ORDRE DE SERVICE D'ACTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Mission des urgences sanitaires
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : MUS : V. DUSCH (50 85)
SDSSA/BETD : L. BOUTEILLER (46 90)
Tél : 01 49 55 + nposte
Courriel institutionnel : *alertes.dgal@agriculture.gouv.fr*
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/MUS/SDSSA/N2009-8127

Date: 28 avril 2009

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tous publics

Objet : Recrudescence de cas de salmonellose humaine à *Salmonella hadar* rattachés à la contamination de produits de volailles.

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.*
Code Rural, article R 201-11.
NS DGAL/SDSSA/N 2008-8044 du 4 mars 2008 : Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.
Alerte cas humains 9/13.

Résumé : A la suite de la recrudescence de cas de salmonellose humaine à *Salmonella Hadar* depuis le début de l'année 2009, cette note rappelle les critères microbiologiques applicables aux produits de la filière, et la conduite à tenir en cas de non conformité. Elle demande la vérification de la prise en compte de ces critères dans les plans de maîtrise sanitaire des entreprises et le rappel aux opérateurs de leurs obligations en matière de notification des non-conformités. Enfin, elle demande la transmission des souches de salmonelles (de sérotype hadar ou non serotypées) isolées entre le 1er mars et le 30 avril 2009 à l'occasion des autocontrôles à l'AFSSA LERQAP.

Mots-clés : Viande fraîche - préparation de viande - volaille - salmonelles

Destinataires	
Pour exécution : - DRAAF - DDSV	**Pour information** : – Laboratoires d'analyse – AFSSA LERQAP – InVS DGS

I - Éléments de contexte :

Début février, le Centre national de référence (CNR) Salmonella a signalé une recrudescence de cas de salmonellose humaine à *Salmonella Hadar* survenue entre le 19 janvier et le 9 février 2009 (48 cas humains). La comparaison avec les souches isolées des aliments a permis de rattacher cet épisode à la contamination de pièces de découpe et des préparations de viande de volaille produites dans le département des Deux Sèvres. Fin mars, alors que les mesures correctives étaient mises en place dans l'établissement concerné, un nouveau pic de ce type de salmonellose a été signalé par le CNR. Les enquêtes alimentaires réalisées par l'InVS indiquent principalement une consommation d'escalopes de volaille, aussi l'hypothèse d'une contamination croisée au niveau du domicile des consommateurs est la plus vraisemblable.

A l'occasion des enquêtes conduites dans les établissements concernés, il a été constaté que des non conformités concernant *Salmonella* dans les préparations de viandes n'étaient pas notifiées aux DDSV.

II - Dispositions réglementaires applicables

A - Critères microbiologiques applicables

Les critères applicables aux produits de la filière volaille sont définis par l'annexe I du règlement (CE) n2073/2005 :

- *Salmonella* est un **critère de sécurité** pour les **préparations de viande** de volaille destinées à être consommées cuites et les **produits à base de viande** de volaille destinés à être consommés cuits (n=5, **c=0**, absence dans 10 g puis absence dans 25 g à compter du 1er janvier 2010) ;
- *Salmonella* est un **critère d'hygiène des procédés** pour les **carcasses** de volailles (n=50, c=7, absence dans 25 g de peau de cou) ;

En revanche, ce même règlement n'impose **pas de critère** pour les **pièces de découpe** qui ne sont pas visées par l'annexe 1.

B - Exigences en cas de non-conformités sur les produits

Lorsque des préparations de viandes de volailles ne respectent pas le critère salmonelle, l'exploitant du secteur alimentaire doit, conformément à l'article 19.1 du règlement (CE) n178/2002, procéder au retrait du marché de cette denrée non conforme, si cette dernière n'est plus sous son contrôle direct, et en informer immédiatement l'administration.

La conduite à tenir concernant ces produits (retrait, rappel) est précisée par la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8044 du 4 mars 2008.

En ce qui concerne la présence de *Salmonella* dans des pièces de découpe, les conditions normales d'utilisation des volailles (consommation après cuisson) ne permettent pas de considérer ces denrées comme dangereuses au sens de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002. Il appartient aux exploitants qui manipulent ou transforment ultérieurement ces viandes de s'assurer que les produits finis satisfont aux critères prévus à l'annexe 1 du règlement (CE) n2073/2005.
Cependant, une contamination importante de ce type de produit peut être susceptible d'augmenter les risques de contamination croisée chez les consommateurs.

C - En présence de cas humains

Dans le cadre de l'enquête épidémiologique consécutive à une toxi-infection alimentaire, l'article R 201-11 du Code rural prévoit que les détenteurs des denrées alimentaires et les responsables des laboratoires concernés tiennent à disposition des services de contrôle les échantillons et résultats d'analyses utiles à l'enquête et le cas échéant, transmettent au laboratoire désigné par l'administration les analytes isolés dans le cadre des autocontrôles.

III - Actions à conduire

Vous vous assurerez que le plan de maîtrise sanitaire des entreprises de la filière volaille prend bien en compte les critères microbiologiques réglementaires. En tout état de cause, la NS DGAL/SDSSA/N2008-8044 précise bien que **la dérogation pour le critère salmonelle (n=5, c=1, absence dans 10 g) prévue à l'article 8 du règlement (CE) n2073/2005 ne s'applique pas en France.**

Par ailleurs, vous rappellerez à ces entreprises leurs **obligations en matière de notification** à l'administration en cas de présence de salmonelles dans les préparations de viande de volaille et produits à base de viande de volailles destinés à être consommés cuits. Vous vérifierez également les **résultats des autocontrôles** concernant ce critère depuis le 1er janvier 2009.

Enfin, en application de l'article R 201-11 du Code rural, vous demanderez aux **laboratoires** d'analyse (publics ou privés) de transmettre sans délai à l'AFSSA LERQAP les souches de salmonelle :

- isolées des **produits de découpe de volailles, préparations de viande et produits à base de viande de volailles entre le 1er mars et le 30 avril 2009**,

  et

- de sérotype Hadar ou non serotypées (ou non identifiées complètement).

Les souches doivent être expédiées, en un tube de gélose conservation, dans un double emballage.

Chaque souche envoyée doit être accompagnée de la feuille de renseignements épidémiologiques, habituellement utilisée par le Réseau *Salmonella*, en mentionnant le contexte du prélèvement : **Alerte n9/13 et la référence de la présente note.**

Les **colis contenant les souches de *Salmonella*** doivent être livrés ou expédiés à l'adresse suivante :

AFSSA LERQAP Pôle HQSA **Unité CEB** – Réseau *Salmonella*

22, rue Pierre Curie **94703 MAISONS-ALFORT Cedex**

NB : Les souches déjà transmises au réseau *Salmonella* ne doivent pas être expédiées à nouveau.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
Des Actions Sanitaires - C.V.O.

Jean-Luc ANGOT