



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments</p> <p>Bureau des Etablissements de Production et de Transformation</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Pauline CHARBONNIER Tél. : 01.49.55.84.10 Réf. Interne : Plan de classement : SA223.5 et SSA222</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2007-8151</p> <p>Date: 20 juin 2007</p>
--	--

Date de mise en application : immédiat

Annule et remplace: paragraphe II/1/c "cas de la fièvre Q" de la note de service DGAL/SDHA/N97/N° 8019 du 10-02-1997 modifiée par la NS DGAL/SDSSA/N2003-8012 du 22-01-2003 et la NS DGAL/SDSSA/N2004-8055 du 10-02-2004.

Nombre d'annexe : 0

Degré et période de confidentialité : Tout public

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
(voir liste des destinataires)

Objet : Gestion du lait et des produits laitiers dans des élevages contaminés en Fièvre Q

Bases juridiques :

- Arrêté ministériel du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte de lait.
- Arrêté ministériel du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine.
- 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.

Résumé : Le risque associé à la consommation de produits laitiers contaminés par *Coxiella burnetii* ne justifie pas de mesures systématiques de pasteurisation lorsque le cheptel est atteint de Fièvre Q.

Mots-clés : LAIT - FIEVRE Q

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de mission interrégionale - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - DGAL/SDSPA - Directeur de l'INFOMA - DGCCRF - DGS

CONTEXTE

Dans son rapport datant de décembre 2004 intitulé « Fièvre Q : Rapport sur l'évaluation des risques pour la santé publique et des outils de gestion des risques en élevage de ruminants », l'AFSSA indique que « *la voie d'exposition alimentaire doit actuellement être considérée comme mineure* » et que « *le risque lié à la consommation d'aliments contaminés est globalement nul à négligeable. Pour les populations présentant des facteurs aggravants, il est négligeable* ». Ce rapport indique que « *le risque par voie aérienne ou par contact étroit avec des animaux contaminés est le plus grand* ».

La mesure de pasteurisation systématique du lait en cas de fièvre Q n'apparaît plus pertinente. Par contre, les mesures de restriction concernant la commercialisation de lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine sont maintenues en cas de découverte d'un cas de fièvre Q au sein d'un troupeau, dans l'attente de la révision de l'arrêté du 6 août 1985.

Au vu des conclusions du rapport AFSSA, l'ACERSA (Association de Certification de la Santé animale) a été missionnée par la DGAL depuis novembre 2005 pour proposer un plan de maîtrise de la fièvre Q dans les élevages cliniquement atteints, en vue d'une certification des élevages au regard de cette maladie.

L'arrêté ministériel du 18 mars 1994 a vocation à être abrogé mais les dispositions de ses articles 2 et 4 cités dans la note de service du 10 février 1997 sont conformes aux dispositions des règlements du Paquet Hygiène.

MODIFICATION DE LA NOTE DE SERVICE DGAL/SDHA/N97/N° 8019 du 10 février 1997

Le paragraphe "cas de la fièvre Q" du point II/1/c/ (Autres maladies) de la note de service DGAL/SDHA/N97/N° 8019 du 10 février 1997 modifiée par la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8012 du 22 janvier 2003 et par la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8055 du 10 février 2004 est remplacé par :

« Cas de fièvre Q » : conduite à tenir par les fabricants de fromages au lait cru titulaires d'une marque de salubrité communautaire lorsque leurs cheptels sont atteints de fièvre Q :

- le lait des animaux ayant avorté ne doit pas être utilisé en vue de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente en vue de la consommation humaine ;

- le lait provenant des autres animaux peut être utilisé en vue de la transformation. Toutefois, conformément à l'article 14 point 8 du règlement (CE) n° 178/2002, s'il existe des raisons de soupçonner que les produits laitiers issus de l'exploitation sont dangereux, une pasteurisation systématique du lait à 72° C pendant 15 secondes, ou tout barème temps/température d'effet au moins équivalent est nécessaire. Ce peut être le cas notamment si un lien épidémiologique est soupçonné entre la consommation de produits et des cas humains de fièvre Q.

Ces dispositions sont applicables dans le cas de la vente directe ou de la dispense d'agrément de produits laitiers au lait cru.

Dans le cas de la vente de lait cru destiné à la consommation en l'état, l'interdiction de la vente de ce lait cru pendant 1 an après l'apparition d'un cas clinique de fièvre Q, conformément à l'arrêté ministériel du 6 août 1985, reste applicable.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL