Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'Alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de production et de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : S. FLAUTO / C. BASTIEN Tél. : 01.49.55.81.34 / 84.96 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2008-8193** **Date: 28 juillet 2008** Classement : SSA235.4

Date de mise en application : Immédiate
Date limite de réponse : aucune
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Références :

- Règlement **(CE) n 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*
- Règlement **(CE) n 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- Règlement **(CE) n 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.
- Règlement (CE) **n 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*
- Règlement **(CE) n 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.*
- Règlement **(CE) n 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.*
- Règlement **(CE) n 2074/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n853/2004 et (CE) n854/2004.*
- Règlement **(CE) n 2076/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n 853/2004, (CE) n 854/2004 et (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiants les règlements (CE) n 853/2004 et (CE) n 854/2004.*

- Règlement **(CE) No 1688/2005** de la Commission du 14 octobre 2005 *portant application du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs.*
- Note de service **DGAL/SDHA/N2008-8044** du 04/03/2008 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Résumé : La présente note précise les modalités de réalisation des autocontrôles microbiologiques des préparations de viandes et viandes hachées. Elle précise notamment le recours aux méthodes de référence ou aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140.

Mots-clefs : viande hachée – préparation de viande

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - BNEVP - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Parmi les *Escherichia coli* STEC, seule la détection du sérogroupe O157:H7 fait l'objet d'une méthode de référence. Depuis le mois de mars 2005, plusieurs fournisseurs de kits rapides se sont engagés dans la validation de leur méthode ; il convient donc de mettre à jour les informations relatives aux méthodes validées figurant dans la NS DGAL/SDSSA/N2008-8044.

En conséquence, la NS DGAL/SDSSA/N2008-8044 est modifiée comme suit :

1 - Au Chapitre 5 point 5.2.1 *Généralités*, le paragraphe :

« Il appartient au service d'inspection :

- de vérifier lors du contrôle documentaire tous les résultats d'autocontrôles ;
- de contrôler que les résultats d'analyses d'autocontrôle non conformes concernant des agents pathogènes ont été notifiées à la DDSV conformément aux dispositions du guide de gestion des alertes ;
- de s'assurer de la pertinence et de l'efficacité des mesures de retrait et/ou rappel prises par le professionnel (courriers aux clients, état des stocks rappelés, détruits…) ;
- de procéder au retrait et/ou rappel lorsque le professionnel est défaillant, conformément à l'article L 232.1 du code rural ;
- d'évaluer l'efficacité des mesures envisagées par le professionnel pour réduire les risques présentés par les denrées non conformes (tri, nature du traitement appliqué, transport canalisé…). »

est remplacé par :

« Il appartient au service d'inspection :

- de vérifier lors du contrôle documentaire tous les résultats d'autocontrôles ; une attention particulière sera portée aux méthodes d'analyse utilisées pour les autocontroles (méthodes de référence ou validées selon le protocole EN ISO 16140 consultables sur le site de l'AFNOR : http://www.afnor-validation.org/pdf/liste-methodes-validees-titulaires.pdf) ;
- de contrôler que les résultats d'analyses d'autocontrôle non conformes concernant des agents pathogènes ont été notifiées à la DDSV conformément aux dispositions du guide de gestion des alertes ;
- de s'assurer de la pertinence et de l'efficacité des mesures de retrait et/ou rappel prises par le professionnel (courriers aux clients, état des stocks rappelés, détruits…) ;
- de procéder au retrait et/ou rappel lorsque le professionnel est défaillant, conformément à l'article L 232.1 du code rural ;
- d'évaluer l'efficacité des mesures envisagées par le professionnel pour réduire les risques présentés par les denrées non conformes (tri, nature du traitement appliqué, transport canalisé…). »

2 - A l'annexe V, le paragraphe 1 de l'encadré «Les méthodes d'analyse » :

« 1- Recherche d'*E. coli* O157 (autocontrôle, contrôle officiel) : les méthodes reconnues à ce jour sont la méthode de référence NF EN ISO 16654 ou la méthode validée AFNOR VIDAS ECO/ICE
Remarque : Les recherches réalisées par d'autres méthodes donnent davantage de résultats faussement négatifs. Un résultat positif devra toutefois être confirmé par le LNR. »

est remplacé par :

« 1- Recherche d'*E. coli* O157 (autocontrôle, contrôle officiel) : les méthodes reconnues à ce jour sont la méthode de référence NF EN ISO 16654 ou toute méthode validée selon le protocole EN ISO 16140 [liste consultable sur le site de l'AFNOR :http://www.afnor-validation.org/pdf/liste-methodes-validees-titulaires.pdf].
Remarque : Les recherches réalisées par d'autres méthodes donnent davantage de résultats faussement négatifs. Un résultat positif devra toutefois être confirmé par le LNR. »

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL