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 de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse: 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par: F. LE QUERREC Tél.: 01.49.55.84.05 Réf. interne: SDSSA/FLQ/	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8188** **Date: 26 juillet 2004** Classement: SSA

Date de mise en application: Immédiate
Abroge et remplace:
Date limite de réponse:
Nombre d'annexes: 2
Degré et période de confidentialité: Tout public

Objet: Protocole de gestion et de communication à l'attention du public autour du risque alimentaire lié à *Salmonella* spp dans des denrées alimentaires.

Mots-clefs: Salmonelle -gestion du risque-communication

Résumé: Le protocole présenté en annexe organise la gestion du risque salmonellique y compris la communication vers les consommateurs. Les dispositions décrites encadrent les mesures de retrait et de rappel des produits issus d'élevages de ponte reconnus infectés par *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium ou des denrées alimentaires pour lesquelles une analyse microbiologique a montré la présence de *Salmonella* spp.

Plan de diffusion	
Pour exécution: -DDSV -DDSV-R	Pour information: -Préfets -IGVIR -BNEVP -ENV -ENSV -INFOMA -AFSSA, DGCCRF, DGS, InVS

Ce protocole, élaboré par les directions générales de la santé, de l'alimentation et de la concurrence, consommation et répression de fraudes, a pour objectif d'améliorer la gestion du risque présenté par la contamination des aliments par salmonelles en France.

Il précise les mesures de retrait et de rappel des produits issus d'élevages de ponte reconnus infectés par *Salmonella* Enteritidis (*S.* E.) ou Typhimurium (*S.* T.) ou des denrées alimentaires pour lesquelles une analyse microbiologique a montré la présence de *Salmonella* spp, ainsi que les principes généraux de communication, en fonction de l'existence ou non de cas humains. Ce dernier volet s'inspire globalement du protocole existant pour *Listeria*.

D'une façon générale, ces mesures sont fondées sur la prise en compte du critère présence/absence de *Salmonella* spp dans 25 ou 1 gramme de denrée, selon les critères réglementaires en vigueur, ou de la présence de *S.* E. ou *S.* T. dans les eaux de lavage des coquilles, recherchée selon une méthode fournie par le laboratoire d'études et de recherches avicoles et porcines de l'AFSSA-Ploufragan (annexe I du protocole).

Il est à noter que la méthode d'échantillonnage des coquilles d'œufs pour la recherche de Salmonelles figurant en annexe I du protocole prévoit d'échantillonner 3 œufs: il s'agit d'un nombre minimum. Il est préférable, dans la mesure du possible, d'échantillonner l'eau de rinçage de 3 douzaine d'œufs, en 3 échantillons.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note à usage de service.

Le directeur général
de l'alimentation

Thierry KLINGER

MINISTERE DE LA SANTE ET DE LA PROTECTION SOCIALE

Direction générale de la Santé

8 avenue de Ségur
75350 PARIS CEDEX 06

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

Direction générale de l'Alimentation

251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

MINISTERE DELEGUE AUX PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES, AU COMMERCE, A L'ARTISANAT, AUX PROFESSIONS LIBERALES ET A LA CONSOMMATION

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

59 boulevard Vincent Auriol
75703 paris cedex 13

Le ministre de la santé et de la protection sociale,
Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,
Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation

A Mesdames et Messieurs les Préfets

OBJET: Protocole de gestion et de communication à l'attention du public autour du risque alimentaire lié à *Salmonella* spp dans des denrées alimentaires.

La lutte contre les salmonelloses humaines d'origine alimentaire, responsables d'un nombre très important de malades, d'hospitalisations et de décès, constitue une préoccupation majeure des administrations en charge de la protection de la santé publique.

Il est apparu important d'harmoniser la gestion du risque salmonellique, y compris la communication vers les consommateurs, de la même façon que cela avait été fait pour la communication autour du risque «*Listeria*» («protocole de communication en cas de non-conformité à *Listeria monocytogenes*» de juin 2000).

Le protocole joint présente les différents aspects de cette gestion. Il précise également les principes généraux de communication, en fonction de l'existence ou non de cas humains.

