ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des Etablissements de Production et de Transformation** **Bureau de la Surveillance des Denrées Alimentaires et des Alertes Sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : M.F PARANT – F. LE QUERREC Tél. : 01.49.55.84.91 – 01.49.55.84.05 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8283** **Date: 15 décembre 2004** Classement : SSA 243.2

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace :

Date limite de réponse :

Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : Tout public
:

Objet : Conduite à tenir en cas d'isolement de *listeria monocytogenes* dans des produits de saucisserie crue (type merguez, saucisses fraîches…)
Bases juridiques : - Art. R 231-2 à R 231-11 du Code Rural,

- Arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande,

- Arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes,

- Note de service DGAl/SDHA/N98/N° 8088 du 12 mai 1998 relative à la gestion des non conformités des denrées alimentaires,

- Note de service DGAl/SDHA/N2000/N° 8068 du 19 mai 2000 relative à la définition et distinction des produits à base de viande et des préparations de viandes subissant pour seul traitement un salage.

MOTS-CLES : Préparation de viandes – listeria – non conformités

Résumé : Cette note explicite la conduite à tenir lors de l'isolement de *Listeria monocytogenes* dans des lots de préparations de viandes, de type saucisserie crue.

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

Mon attention a été appelée, à plusieurs reprises, sur les conséquences de la mise en évidence de *Listeria monocytogenes* dans des lots de produits de type saucisserie crue (merguez, chipolatas, saucisses fraîches…).

Les critères microbiologiques à appliquer à ce type de produits sont prévus dans :

- l'arrêté du 29 février 1996 *fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viande*,
- l'arrêté du 22 janvier 1993 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande*,

selon qu'il s'agit de préparations de viande ou de produits à base de viande (cas des produits contenant au moins 50 % de viande de porc et un taux de sel minimal de 15 g/kg en répartition homogène au sein du produit fini).

Le critère « *Listeria* » ne figure pas parmi les critères microbiologiques imposés par la réglementation. Toutefois, compte-tenu de la gravité de la listeriose humaine, il est indispensable de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour éviter les contaminations par *Listeria monocytogenes* à des taux présentant un danger pour le consommateur.

L'avis de l'AFSSA du 29 octobre 2001 classe ces aliments dans la catégorie des « aliments sensibles » vis-à-vis du risque *Listeria*, (la révision prochaine de cet avis ne modifiera pas ce point). Considérant qu'il y a lieu pour les produits pour lesquels la contamination ne peut être complètement évitée, de graduer les mesures prises, je vous propose d'adopter l'attitude suivante :

- **une tolérance pourra être appliquée pour *Listeria monocytogenes* à un niveau inférieur à 100 UFC/g à la production des produits de saucisserie crue, dès lors que l'opérateur dispose d'éléments tangibles lui permettant de prévoir que la limite de 100 L.m/g sera respectée deux jours après la date limite de consommation.**

L'opérateur sera donc amené à définir un seuil « limite » (par exemple dénombrement <10/g) dans le cadre de son suivi de production.

L'opérateur pourra, à cet effet, retenir le protocole d'étude de vieillissement suivant, décliné à partir de la norme NF 01-003, sauf démonstration satisfaisante par lui-même d'autres valeurs pertinentes :

- <u>cas des produits dont la valeur « D.L.C. + deux jours » est inférieure à 12 jours</u> :
  test bactériologique après conservation 2/3 « D.L.C. + 2 » jours à la température de conservation réglementaire ou fixée sous la responsabilité du fabricant et 1/3 « D.L.C. + 2 » jours à + 8°C,

- <u>cas des produits dont la valeur « D.L.C. + 2 jours » est supérieure ou égale à 12 jours</u> :
  8 jours à la température de conservation réglementaire ou fixée sous la responsabilité du fabricant suivis, les jours restants, d'une conservation à + 8°C.

Bien entendu, cette tolérance ne dispense pas de la mise en œuvre, dans l'établissement concerné, des investigations et mesures correctives appropriées chaque fois que *Listeria monocytogenes* est mise en évidence.

Vous voudrez bien me tenir informée d'éventuelles difficultés rencontrées lors de l'application de cette note de service.

La Directrice Générale

Sophie VILLERS