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 de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8204** **Date: 16 août 2006** Classement : SSA 134.2

Date de mise en application : 28 août 2006
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes: 2

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* STEC (VTEC) dans les viandes hachées réfrigérées.

Références : note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8286 du 14 décembre 2005.

Mots clefs : viandes hachées – E. coli STEC – plan de surveillance

Bases juridiques :
- règlement (CE) n° 178/2002
- règlement (CE) n° 882/2004

Résumé : l'objectif de ce plan est d'estimer la prévalence de la contamination des viandes hachées réfrigérées, préemballées ou préparées à la demande, par des *Escherichia coli* pathogènes producteurs de shiga-toxines (STEC) et d'étudier la répartition des différents facteurs de pathogénicité.

Destinataires	
Pour exécution : - DDSV - DDSV-R - LERQAP - UMAP-ENVL	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - BNEVP - ENV - ENSV - INFOMA - DGCCRF - AFSSA - InVS - DGS

La présente note de service explicite l'ensemble des données spécifiques au plan cité en objet.

1. STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE

1.1. Plan de surveillance et définition du nombre national de prélèvements retenu

Basé sur un échantillonnage aléatoire de 33 départements et une pondération du nombre de prélèvements par département selon l'effectif de la population, ce plan constitue un plan de surveillance qui contribuera à fournir des données pour l'évaluation du risque lié aux *E. coli* pathogènes producteurs de Shiga-toxines (STEC).

Les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan sont effectués au niveau national dans les départements concernés par le tirage au sort. Le nombre de prélèvements est fixé à 1000 échantillons de une unité.

1.2. Couples analytes/matrices

Le germe cité au point 2.2.2 sera recherché sur les matrices concernées, citées au point 2.2.3.

1.3. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés au niveau des établissements de distribution, GMS ou bouchers détaillants, en répartissant environ la moitié des prélèvements demandés pour des viandes hachées à la demande (boucher détaillant ou rayon traditionnel de GMS) et l'autre moitié pour des viandes préemballées vendues en rayon libre-service.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements devront être réalisés du 28 août 2006 au 15 décembre 2006 et répartis régulièrement au cours de cette période.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés

L'ensemble des départements est potentiellement concerné par la réalisation des prélèvements. Toutefois, compte tenu du tirage au sort, la mise en œuvre des prélèvements dans les établissements concernés ne sera réalisée que dans les 33 départements cités en annexe I.

2.2.2 Nature des analytes recherchés

La recherche portera sur ***Escherichia coli*** producteur de Shiga-toxines (STEC) et sur différents éléments permettant de caractériser la pathogénicité de ce germe. La prise d'essai en laboratoire sera de 50 grammes de produit pour cette recherche.

2.2.3 Matrices ou types d'échantillons prévus

Les prélèvements porteront sur de la viande hachée de bovin réfrigérée, soit préemballée et mise en vente en rayon libre service, soit préparée à la demande au moment de la vente.

Plus précisément , chaque prélèvement permettra de collecter une unité de 100 grammes minimum de viande hachée..

2.2.4 Lieux de l'échantillonnage

Vous répartirez le nombre de prélèvements prévus dans plusieurs établissements, GMS et bouchers détaillants.

2.2.5. Modalités de prélèvement

Il convient d'utiliser un matériel (flacons, bocaux) à large ouverture en verre ou matière synthétique (qualité alimentaire) fourni par le laboratoire ou des sacs en matière plastique stériles.

Les unités constituant le prélèvement doivent être identifiées (référence du prélèvement) au feutre indélébile.

2.2.6. Identification des prélèvements et préparation du colis en vue de l'expédition

Chaque prélèvement sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche de commémoratifs **que vous devrez éditer à partir de SIGAL** (cf. : annexe II).

Les commémoratifs seront placés dans un sac plastique mis à part.

*Les produits seront expédiés sous régime du froid (+4°C) en utilisant des plaques eutectiques ou de la neige carbonique, **sans les congeler**. Vous utiliserez, pour l'emballage une boîte en polystyrène.*

2.2.7. Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront adressés à l'un des deux laboratoires suivants :

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON
Unité Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle
1, av. Bourgelat – BP 83
69280 MARCY L'ETOILE
Contact : Christine VERNOZY-ROZAND
Tél. : 04 78 87 25 53 ou 04 78 87 25 50 - Télécopie : 04 78 87 25 54
Adresse électronique : c.vernozy@vet-lyon.fr ou c.bavai@vet-lyon.fr

Pour ce laboratoire, en règle générale, les envois auront lieu en début de semaine (réception le mercredi) ou en milieu de semaine (réception le vendredi) et il convient d'éviter d'envoyer les produits en fin de semaine.

AFSSA – LERQAP
23 avenue du général de Gaulle
94706 MAISONS-ALFORT cedex
Contacts : Gérard POUMEYROL (g.poumeyrol@afssa.fr) ou Frédéric AUVRAY (f.auvray@afssa.fr).
Tél. : 01.49.77.13.00 – Télécopie : 01.49.77.26.50

Pour ce laboratoire, en règle générale, pour des raisons d'organisation interne, vous prendrez contact avant de planifier vos prélèvements et convenir d'une date d'envoi, les prélèvements devant arriver avant la fin de semaine précédant la semaine d'analyse.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthode d'analyse

La méthode d'analyse mise en œuvre comprend les éléments suivants : une étape d'enrichissement, suivie d'une étape d'extraction d'ADN et de recherche par PCR des gènes stxs codant les Shigatoxines). Les échantillons positifs sont ensuite analysés en utilisant les méthodes PCR décrites dans la littérature et qui ciblent les gènes impliqués dans la biosynthèse des antigènes somatiques suivants : O26, O103, O111, O145. Dans les cas où l'échantillon est à la fois positif pour *stx*(s) et correspond à un des sérogroupes cité ci-dessus, un isolement spécifique de la souche est entrepris. Pour cela, les techniques d'immuno-séparation magnétique (IMS) sont utilisées. Les souches isolées peuvent alors être précisément caractérisées vis à vis de leurs facteurs de virulences (gènes *stx1*, *stx2*, *eae*, *hlya*,

etc.). Pour la recherche de *E.coli* O157 :H7, c'est la méthode validée AFNOR utilisant le VIDAS qui doit être utilisée.

3.2. Délai de réponse du laboratoire

Compte tenu du caractère pathogène du germe recherché, il convient que les résultats des analyses vous soient communiqués dans les meilleurs délais par le laboratoire.

3.3. Expression des résultats : unités rapport d'analyses

Les résultats seront pour chaque prélèvement transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant le document d'accompagnement des prélèvements (DAP, cf annexe II).

4. TRANSMISSION DES RÉSULTATS

4.1. Envoi par les directeurs départementaux des services vétérinaires des résultats à la DGAL

Le suivi du taux de réalisation de ce plan sera effectué via SIGAL en fonction des documents d'accompagnement des prélèvements (DAP) complétés. Les DDSV n'ont aucun résultat à transmettre à la DGAL.

4.2. Modalités de transmission des résultats

Pour la réalisation du bilan de ce plan, les résultats seront transmis à la DGAL par les deux laboratoires concernés sous forme de fichier informatique.

Les laboratoires devront néanmoins transmettre les résultats de chaque prélèvement aux DDSV qui sont donneurs d'ordre en la matière et peuvent être amenés à prendre des mesures de gestion en cas de détection de souches pathogènes.

5. SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

Les résultats d'analyse microbiologique mettant en évidence la présence d'*Escherichia coli* producteur de Shiga-toxines (STEC) considéré comme pathogène feront l'objet d'une communication à la cellule des alertes du BSDA-AS. Il s'agit des résultas suivants : présence d'une souche du sérotype O157 :H7 ou des sérogroupes O26, O103, O111 ou O145, ayant comme facteurs de virulence les gènes *stx1* et/ou *stx2,* et *eae*.

Une enquête complémentaire sera alors menée auprès des producteurs concernés.