Paris le 1er juin 2004

Le directeur général de la santé	Le directeur général de l'alimentation	Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Pr William DAB	Thierry KLINGER	Benoît PARLOS

MINISTERE DE LA SANTE ET DE LA PROTECTION SOCIALE

Direction générale de la Santé

8 avenue de Ségur
75350 PARIS CEDEX 06

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

Direction générale de l'Alimentation

251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

MINISTERE DELEGUE AUX PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES, AU COMMERCE, A L'ARTISANAT, AUX PROFESSIONS LIBERALES ET A LA CONSOMMATION

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

59 boulevard Vincent Auriol
75703 paris cedex 13

Protocole de gestion et de communication à l'attention du public autour du risque alimentaire lié à *Salmonella* spp dans des denrées alimentaires

Contexte et champ d'application:

Le présent document organise la gestion du risque salmonellique y compris la communication vers les consommateurs.

Les dispositions décrites encadrent les mesures de retrait et de rappel des produits issus d'élevages de ponte reconnus infectés par *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium ou des denrées alimentaires pour lesquelles une analyse microbiologique a montré la présence de *Salmonella* spp.

Elles sont fondées sur la prise en compte du critère présence/absence de *Salmonella spp* dans 25 ou 1 gramme de denrée, selon les critères réglementaires en vigueur, ou de la présence de *S.* E. ou *S.* T. dans les eaux de lavage des coquilles, recherchée selon le protocole fourni par le laboratoire d'études et de recherches avicoles et porcines de l'AFSSA (*cf* annexe I).

Ces dispositions prévoient également la possibilité de mesures de retrait ou de rappel, si un aliment est reconnu comme source de cas humains de salmonellose sur les seules données épidémiologiques sans qu'il y ait confirmation microbiologique de la contamination des aliments, sous réserve que les données soient suffisamment concluantes. Cette situation ne constitue pas la règle générale et doit faire l'objet d'un examen au cas par cas avec l'ensemble des administrations et agences concernées et tout particulièrement l'InVS.

Définitions

RETRAIT: toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit ainsi que son offre au consommateur

RAPPEL: toute mesure visant à empêcher la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur ou à l'informer du danger qu'il courre éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

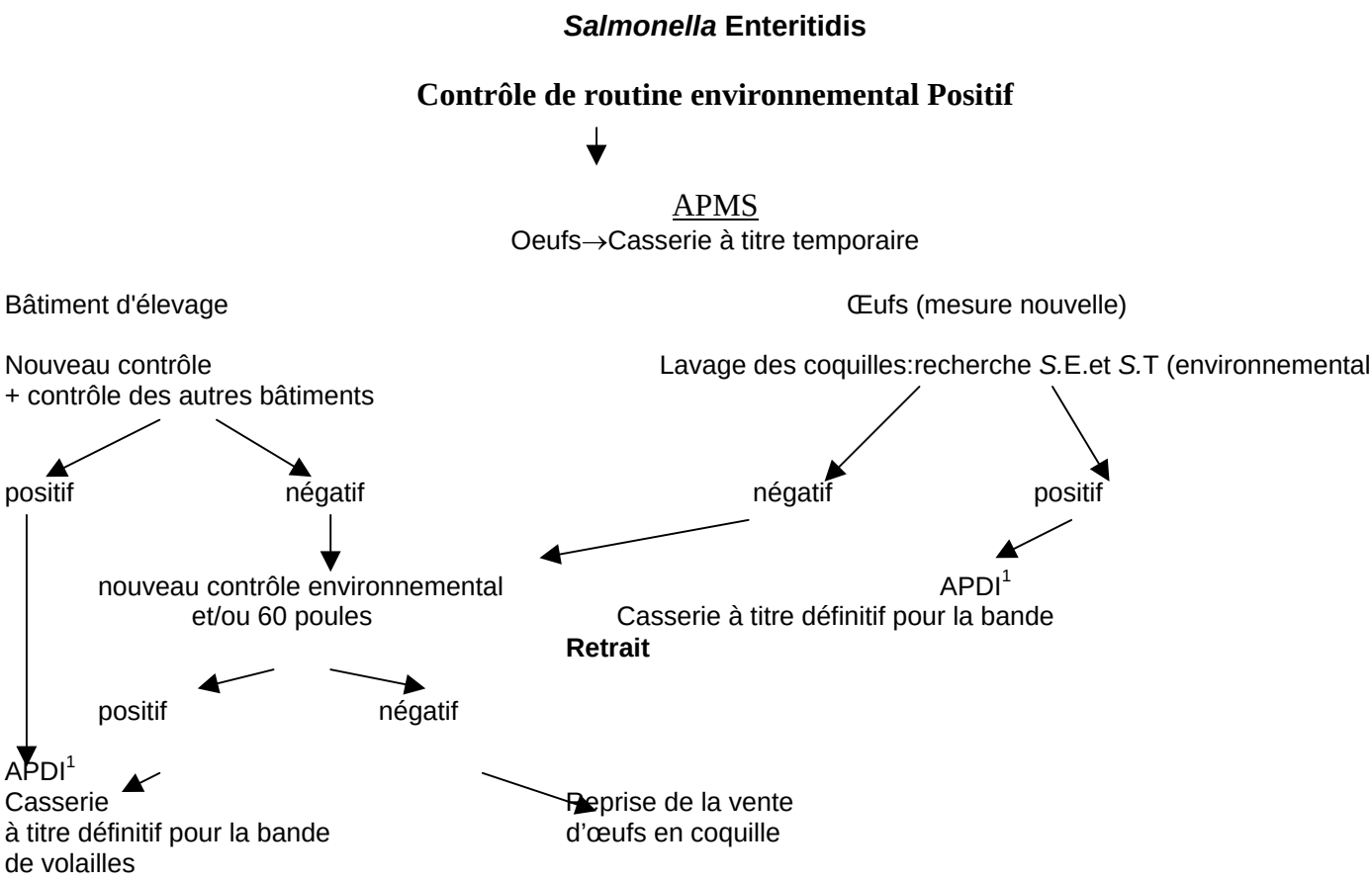
DENREES ALIMENTAIRES PRETES A CONSOMMER EN L'ETAT: denrées que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas obligatoirement, pour être consommé, une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou ramener à un niveau acceptable les microorganismes dangereux (il doit être tenu compte du fait que certaines denrées habituellement cuites ou transformées avant consommation, ne le sont pas toujours) ou leurs toxines.

PRODUIT DE VOLAILLES: on entend par produit de volailles au sens de l'arrêté du 26.10.1998 uniquement les produits à base d'œufs.

I-Problématique œufs et produits de volaille

CAS n° 1: Cheptel découvert infecté par *S*. Enteritidis dans le cadre du dépistage obligatoire en filière *Gallus gallus* de ponte d'œufs de consommation

La mise en évidence de l'infection du cheptel dans le cadre d'un contrôle de routine environnemental conduit à la promulgation d'un arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS) conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 26.10.98 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* Enteritidis et Typhimurium dans les cheptels *Gallus gallus* en filière ponte. *Salmonella* Enteritidis et Typhimurium sont recherchées en routine dans les élevages de reproducteurs et de poulettes futures pondeuses. Toutefois, seule *Salmonella* Enteritidis est recherchée en routine dans les élevages de poules pondeuses d'œufs de consommation. Dès lors, les œufs qui sont encore produits à compter de cet APMS sont orientés vers un traitement thermique assainissant. La conduite à tenir est précisée dans le schéma ci-dessous:



Cas n°2: application de l'article 10 de l'AM du 26.10.98: maladie à *S*.E. ou *S*.T. susceptible d'être corrélée à l'ingestion d'un produit de volailles ou présence de *S*.E. ou *S*.T. sur un produit de volailles

L'art. 10 de l'AM du 26.10.1998 prévoit: « Art. 10.-Tout résultat d'analyse portant sur des prélèvements effectués […], sur un produit de volailles ou chez un malade ayant consommé un produit de volailles, permettant de suspecter la présence de *Salmonella* Enteritidis ou de *Salmonella* Typhimurium, constitue une suspicion d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles».

1) Cas humains associés à la consommation des produits

En cas de salmonellose humaine avérée (isolement de la bactérie chez le malade), un Arrêté Préfectoral de Mise sous Surveillance de l'élevage ou des élevages susceptible(s) d'avoir fourni les œufs ou produits de volailles ingérés par le(s) malade(s) est adopté.

[1] Arrêté portant déclaration d'infection

NB: ces mesures s'appliquent aussi aux élevages qui ne rentrent pas dans les critères du dépistage obligatoire (à savoir >250 animaux et passage d'une partie de la production par un centre d'emballage).

