Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation
Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires
Suivi par : Corinne Danan
Tél : 01 49 55 52 67
Courriel institutionnel : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Service de la coordination des actions sanitaires
Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales
Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles officiels
Suivi par : Denis Lucas
Tel. 01 49 55 58 86
Courriel institutionnel : blacco.sdprat.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne :SDPRAT/BLACCO/13/174
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2013-8179

Date: 06 novembre 2013

NOR :AGRG1327418N
A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

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

Objet : Dispositions relatives aux méthodes d'analyse officielles pour la recherche d'*Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC) dans les aliments

Résumé : Cette note de service liste les méthodes autorisées pour les analyses officielles de détection d'*Escherichia coli* considérés comme hautement pathogènes dans les aliments. Les conditions et les limites de l'agrément des laboratoires sont décrites.

Mots-clés : Méthodes d'analyse – *Escherichia coli* STEC

Destinataires
Pour information : • DDPP- DDCSPP • DAAF • DRAAF • DGCCRF • LNR des *Escherichia coli* producteurs de Shigatoxines STEC

I - Contexte

A - Contexte réglementaire

Les *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller par les Etats membres, énumérés à l'annexe I, partie A, de la directive 2003/99/CE. Dans ce contexte, la DGAL a mis en place depuis plusieurs années des plans de surveillance de la contamination par des STEC pathogènes dans différents aliments considérés les plus à risque.
Suite à une grave épidémie survenue en Allemagne, en 2011, liée à la consommation de graines germées contaminées, un critère microbiologique réglementaire relatif aux STEC pathogènes a été défini sur ce type de denrée, par le règlement (UE) N°209/2013 de la Commission modifiant le règlement (CE) n°2073/2005**.**

Note : en l'absence d'autres critères réglementaires, le guide d'aide à la gestion des alertes décrit les mesures de gestion en cas de détection de souches STEC pathogènes dans différentes catégories d'aliment (Annexe XI : Fiche technique *Escherichia coli* STEC et AEEC).

B - Définition du danger

L'avis de l'Anses du 27 mai 2010 définit les souches STEC considérées comme hautement pathogènes pour l'homme : elles sont caractérisées par la possession de gènes codant pour les Shigatoxines (gène *stx*) et de gènes codant pour un facteur d'adhésion intestinal (gène *eae* codant pour l'intimine) et leur appartenance aux sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2 ou O111:H8, responsables de plus de 70% des cas de SHU recensés chaque année dans le monde (données épidémiologiques mondiales analysées sur une période de 15 ans).

De plus, cet avis souligne également que des souches AEEC (*i.e*. possédant le gène *eae*) particulières peuvent représenter un danger du fait de la mobilité du gène *stx* : à savoir les souches AEEC, appartenant aux 5 sérotypes majeurs cités ci-dessus mais isolées dans un aliment dans lequel un gène *stx* a été détecté.

Ainsi, les dangers retenus sont:
–les souches STEC hautement pathogènes appartenant aux 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2 et O111:H8 et possédant de manière concomitante les gènes *stx* et *eae*,
–les souches AEEC se distinguant des précédentes uniquement par l'absence de gène *stx* et isolées dans un aliment dans lequel un gène *stx* a été détecté.

Néanmoins, d'autres souches STEC, moins fréquentes et possédant d'autres caractéristiques, peuvent être responsables de cas humains. La liste des STEC à considérer comme pathogènes n'est donc pas une liste exhaustive et peut être revue selon les données de surveillance, le contexte épidémiologique et l'avancée des connaissances scientifiques.

Les méthodes d'analyses officielles pour la détection des STEC pathogènes doivent permettre de répondre à ces évolutions.

II - Méthodes autorisées pour les analyses officielles

En France, dans le cadre des analyses officielles, et conformément à l'avis ANSES du 27 mai 2010, la contamination d'un aliment n'est confirmée qu'après isolement de la souche présentant l'ensemble des caractéristiques biochimiques et génétiques recherchées.

La liste des méthodes officielles est consultable sur le site Internet du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt depuis Thématiques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles – Alertes > Laboratoires agréés et méthodes officielles d'analyse en alimentation > Réseau des laboratoires agréés
L'adresse informatique est la suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation

Les analyses officielles autorisent l'utilisation de méthodes alternatives à la méthode de référence, validées par tierce partie selon le protocole ISO 16140:2003.

Le laboratoire de référence de l'union européenne (LR-UE), le laboratoire national de référence (LNR) et l'Afnor certification sont en cours d'évaluation des critères de performance auxquels doivent satisfaire les méthodes alternatives dans ce domaine.
Les laboratoires agréés seront informés des conclusions de ces travaux.

III - Conséquences pour les laboratoires

Dès lors que le LNR aura communiqué le dossier de validation de ces méthodes officielles aux laboratoires agréés, ceux-ci auront 18 mois pour obtenir l'accréditation correspondante.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT