ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE**

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des Etablissements de Restauration et de Distribution** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Karine BOQUET Tél. : 01.49.55.86.65 - Fax. : 01.49.55.56.80	**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 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pierre-Alexandre BELOEIL Tél. : 01.49.55.80.07 - Fax. : 01.49.55.56.80

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2006-8200
Date: 07 août 2006

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace :

Date limite de réponse :

Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : Tout public

Le Ministre de l'Agriculture
et de la Pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires

OBJET : Recommandations en matière d'utilisation des œufs coquille au stade de la restauration collective et de la remise directe (restauration commerciale, traiteur, pâtissiers…).

MOTS-CLES : ŒUFS COQUILLE - SALMONELLA - RESTAURATION COLLECTIVE - REMISE DIRECTE

Résumé : La consommation d'œufs coquille ou de préparation non-cuites à base d'œufs coquille reste la principale cause de toxi-infections alimentaires collective à *S. Enteritidis* déclarées. La présente note énonce les recommandations à destination des professionnels quant à l'utilisation des œufs coquille, pour une meilleure maîtrise du risque de salmonellose.

DESTINATAIRES	
Pour exécution : Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** IGVIR Directrice de la BNEVP ENV, ENSV et INFOMA DGPEEI DGCCRF DGS, InVS Fédérations professionnelles

1. **Un contexte justifiant toujours une attention particulière : les œufs, première cause de TIAC à Salmonella en France (source InVS)**

Malgré une diminution du nombre de TIAC ces dernières années en France (cf infra), la consommation d'œufs coquille ou de préparations non-cuites à base d'œufs coquille reste la principale cause des toxi-infections alimentaires collectives déclarées. *S*. *Enteritidis* et *S*. *Typhimurium* restent les sérotypes prédominants, respectivement incriminés dans plus de 75% des TIAC liées aux œufs et dans 10 à 20% de la totalité des TIAC pour la période 1998-2001. S. *Enteritidis* est le premier sérotype responsable des salmonelloses graves en France dont les souches sont recensées par l'InVS.

Un programme national de maîtrise des salmonelles en filière volailles est en place en France depuis plusieurs années (arrêtés de 1998). Il consiste notamment :

a) En des dispositions réglementaires de maîtrise des salmonelles au niveau des élevages de poules pondeuses (dépistage et adhésion à la charte sanitaire) ;

b) En des exigences relatives à l'origine et à la traçabilité des œufs de consommation conditionnés par les centres d'emballage ;

c) En un protocole de gestion et de communication applicable en cas de contamination.

Le programme de maîtrise dans les élevages français a montré son efficacité selon les conclusions d'une étude récente de l'InVS publiée dans le Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire (BEH) n° 2-3/2006 du 17 janvier 2006, qui constate une diminution de 33% du nombre de cas de salmonellose à Salmonella *Enteritidis* entre 1997 et 2001. Les efforts doivent néanmoins être poursuivis.

L'enquête communautaire de prévalence des salmonelles, conduite par tous les Etats membres selon le même protocole d'octobre 2004 à septembre 2005 dans les élevages de poules pondeuses, aboutit à une situation plutôt favorable pour notre pays, comparée à celle de plusieurs Etats membres. Ainsi, pour l'année 2005, la prévalence dans les troupeaux de pondeuses de S. *Enteritidis* est supérieure à 15% dans 9 pays (Grèce, Allemagne, Belgique, Hongrie, Portugal, Espagne, Lituanie, Pologne, République tchèque). Elle approche ou dépasse les 50% pour 5 d'entre eux (Portugal, Espagne, Lituanie, Pologne, République tchèque). Elle est de 3,9% pour la France. Des discussions sont en cours à Bruxelles, à l'initiative de la France, pour réglementer les échanges intracommunautaires des oeufs coquille, sans attendre les échéances (2008 et 2010) fixées par le règlement (CE) N° 2160/2003.

Les résultats de l'enquête communautaire sont consultables sur le site de l'AESA à l'adresse :
http://www.efsa.europa.eu/science/monitoring_zoonoses/reports/1541/zdc_salmonella_report_ej81_layinghens_en1.pdf

2. **Afin de donner à ce dispositif de maîtrise toute son efficacité, les obligations et recommandations suivantes doivent être rappelées aux professionnels de la restauration collective et de la remise directe (restaurateurs, traiteurs, pâtissiers…)**

Il est rappelé que lorsqu'un troupeau de pondeuses est porteur de salmonelles, certains œufs sont contaminés sur les coquilles et au niveau des membranes coquillières, et/ou directement au niveau du jaune de l'œuf, et ce en plus ou moins grande quantité.