La conduite à tenir est précisée dans le schéma ci-dessous:

Cas humain à *S*.E. ou *S*.T.
Consommation d'œufs ou produits de volailles
Lien épidémiologique avec élevage(s)

Elevage

APMS *S*.E ou *S*T.
Envoi des œufs
en casseries
à titre temporaire

Prélèvement environnemental

Oeufs (mesure nouvelle)
prélevés à l'élevage
Lavage des coquilles:recherche *S*.E.et *S*.T

⊕ **ou** ⊕ ⊖ et ⊖

APDI.
Envoi des œufs en casseries
à titre définitif pour la bande de
volailles:
retrait
et rappel* des oeufs (mesure nouvelle)

Nouveau prélèvement
environnemental et/ou 60 poules

⊕ ⊖

Reprise de la
vente d'œufs en
coquille

NB: DCR (Durée de Consommation Recommandée): 28 jours -8 jours de délai d'analyse

2) Contamination de produits sans cas humain associé

Présence de *S*.E. ou *S*.T.
dans un produit de volaille

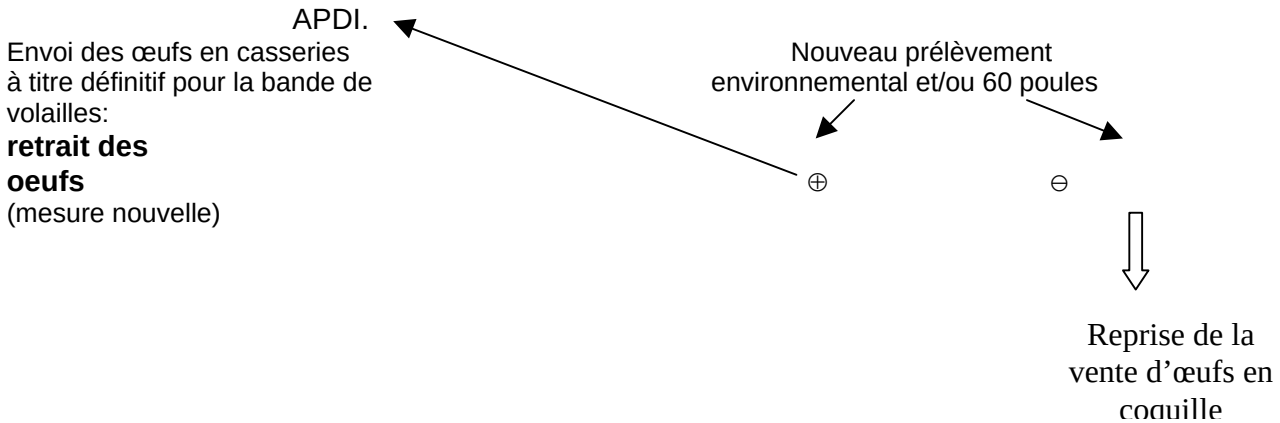
Elevage

APMS *S*.E.~~ou~~ *S*.T.
Envoi des œufs
en casseries
à titre temporaire

prélèvement environnemental

Oeufs élevage (mesure nouvelle)
Lavage des coquilles:recherche *S*.E.et *S*.T

⊕ **ou** ⊕ ⊖ et ⊖



II- Problématique autres produits: présence de *Salmonella spp* dans ou sur des denrées alimentaires prêtes à consommer en l'état

1) Contamination de produits sans cas humain associé

-Retrait:

Le(s) lot(s) de denrées destinées à être consommées en l'état par le consommateur final, pour le(s)quel(s) il a pu être établi la contamination avérée ou potentielle (lots dans lesquels la présence de *Salmonella spp* a été mise en évidence par une analyse microbiologique ainsi que ceux dont on ne peut exclure au vu des éléments collectés à l'occasion de l'enquête qu'ils soient contaminés eux-aussi) est (sont) retiré(s) de la vente ou de la cession à titre gratuit au consommateur.

-Rappel:

Le rappel doit s'opérer si les deux conditions suivantes sont remplies:

- La présence de *Salmonella* a été mise en évidence, par une analyse microbiologique, sur un produit ayant effectivement été présenté à la vente au consommateur final et dont la DLC n'est pas expirée, et
- Le produit est destiné à être consommé en l'état par le consommateur.

2) Cas humain associés à la consommation de produits

En cas de survenue de cas groupés de salmonellose (TIAC ou épidémie dans une communauté ouverte), les décisions de retrait et de rappel des produits seront prises, au cas par cas, en fonction des résultats des investigations épidémiologiques et vétérinaires sur les causes et l'origine de la contamination. Ces mesures seront mises en œuvre en cas de contamination des produits suspectés confirmée par une analyse. Elles peuvent également l'être si le produit est incriminé comme source d'infection des cas humains sur les seules données épidémiologiques sans confirmation analytique de la contamination des aliments. Cependant, comme précisé en introduction, ce dernier cas de figure ne constitue pas la règle générale et doit faire l'objet d'un examen au cas par cas.

