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** 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Emmanuelle SOUBEYRAN Tél. : 01 49 55 82 65 Fax. : 01 49 55 56 80 Réf. : SDSSA/ES/BF - N° 0126	**NOTE D'INFORMATION** **DGAL/SDSSA/O2007-8001** **Date: 13 février 2007**

Nombre d'annexe : 1

OBJET : Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.

Mots-clés : restauration collective , escherichia coli, viande hachée, recommandation , cuisson

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs Généraux Vétérinaires interrégionaux - BNEVP - DGER - DGPEI - DGCCRF - DGS - AFSSA - InVS - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des Services Vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Vous trouverez, ci-joint, pour information, une note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.

Cette note précise les recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à *Escherichia coli* 0157:H7. Elle a été diffusée aux fédérations professionnelles de la restauration collective ainsi qu'à l'association des maires de France.

La Direction Générale de la Santé se charge de la diffusion auprès des hôpitaux et des DDASS.

Cette note est tout public. Vous pouvez donc la diffuser si vous le jugez utile.

J'attire votre attention sur la méthode de contrôle simple décrite dans la note qui consiste, pour s'assurer que les barèmes sont respectés, à vérifier visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE LA SANTE ET DES SOLIDARITES
DIRECTION GENERALE DE LA SANTE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION

Steaks hachés en restauration collective :

Recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie *Escherichia coli* O157:H7 pour les professionnels de la restauration collective

A la fin de l'année 2005, une épidémie d'infection à *Escherichia coli* O157:H7 liée à une consommation familiale de steaks hachés contaminés et insuffisamment cuits est survenue dans le sud ouest de la France. Cette épidémie a été à l'origine de 16 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez de jeunes enfants. Cette maladie est rare en France. Elle peut cependant conduire dans de rares cas à des séquelles, notamment rénales, irréversibles (voir annexe).

Compte tenu de la source précieuse de protéines qu'il représente, et dans le cadre d'une alimentation diversifiée, il n'est pas souhaitable d'éliminer des menus le steak haché. Mais il faut impérativement pour les consommateurs sensibles cuire « à cœur » les steaks hachés c'est-à-dire à 65 °C[1].

Mesures de prévention : bonne utilisation des steaks hachés en restauration collective

La prévention des toxi infections alimentaires à *Escherichia coli* O157 :H7 et en particulier la prévention du SHU passe notamment par la mise en place de **mesures de maîtrise[2] lors de l'utilisation de steaks hachés** dans l'élaboration des repas pour les populations dites sensibles. Les personnes qui développent le plus fréquemment des complications sévères sont les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées[3]. Les établissements de restauration collective les plus concernés sont donc les crèches, les écoles maternelles et primaires, les maisons de retraite et les établissements hospitaliers.

- les mesures d'hygiène générales accompagnant la préparation des repas à base de viande hachée doivent être respectées. La viande hachée, comme la plupart des aliments, favorise la multiplication des bactéries, d'autant plus que le hachage a amené les bactéries au cœur du produit. Pour éviter qu'une éventuelle contamination initiale s'amplifie, de bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées :

---

[1] Ou tout autre procédé validé dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire du restaurant, qui assure une efficacité équivalente

2 Chaque établissement de restauration collective doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire permettant d'identifier les mesures de maîtrise adéquates pour garantir la sécurité sanitaire de ses plats.

[3] toutes les personnes dont le système immunitaire est affaibli ou modifié par des pathologies graves ou par un traitement immunosuppresseur

- minimiser les risques de contaminations initiales et croisées
- éviter ou ralentir la multiplication de la bactérie: par le strict maintien de la chaîne du froid[4]. Le froid positif (température du réfrigérateur) ne détruit pas la bactérie mais freine la multiplication.

- une **cuisson à cœur** du steak haché permet d'éliminer les bactéries *Escherichia coli* O157 :H7. Ce mode de cuisson peut être considéré comme assainissant d'après un avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)[5]. Il correspond à une température à coeur de 65°C. Lors de l'élaboration des procédures de contrôle de la température de cuisson des steaks hachés, une méthode simple pour s'assurer que les barèmes sont suffisamment respectés est de vérifier visuellement que **la viande n'est plus rosée à cœur**, ce qui peut constituer une procédure de contrôle sûre et pratique pour le personnel préparant les repas dans les établissements ne disposant pas de moyens de mesure en continu de la température à cœur des produits finis.

Il est important de sensibiliser les personnes préparant les repas et celles participant au service dans les offices à ces mesures de maîtrise qui permettent de prévenir le danger *Escherichia coli* O157-H7. Ces mesures ne sont pas incompatibles avec une bonne qualité gustative des plats.

Si les habitudes alimentaires conduisent certains consommateurs français à apprécier la viande hachée rosée à cœur, des études organoleptiques récentes semblent indiquer que ce goût pour une viande saignante se développe avec l'âge et que les jeunes enfants apprécient une viande bien cuite ainsi que semble le démontrer une étude ad hoc menée récemment par un groupe de travail de l'AFSSA[6].

Les autorités sanitaires rappellent l'importance de l'apport protéique dans l'alimentation des enfants. Le plan national nutrition santé recommande de consommer de la viande ou une autre source de protéines une à deux fois par jour. **Le steak haché est une source précieuse de protéines, particulièrement appréciée des enfants et des personnes âgées car facile à manger**. Un apport protéique suffisant chez les enfants est une des conditions du développement physique et mental et de bonnes capacités d'apprentissage.

Le Directeur Général de la Santé,

Pr Didier HOUSSIN

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean Marc BOURNIGAL

---

[4] Rappel : la température réglementaire de conservation du steak haché frais est de 0+2°C et du steak haché congelé de -18°C)

[5] publié le 25 avril 2003 et contenant des éléments sur la thermo-résistance de E coli O157:H7.

[6] Cette enquête ad hoc a été menée auprès de 600 enfants de moins de 15 ans (ou de leurs parents pour les moins de 6 ans) par les membres du groupe de travail avec pour objectif de préciser à quel niveau de cuisson les enfants consomment les steaks hachés à leur domicile. Les résultats semblent montrer qu'une grande majorité d'enfants désignent, à l'aide d'une planche photo des différents niveaux de cuisson, les steaks hachés bien cuits comme étant ceux qu'ils mangent.

ANNEXE

La maladie et sa transmission

Les infections *à Escherichia coli* O157:H7 se manifestent le plus souvent par une simple diarrhée avec des douleurs abdominales et parfois des vomissements et des diarrhées sanglantes surtout chez les enfants. Ces diarrhées peuvent dans 5 à 10 % des cas, et en particulier chez les jeunes enfants, se compliquer d'un syndrome hémolytique et urémique (SHU). Un à deux pour cent des enfants atteints de SHU décèdent ; plus d'un tiers gardent des lésions rénales à long terme, nécessitant un suivi médical régulier. Le SHU est une maladie rare en France (entre 70 et 100 cas sont notifiés chaque année chez les enfants de moins de 15 ans par le réseau de surveillance du SHU en France).

Les *Escherichia coli* O157:H7 sont présentes dans les intestins de nombreux animaux (vaches, veaux, chèvres, moutons, daims, etc...), et sont éliminées par les fécès qui peuvent alors contaminer l'environnement (eau, fumier, sol) et les aliments. La bactérie pathogène supporte bien le froid (survie de plusieurs jours dans un réfrigérateur), mais **est détruite par la cuisson**.

La contamination de l'homme se produit :

- par ingestion d'eau de boisson contaminée ou d'aliments contaminés consommés crus ou peu cuits : viande de bœuf (en particulier hachée), lait ou produits laitiers non pasteurisés, jus de pommes, légumes crus (ex: choux, pousses d'épinard...). Les steaks hachés consommés crus ou peu cuits sont parmi les aliments les plus à risque. Des précautions doivent donc être prises à l'échelle de la filière depuis l'amont (élevage, abattage ...) jusqu'à l'aval (restauration) pour maîtriser ce risque;

- en portant ses mains souillées à la bouche, après avoir touché des animaux porteurs de la bactérie ou leur environnement contaminé. Il convient donc d'éviter de porter des mains sales à la bouche;

- par contact avec une personne malade qui excrète la bactérie dans ses selles (« maladie des mains sales »). Il convient donc de se laver les mains régulièrement et soigneusement, en particulier après chaque passage aux toilettes.