**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**<br><br>**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**<br><br>**Bureau des établissements de restauration et de distribution**<br><br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75732 PARIS CEDEX 15<br><br>Dossier suivi par : Frédéric THIREAU<br>Tél. : 01 49 55 84 21<br><br>Réf. interne : | **NOTE DE SERVICE**<br><br>**DGAL/SDSSA/N2004-8174**<br><br>**Date: 05 juillet 2004**<br><br>**Classement :SSA282.2 / SSA243.2** |

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité :

**Objet : Résultats de l'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.**

**Base juridique :** Arrêté du 9 mai 1995.

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

**Résumé :** Cette note présente les résultats de l'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.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| **Pour exécution :**<br>- Directeurs des Services vétérinaires<br>- Laboratoires vétérinaires départementaux<br>- Laboratoires nationaux de référence | **Pour information :**<br>- DGCCRF<br>- Préfets<br>- DRAF/DAF<br>- DDAF<br>- IGVIR<br>- Brigade Nationale d'Enquêtes vétérinaires<br>- Directeurs des Ecoles Nationales vétérinaires<br>- Directeur de l'Ecole Nationale des Services vétérinaires<br>- 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, une enquête a été réalisée par vos services selon les modalités définies dans la note de service DGAl/SDSSA/N2003-8176 du 24 octobre 2003.

Vous trouverez en annexe de la présente note les premiers résultats de cette enquête qui seront complétés ultérieurement par les résultats de la DGCCRF.

A cet égard, il est à noter que 18,5% des artisans et 15,1% des GMS chez lesquels une température de conservation des produits supérieure à + 4°C a été constatée, détenaient des produits à température ambiante.

Par ailleurs, le nombre important d'établissements détenant des produits conservés à des températures supérieures à +6°C est à nuancer par le fait que l'étiquetage de certains produits, originaires notamment de Belgique ou d'Allemagne, indiquait une température de conservation maximale de +7°C.

**La maîtrise du risque botulique dans les produits concernés nécessitant un strict respect des conditions de réfrigération et compte tenu des résultats de l'enquête, je vous demande de sensibiliser les professionnels de votre département à la conservation de ce type de produit aux températures de conservation indiquée par le fabricant.**

Vous voudrez bien me tenir informée de tout manquement grave ou répété à ces exigences.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

## ANNEXE

**ENQUÊTE SUR LES CONDITIONS DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES**
**(N.S DGAl/SDSSA/8176 du 24/10/03)**

| | Nombre d'établissements visités** | Non-respect des températures de conservation | | | Quantité de produits* retirés de la vente par le professionnel |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 4-6°C | > 6°C | Température ambiante | |
| Artisans | 835 | 226 | 118 | 78 | 1940 kg |
| GMS | 465 | 107 | 39 | 26 | 3724 kg |

* Principaux types de produits concernés: Saucissons (ou saucisses) à base de bœuf ou volaille

** Données manquantes ou incomplètes dans 12 départements