III- PRINCIPES GENERAUX DE COMMUNICATION DES INFORMATIONS

Deux situations peuvent être distinguées selon l'existence ou non de cas humains ce qui conduit à deux types de diffusion de l'information.

1) Cas humains associés à la consommation de produits

a) Lorsque l'investigation épidémiologique permet d'identifier la source de la contamination probable (aliment ou type d'aliment) mais que l'enquête ne permet pas d'identifier précisément un produit (sa marque par exemple) ni, a fortiori, d'obtenir une confirmation microbiologique, la communication relève de l'InVS, sur la base des informations dont il dispose (caractéristiques des cas, fréquence de consommation, association entre la consommation du produit et la maladie, distribution géographique des cas…).
b) Lorsque l'aliment responsable des cas est identifié précisément sur la base des données épidémiologiques et de tracabilité et /ou sur la base des données microbiologiques, la communication relève des administrations compétentes soit centrales (DGAL, DGCCRF, DGS) soit locales (Préfecture (DDSV, DDASS, DDCCRF)) en fonction de la distribution des produits.

Quel que soit le cas de figure, la communication sur l'épidémie et son évolution (mise en ligne sur site Internet et, le cas échéant, communiqué de presse) relève des compétences de l'InVS qui en informe au préalable les administrations concernées (DGAL, DGCCRF; DGS).

2) Contamination de produits sans cas humain associé

L'action de communication par les pouvoirs publics n'est déclenchée que sur la base de résultats d'analyses officielles mises en œuvre chez le producteur et /ou le distributeur.

La communication est laissée en priorité à l'initiative du producteur, en liaison avec les administrations au niveau local. La communication est effectuée par les administrations concernées si le producteur tarde ou refuse de communiquer.

Modalités de communication par le professionnel:
Lorsque la distribution des produits et les informations disponibles sur la traçabilité des produits le permettent, l'information ciblée du consommateur doit être privilégiée. Elle est alors réalisée par l'affichage dans les lieux de vente d'un message d'information dont le modèle est donné en annexe II.

En cas de diffusion nationale des produits ou d'absence de garantie quant à la traçabilité des produits ou encore en situation de diffusion limitée d'un produit mais dans une zone connaissant des mouvements de populations importants (ex: zone littorale en période estivale), un communiqué de presse de portée nationale est adressé par les professionnels aux agences de presse. La teneur du message doit reprendre a minima le contenu du modèle joint en annexe II.

MISE EN ŒUVRE DU PROTOCOLE

Le présent protocole prend effet à compter de sa date de signature. Il fera l'objet, au terme d'une première année d'application, d'une évaluation en vue d'y apporter les ajustements qui seront jugés nécessaires.

1 ANNEXE I: Méthode d'échantillonnage des coquilles d'œufs pour la recherche de Salmonelles

Dans un sac «Stomacher» stérile contenant 200 mL d'eau peptonée tamponnée, sont déposés 3 œufs de consommation non déclassés (non fêlés et propres) à l'aide d'un gant propre ou stérile. Ces 3 œufs sont délicatement mélangés et frottés pendant 2 minutes à travers la paroi du sac en prenant soin de ne pas casser les coquilles. L'objet de ce type d'échantillonnage est de «laver» la surface de la coquille sans récupérer des éléments du contenu de l'œuf. A l'issue de ces deux minutes de traitement, les 3 œufs sont retirés du sac (gant stérile ou propre). Les 200 mL d'eau peptonée tamponnée sont placés à l'étuve à 37°C pendant 16 à 20 H et constituent le support du pré-enrichissement.

Méthode d'analyse:

La suite de l'analyse doit être conduite selon le protocole de la méthode AFNOR V08-052.

2

3 ANNEXE II: Modèle de Communiqué de Presse/ AFFICHETTE

Date

La «*Société XXX*» procède aujourd'hui au retrait de la vente de «*Dénomination du produit*» suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes:

Nature du produit:

Marque:
Présentation:

DLC ou DLUO (Date limite d'utilisation optimale):

Code fabrication (ou numéro de lot):

L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

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 infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux, diarrhées, vomissements et douleurs abdominales, souvent accompagnés de fièvre; ces symptômes peuvent être plus graves chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Le délai d'incubation peut aller de 6 à 72 heures.
Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.