J'attire votre attention sur le fait que 20 à 30 % des unités analysées présenteront un résultat « présence d'un gène stx », sans que cela signale la présence d'un *E. coli* STEC. La prévalence estimée de présence d'une souche de *E. coli* STEC pathogène est estimée aux environs de 1 $^{0}/_{00}$.

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

ANNEXE I
LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements à effectuer

N°	Département	Région	Nb de prélèvements de une unité en GMS	Nb de prélèvements de une unité chez des bouchers détaillants	Nombre total de prélèvements de une unité
24	Dordogne	Aquitaine	9	10	19
47	Lot-et-Garonne		8	7	15
64	Pyrénées-Atlantiques		14	15	29
03	Allier	Auvergne	8	8	16
63	Puy-de-Dôme		14	15	29
50	Manche	Basse-Normandie	12	11	23
89	Yonne	Bourgogne	8	8	16
22	Côtes-d'Armor	Bretagne	13	13	26
37	Indre-et-Loire	Centre	14	13	27
41	Loir-et-Cher		7	8	15
25	Doubs	Franche-Comté	12	12	24
39	Jura		6	6	12
90	Territoire de Belfort		4	3	7
75	Paris	Ile-de-France	50	50	100
77	Seine-et-Marne		29	30	59
94	Val-de-Marne		30	29	59
11	Aude	Languedoc-Roussillon	7	8	15
66	Pyrénées-Orientales		10	10	20
54	Meurthe-et-Moselle	Lorraine	17	17	34
32	Gers	Midi-Pyrénées	4	4	8
65	Hautes-Pyrénées		6	5	11
81	Tarn		8	9	17
44	Loire-Atlantique	Pays de la Loire	28	28	56
49	Maine-et-Loire		18	17	35
85	Vendée		13	14	27
02	Aisne	Picardie	13	12	25
05	Hautes-Alpes	Provence-Alpes-Côte d'Azur	3	3	6
13	Bouches-du-Rhône		44	45	89
83	Var		23	22	45
84	Vaucluse		12	12	24
07	Ardèche	Rhône-Alpes	7	7	14
26	Drôme		11	10	21
69	Rhône		38	39	77
TOTAL			**500**	**500**	**1000**

ANNEXE II
Fiche « vade-mecum »

Plan de surveillance *E. coli* STEC dans les viandes hachées réfrigérées

Rappel de la procédure :

avant de partir en intervention :

- Affecter l'intervention à un établissement.
- Renseigner le laboratoire destinataire
- Imprimer le « pré-DAP » sur papier auto-collant (pour pouvoir utiliser les étiquettes d'identification des prélèvements)

Sur le lieu d'intervention :

- Prélever les échantillons et les identifier avec les étiquettes autocollantes
- Renseigner les commémoratifs « intervention » et les commémoratifs « échantillon » (cf. section suivante pour les valeurs possibles)

De retour à la DDSV :

- Renseigner/reporter les commémoratifs dans SIGAL dont le commémoratif « date de l'envoi des prélèvements » qui sert au calcul des indicateurs de performance.
- Imprimer le DAP définitif et l'envoyer au laboratoire avec les prélèvements.
- Transmettre la DAI au laboratoire. Tant que les résultats ne sont pas transmis informatiquement à SIGAL, le laboratoire doit les transmettre sur papier selon leur forme habituelle.

Commémoratifs « intervention »

libellé	type	Valeurs	Renseignement DDSV
'Identification du lot'	ALPHA		
Type d'établissement	LCU	Boucher détaillant GMS	
LCU	LCU	Viande hachée préparée à la demande chez un boucher détaillant Viande hachée préparée à la demande en GMS Viande hachée préemballée fabriquée dans un atelier non agréé annexé à une GMS Viande hachée préemballée fabriquée dans un établissement agréé	
Espèce	LCU	bovin	
Laboratoire destinataire	NUM	Unité microbiologie alimentaire et prévisionnelle de l'ENVL AFSSA - LERQAP	
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		

ALPHA = alphanumérique ; LCU = liste à choix unique ; LCM = liste à choix multiples

Pas de restitution des résultats sous forme papier à la DGAL, les résultats seront transmis directement à la DGAL par les laboratoires