



**Direction générale de l'alimentation**  
**Service de l'alimentation**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**  
**Bureau des établissements de transformation et de distribution**  
**251 rue de Vaugirard**  
**75 732 PARIS CEDEX 15**  
**0149554955**

**Instruction technique**  
**DGAL/SDSSA/2019-365**  
**02/05/2019**

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction modifie :**

DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011 : Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Nombre d'annexes :** 1

**Objet :** Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans

#### Destinataires d'exécution

DRAAF  
DAAF  
DDT(M)  
DD(CS)PP

**Résumé :** La présente instruction porte un message de prévention visant à éviter la consommation de fromages au lait cru par les enfant de moins de 5 ans.

**Textes de référence :** 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 ;

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

Plusieurs alertes sanitaires récentes en lien avec la consommation de fromages au lait cru conduisent à rappeler la nécessité d'éviter la consommation de ces denrées par les jeunes enfants, particulièrement en restauration collective.

Dans ce but, l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2011-8117 est modifiée comme suit : la partie « G - Utilisation du lait cru » est abrogée et remplacée par les éléments suivants :

## **G - Rappels concernant certaines denrées alimentaires**

Les responsabilités de l'exploitant du restaurant collectif sont clairement définies dans les textes du Paquet hygiène :

1. « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse »<sup>1</sup> ;
2. « si l'exploitant [d'un commerce de détail] considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a [...] distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il [...] informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé »<sup>2</sup>.

Dans ce cadre, des précisions peuvent être apportées pour certaines denrées à risque.

### **a) Lait cru et fromages au lait cru**

Des épidémies d'infections à EHEC en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en mai 2018 (11 enfants atteints de SHU dont l'un est décédé) et en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU, dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30/04/2019).

**Les ministères de la santé et de l'agriculture ont convenu d'un message de prévention qui est le suivant :**

- **le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;**
- **les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;**
- **ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;**
- **les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.**

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations.

La communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru a été renforcée. A cet égard, la vignette de communication en pièce jointe a notamment été insérée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 1

<sup>2</sup> Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 19, point 1

<sup>3</sup> <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

Enfin, les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire de l'autorisation *ad hoc*<sup>4</sup>. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, soit en tant que tel, soit en l'intégrant à des préparations culinaires.

### **b) Steaks hachés**

La note d'information interministérielle (DGS + DGAL) annexée à l'IT DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13 février 2007 reste toujours d'actualité : face au risque de syndrome hémolytique et urémique, « il faut impérativement, pour les consommateurs sensibles, cuire à cœur les steaks hachés c'est-à-dire à 65°C ».

### **c) Évaluation de l'item C6 – conformité des produits finis**

L'inspecteur qui constate que des fromages au lait cru ou des steaks hachés insuffisamment cuits sont servis à des enfants de moins de 5 ans le mentionne explicitement dans son rapport et évalue l'item « C6 : Conformité des produits finis » en « D – non-conformité majeure ».

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA

---

<sup>4</sup> Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

## LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



**Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru\***

**\*Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite**  
ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

**Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant**

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR