ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Frédéric Thireau Tél. : 01 49 55 84 21 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2003-8176** **Date : 24 OCTOBRE 2003** Classement :SSA282.2 / SSA243.2

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 30 novembre 2003
Nombre d'annexe : 1
Degré et période de confidentialité :

Objet : Enquête sur les conditions de stockage et d'exposition à la vente de certains types de produits à base de viande suite à l'apparition de plusieurs foyers de botulisme humain

Bases juridiques : arrêté du 9 mai 1995

MOTS-CLES : Botulisme, produits transformés, charcuterie, température

Résumé : Cette note présente les modalités de l'enquête à réaliser dans les établissements de remise directe sur les conditions de stockage de certains types de produits à base de viande suite à l'apparition de plusieurs foyers de botulisme humain

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs des Services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence	Pour information : - DGCCRF - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - Brigade Nationale d'Enquêtes vétérinaires - Directeurs des Ecoles Nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole Nationale des Services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Suite à la récente apparition de plusieurs foyers de botulisme humain à la suite de la consommation de saucisses de type halal incorporant notamment des viandes séparées mécaniquement (VSM) de volailles, mon attention a été attirée sur les conditions de présentation à la vente de ce type de produit

I) Types de produits visés

De nouvelles catégories de produits pouvant être à l'origine du risque de botulisme apparaissent, à la suite de l'évolution des techniques de fabrication elles-mêmes liées à des demandes de consommation. Ainsi ont été incriminés récemment :

- des saucissons élaborés à partir de pâte fine, cuits à basse température et refroidis lentement, présentant une DLC longue de l'ordre de plusieurs mois (2 à 6 mois), et étiquetés comme devant être conservés au froid réfrigéré (+ 4° C). Les produits de ce genre susceptibles d'être consommés sans réchauffage préalable sont particulièrement concernés.

- de produits incorporant des viandes séparées mécaniquement (VSM) de volailles (mortadelles, roulades, pavés, délices, blocs et autres dénominations).

II) Contrôle de la maîtrise des températures de conservation dans les établissements de remise directe

La maîtrise du risque botulique dans ces produits nécessite, compte tenu de leur DLC relativement longue qui peut laisser croire à certains professionnels distributeurs que leur conservation peut se faire à température ambiante en dépit de leur étiquetage, un strict respect des conditions de réfrigération indispensables à leur conservation.

En conséquence, sans préjudice des actions à mener dans les établissements de production pour le contrôle desquels vous recevrez prochainement de futures instructions, je vous demande de bien vouloir mener une enquête conjointe DDSV DDCCRF sur les conditions de stockage de ce type de produits dans les établissements de distribution, en particulier chez les artisans et de vérifier leur conformité à l'article 10 de l'arrêté du 9 mai 1995 *réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur*.

Les résultats de cette enquête devront être renvoyés avant le 30 novembre 2003 pour les DDSV par fax au 01.49.55.56.80 ou par courrier électronique à l'adresse suivante maryse.simand@agriculture.gouv.fr (Annexe I)

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER

ANNEXE

ENQUÊTE SUR LES CONDITIONS DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES

	Nombre d'établissements visités	Non-respect des températures de conservation			Quantité et type de produits retirés de la vente par le professionnel
		4-6°C	> 6°C	Temp. ambiante	
Artisans					
GMS					