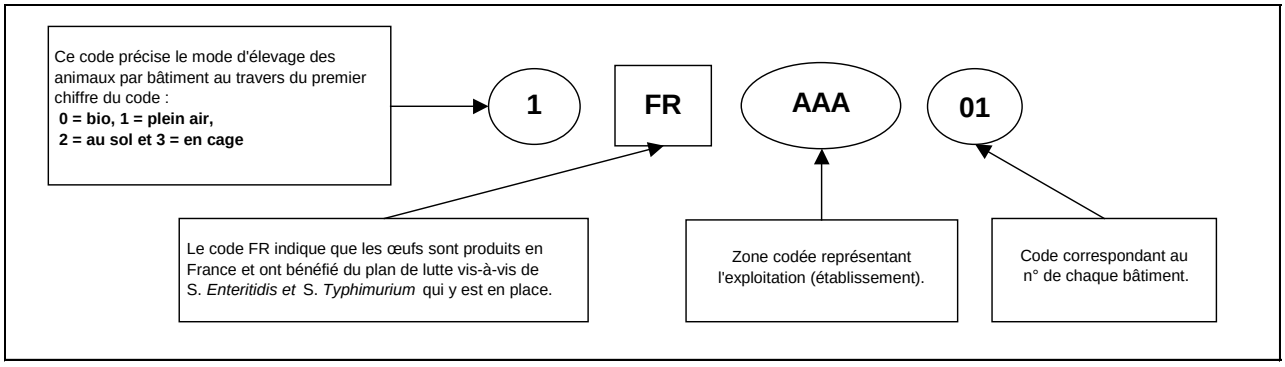
Approvisionnement en œufs coquille

Seuls les œufs emballés dans des centres agréés, qui proviennent de troupeaux contrôlés vis à vis des salmonelles, qui sont mirés et tracés, peuvent être utilisés. Le numéro des centres doit figurer, avec la date de conditionnement, sur l'emballage des œufs et le code du bâtiment de ponte doit figurer sur l'œuf. Les œufs des espèces dites mineures, canes notamment, doivent être proscrits.

Recommandations en matière de bonnes pratiques d'hygiène pour la manipulation et la transformation des œufs coquille

- Lors du contrôle de conformité à réception, il convient de s'assurer que le véhicule de livraison est propre et en bon état d'entretien. Il est important qu'au cours du transport, la température de stockage ne subisse pas de forts écarts.
- La coquille des œufs doit être propre et intacte.
- Le code figurant sur les œufs de poules est aujourd'hui le traceur le plus pertinent pour remonter à un élevage de poules pondeuses en cas de toxi-infection alimentaire collective. Il est recommandé de le relever et de le conserver durant une période de 7 jours après consommation.

Ce code comporte les caractéristiques suivantes :



- Il est recommandé de conserver les dispositifs d'étiquetage des emballages d'œufs durant une période de 7 jours après consommation.
- Il convient de lutter contre les risques de contaminations croisées (les 5M). En particulier, le nettoyage-désinfection du matériel après chaque opération, la sensibilisation du personnel, le lavage des mains constituent les règles élémentaires mais efficaces.
- Le lavage des œufs est à proscrire: un œuf souillé doit être jeté.
- Le stockage des œufs doit avoir lieu en chambre froide avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (principe *« first in, first out » ou « premier entré, premier sorti »*).
- Les préparations destinées à être consommées froides ou conservées par réfrigération doivent être refroidies rapidement puis stockées entre 0 et 3°C. Les plats chauds doivent être maintenus à + 63°C jusqu'au service.
- Les préparations supportant mal l'ébullition (crèmes…) doivent être maintenues à au moins 40°c pendant plusieurs minutes. Il est en effet rappelé que la chaleur assainit les préparations culinaires concernant le danger salmonelle.
- Tous les restes doivent être éliminés.

Prise en compte de la sensibilité du consommateur

Les préparations crues à base d'œuf coquille (mayonnaise, mousse au chocolat,…) sont déconseillées pour les personnes sensibles (personnes âgées, malades, jeunes enfants..).

Dans les autres cas, les préparations doivent être réalisées le plus près possible du moment de la consommation et être conservées au froid, ainsi que les préparations destinées à y être incorporées (macédoine…).

Je vous remercie de diffuser largement cette information aux professionnels concernés de votre département (pour sa part, la DGAL l'adressera aux fédérations nationales), et d'en tenir dûment compte à l'occasion de vos contrôles.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de cette instruction.

La Directrice Générale
Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT