyses réalisées avant le jour de la date limite de consommation (DLC). Il était de 100 ufc/g pour les analyses réalisées en fin de durée de vie (à DLC), 100 ufc/g correspondant au seuil généralement considéré comme susceptible de présenter un risque pour le consommateur.

A compter du 1er juillet 2026, date de l'analyse faisant foi, le critère réglementaire de sécurité européen « *Listeria monocytogenes* (*L.m.*) non détectée dans 25g » est applicable pendant toute leur durée de conservation aux denrées prêtes à manger permettant la croissance de *L.m.* (autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales), pour lesquelles l'exploitant ne dispose pas au préalable d'éléments démontrant que la limite de 100 ufc/g n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie. Le critère est donc applicable quel que soit le moment de réalisation de l'analyse, y compris pour une denrée ayant atteint sa date limite de consommation.

L'entrée en application du règlement (UE) 2024/2895 rend ainsi caduque le critère national auquel il se substitue, justifiant une modification du GGA concernant le risque *Listeria monocytogenes*.

D'autres modifications mineures du GGA sont à apporter concernant ce risque :

- une mise à jour de la formulation des recommandations aux consommateurs par affichette ou communiqué de presse, conduisant à une harmonisation de celles-ci avec celles de [rappel.conso.gouv.fr](http://rappel.conso.gouv.fr) et supprimant les redondances avec l'Annexe VIII du GGA ;

- une clarification concernant la condition "durée de vie du produit < 5 jours" amenant à considérer que des denrées prêtes à manger ne permettent pas le développement de *L.m.*, cette durée ne correspondant pas à la durée de vie résiduelle du produit au moment de l'analyse, mais à sa durée de vie totale.

➔ L'Annexe XI : Fiche technique *Listeria monocytogenes* du *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire* est donc remplacée par l'annexe A de la présente note (modifications surlignées gris).

## 2. Information du consommateur pour les denrées en fin de durée de vie

Le règlement (UE) 2024/2895, par l'abaissement du critère de sécurité relatif à *L.m.*, générera des dépassements de ce critère pour des denrées testées en fin de vie ou à DLC (par exemple dans le cadre de tests visant à vérifier la validité d'une durée de vie) malgré un dénombrement inférieur à 100 ufc/g. Ces dépassements de critère de sécurité pour des produits ayant quitté le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité déclencheront les mesures de gestion (investigations dans l'établissement, séquençage des souches, élimination de la source de contamination, etc...) et de notification aux autorités compétentes usuellement prévues en cas d'alerte.

Toutefois, l'abaissement de ce critère de sécurité ne modifie pas la gravité du danger auquel le consommateur est exposé et il est considéré que dans le cas général, hors contexte de cas humains, les dénombrements de *L.m.* qui ne dépassent pas 100 ufc/g ne constituent pas un danger grave qui justifierait d'initier une information du consommateur lorsque celui-ci n'est plus susceptible de consommer le produit. Si l'information du consommateur initiée après la DLC conserve son intérêt pour une meilleure prise en charge dans les cas les plus graves, elle n'est pas comprise par les consommateurs et peut au contraire contribuer à la perte de visibilité des rappels concernant des produits sur le marché, dans les autres cas.

Le GGA est donc modifié sur la formulation de ce qui constitue un « danger grave justifiant une information du consommateur et un rappel de produit en fin de vie », afin de prendre en compte le changement de critère de sécurité et l'impératif de bon calibrage de l'information apportée au consommateur.

Lorsqu'un critère de sécurité *Listeria monocytogenes* est dépassé pour un produit en fin de durée de vie, donc qui n'est plus sur le marché au moment où l'information du consommateur serait susceptible d'être engagée, il est considéré qu'en routine, seules les situations suivantes constituent un danger grave justifiant d'initier l'information du consommateur et le rappel, ainsi que sa publicité sur [rappel.conso.gouv.fr](http://rappel.conso.gouv.fr) :

- lorsque le dénombrement est supérieur à 100 ufc/g (ou en l'absence de dénombrement réalisé) ;
- ou encore dans le cadre de rappels effectués à la suite de cas de listériose.

➔ La section « Cas particulier d'une information des consommateurs pour des denrées en fin de vie ou mal tracées » du chapitre 5.1.2 et le dernier paragraphe de la section « AFFICHAGE SUR LE LIEU DE REMISE AU CONSOMMATEUR FINAL » de l'Annexe VIII : Communication du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire sont remplacés par la section et le paragraphe en annexe B de la présente note (modifications surlignées gris).

Vous nous ferez part de toute question ou difficulté rencontrée pour la mise en œuvre de cette instruction, à l'adresse [alertes.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:alertes.dgal@agriculture.gouv.fr).

La directrice générale de l'alimentation

## Annexe XI : Fiche technique *Listeria monocytogenes*

### BASES RÉGLEMENTAIRES

- Articles 14 et 19 du 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
- Chapitre I, annexe I du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n° 2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*

### SEUIL D'ALERTE - *Listeria monocytogenes* dans des denrées mises sur le marché, critères de sécurité réglementaires et non-réglementaires

| Précisions sur l'interprétation des critères de sécurité définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Niveau de contamination | Denrées dangereuses |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Denrées alimentaires prêtes à manger destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à manger destinées à des fins médicales spéciales (catégorie prévue au point 1.1, chapitre 1, annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Détection dans 25 g     | OUI                 |
| Denrées prêtes à manger avec des caractéristiques <b>ne permettant pas le développement de <i>L.m.</i></b> Le point 1.3, chapitre 1, annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit qu'il s'agit des produits répondant à au moins une des conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>pH ≤ 4,4 ou Aw ≤ 0,92</li> <li>pH ≤ 5,0 + Aw ≤ 0,94</li> <li>produits congelés ou surgelés</li> <li>durée de vie du produit &lt; 5 jours<sup>1</sup></li> <li>autre justification scientifique<sup>2</sup> (test de croissance...)</li> </ul> | <i>L.m.</i> > 100 ufc/g | OUI                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>L.m.</i> ≤ 100 ufc/g | Non                 |

<sup>1</sup> Critère valable pour les produits de durée de vie totale strictement inférieure à 5j ou le cas échéant, pour les produits manipulés en magasin de durée de vie secondaire strictement inférieure à 5j, dans le cas où il serait démontré que la contamination a eu lieu lors de la manipulation en magasin.

Pour le démontrer, l'information doit toujours être transmise pour vérification auprès du fabricant/conditionneur. Il sera tenu compte de la sensibilité du processus de fabrication et de la nature du produit : par ex. pour les fromages au lait cru vendus au rayon traditionnel, la probabilité que la contamination vienne de chez le producteur est plus élevée que pour un bloc de jambon blanc.

<sup>2</sup> Évaluation « a priori » enregistrée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise. Une évaluation « en cours d'alerte » n'est pas possible car les délais de réalisation d'une étude solide ne sont pas compatibles avec la temporalité de la gestion d'une alerte. Les analyses régulières tout au long de la DLC sur des produits du ou des lots concernés par l'alerte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                  |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Denrées prêtes à manger <b>permettant le développement de <i>L.m.</i></b> pour lesquelles l'exploitant <b>ne dispose pas</b> au préalable d'éléments démontrant que la limite de 100 ufc/g n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie <b>en cas de présence détectée en début ou en cours de vie</b> (catégorie prévue au point 1.2, chapitre 1, annexe I du règlement (CE) n°2073/2005)   | Détection dans 25 g <sup>3</sup> | <b>OUI</b>                                                            |
| Denrées prêtes à manger <b>permettant le développement de <i>L.m.</i></b> pour lesquelles l'exploitant dispose au préalable d'éléments démontrant <sup>4</sup> que la limite de 100 ufc/g n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie dans les conditions effectivement observées (catégorie prévue au point 1.2, chapitre 1, annexe I du règlement n°2073/2005, dont note bas de page (5)) | $L.m > 100 \text{ ufc/g}$        | <b>OUI</b>                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | $L.m \leq 100 \text{ ufc/g}$     | Non, sous réserve des conditions effectivement observées <sup>5</sup> |

Autre situation non prévue par le règlement (CE) n°2073/2005 mais pour laquelle les produits sont considérés comme dangereux au titre de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 (critère de sécurité national) :

Les données scientifiques montrent qu'il y a un risque élevé pour le consommateur dès que la contamination en *Listeria monocytogenes* d'un produit est supérieure à 10 000 ufc/g, le risque pouvant persister même en cas de cuisson par le consommateur dans la mesure où les pratiques usuelles de cuisson ne garantissent pas l'assainissement d'un produit très contaminé.

➔ Pour ces raisons, toute denrée (y compris viandes crues, poissons crus) présentant une contamination en *Listeria monocytogenes* supérieure à 10 000 ufc/g est considérée comme dangereuse.

Dans les situations où la denrée n'est pas considérée comme « dangereuse », il est cependant nécessaire que l'exploitant mette tout en œuvre pour prévenir les contaminations en *Listeria monocytogenes* (au niveau de l'environnement de son établissement et des produits qu'il fabrique) et engage des mesures correctives adaptées lors de détection de *Listeria monocytogenes* afin de prévenir une implantation de la bactérie dans l'établissement pouvant conduire à terme à des alertes.

ne sont donc pas préconisées, d'autant plus que la représentativité des échantillons est difficile à établir. Pour plus de précisions sur les attendus concernant ces évaluations, se référer aux instructions techniques correspondantes (instruction sur la « durée de vie microbiologique des aliments » et instruction concernant les « denrées prêtes à manger »).

<sup>3</sup> Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2026 du fait de l'entrée en application du règlement (UE) 2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*, ce critère est applicable quel que soit le moment de réalisation de l'analyse, donc y compris pour une denrée à DLC, du fait de la variance inhérente aux dénombrements réalisés en fin de durée de vie.

<sup>4</sup> Idem note de bas de page précédente.

<sup>5</sup> L'évaluation du caractère dangereux de la denrée tiendra compte de la date à laquelle la contamination a été observée par rapport à la date de fin de durée de vie, du niveau de la contamination observé, de la représentativité de l'échantillonnage, et des conditions prévisibles de conservation jusqu'à la DLC (notamment, dans des chambres froides professionnelles ou chez le consommateur), au regard des d'éléments démontrant que la limite de 100 UFC/g n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie.

## MODÈLE DE COMMUNIQUÉ DE PRESSE OU AFFICHETTE

Informations générales : cf. ANNEXE VIII à compléter par les recommandations aux consommateurs spécifiques pour le danger *Listeria monocytogenes* :

~~Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.~~

~~Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.~~

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir.

Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. Ces symptômes peuvent évoquer

une La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

~~Facultatif: Pour tout renseignement complémentaire, la société [NOM] se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant: [NUMÉRO].~~

~~[+ Éventuellement contact presse dans le cadre d'un communiqué de presse]~~

(Dans le chapitre 5.1.2)

## Cas particulier d'une information des consommateurs pour des denrées en fin de vie ou mal tracées

En cas de denrées identifiables mais non ou mal tracées, le retrait n'est pas possible ou incomplet, mais l'information des consommateurs est nécessaire pour limiter leur exposition au danger. Les consommateurs sont alors généralement informés par communiqué de presse.

En cas de denrées à durée de vie dépassée (cf. 5.1.1 Retrait et encadré ci-dessous), ou de denrées dont l'exploitant sait qu'elles ont été intégralement distribuées (*en rayon traditionnel, en restauration, etc.*), l'information des consommateurs peut être néanmoins nécessaire pour tenir compte du risque d'une conservation et d'une consommation des denrées au-delà de leur date de durabilité, ainsi que pour tenir compte du temps d'incubation avant l'apparition des symptômes. Les consommateurs sont alors informés selon toutes les voies habituelles.

### ➔ JUSQU'À QUAND INITIER UNE INFORMATION DES CONSOMMATEURS ?

En règle générale, aucune information des consommateurs n'est engagée lorsque les dates de durabilité (DLC, DDM ou DCR) des produits sont dépassées, ou lorsque les produits ont déjà tous été consommés (*exemple : en cas de service pour consommation immédiate, sur place ou à emporter, en restaurant*).

Toutefois, une information des consommateurs est initiée au-delà des dates de durabilité lorsque ces denrées exposent les consommateurs à certains dangers graves :

- en routine, *E. coli* producteurs de Shiga Toxines, *Listeria monocytogenes* et les toxines botuliques ;
- en routine, *Listeria monocytogenes* :
  - lorsque le dénombrement est supérieur à 100 ufc/g (ou en l'absence de dénombrement),
  - ou dans le cadre de rappels effectués à la suite de cas de listériose ;
- occasionnellement, à la demande de l'administration ou à l'initiative de l'exploitant pour des dangers graves moins fréquents (*exemple : Brucella melitensis*).

Par convention, les dates limites jusqu'auxquelles une information est initiée sont alors :

- pour une denrée intégralement consommée ou à DLC dépassée : 15 jours après la dernière date de consommation ou la DLC<sup>1</sup> ;
- pour une denrée emballée portant une DDM à conserver en froid positif ou portant une DCR : 15 jours après la DDM/DCR<sup>2</sup> ;

<sup>1</sup> En cohérence avec la durée d'incubation prise en compte pour les enquêtes alimentaires relatives aux cas de listériose invasive avec atteinte du système nerveux central ou bactériémie.

<sup>2</sup> Pour les denrées à DDM, DCR ou sans durée de vie, les mêmes dates limites et marges sont prises en compte pour le retrait et pour l'information des consommateurs.



- pour une denrée emballée portant une DDM à conserver à température ambiante ou en froid négatif : jusqu'à 6 mois après sa DDM, et au-delà sans limite dans la mesure où une commercialisation ou cession datant de moins de 6 mois est mise en évidence ;
- pour une denrée ne portant pas de durée de vie : à estimer au cas par cas par l'exploitant en fonction de la chaîne de commercialisation prévisible. Ce point devrait être prévu par l'exploitant dans ses procédures de gestion des alertes. Par défaut, une durée de 15 jours après la commercialisation est appliquée lorsque la denrée est périssable, et 6 mois après la dernière date de commercialisation ou cession connue est appliquée lorsque la denrée est peu périssable.

Attention à ne pas confondre les différents délais : une information initiée avant ou après la date de durabilité doit, dans tous les cas, être maintenue aussi longtemps que nécessaire (cf. durées d'affichage définie en [ANNEXE VIII](#)).

(Dans la section « AFFICHAGE SUR LE LIEU DE REMISE AU CONSOMMATEUR FINAL » de l'Annexe VIII : Communication)

Exemple : pour une alerte sur un produit ~~en fin de~~ à DLC dépassée depuis moins de 15j, avec un ~~dépassement du critère de sécurité Listeria~~ dénombrement en *Listeria monocytogenes* supérieur à 100 ufc/g établi 7 jours après la fin de la DLC (situation justifiant une information des consommateurs, voir point 5.1.2), aucun retrait ne sera engagé (la DLC est dépassée), mais une information des consommateurs, avec rappel (sauf si le produit a été servi non préemballé en restauration), sera initiée (~~danger grave à incubation longue, DLC dépassée de moins de 15 jours~~). Cette information sera apposée pendant au moins 15 jours d'ouverture effective du magasin. L'affichette sera donc visible en magasin jusqu'à 21 jours après la DLC, au moins.