

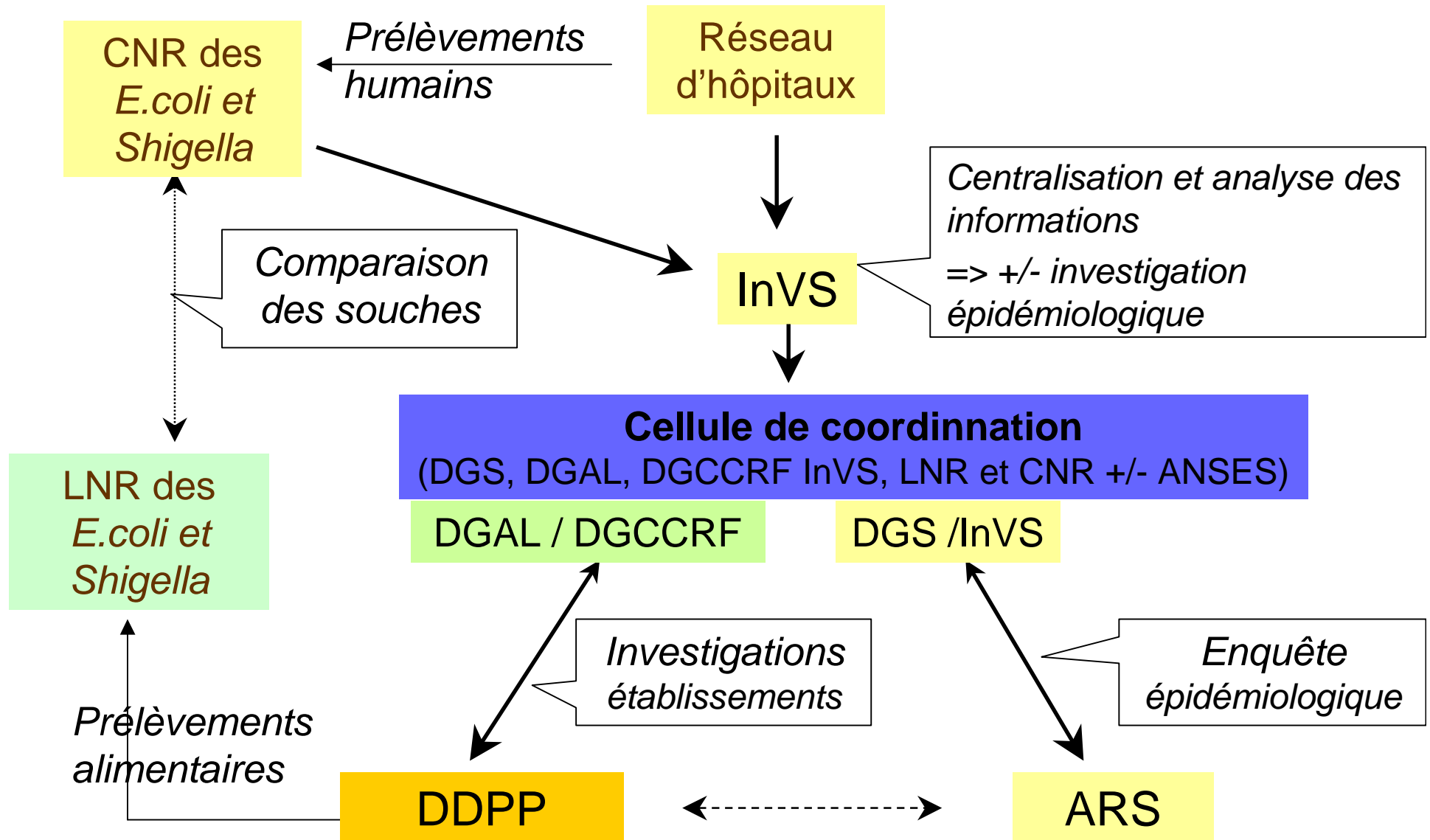


EPIDEMIE DE SHU DANS LE NORD EST DE LA FRANCE – JUIN 2011

Nathalie PIHIER
Mission des Urgences Sanitaires
DGAL



SOURCE ET CIRCUIT D'INFORMATION ET DE GESTION DES SHU



DECLENCHEMENT DE L'ALERTE

14/06/11 après-midi

- **Néphrologie pédiatrique du CHRU Lille et SAU du CH de Douai**
 - 5 cas de SHU pédiatrique typique (post-diarrhéique) survenus du 10 au 14/06/2011
 - âgés de 20 mois à 8 ans
 - Domiciliés dans le département du Nord : Douai (3), Valenciennes (1), Dunkerque (1)
- => Nombre de cas anormalement élevé pour la période et le département
- **Enquête épidémiologique exploratoire :**
 - Seul aliment consommé par tous les cas : steaks hachés (SH) surgelés -Même enseigne de distribution «X» pour 4/5
 - Même marque «A» (3/5)
 - présence d'un reste d'emballage chez 1 famille : fabrication du 11/05 par établissement E



SUITE DE L'ALERTE (1/4)

15/06/12

- Matin → Demande de retrait et rappel par affichette et communiqué de presse au fabricant et au distributeur des lots fabriqués les 10, 11 et 12 juin

- Journée : Premiers résultats des investigations « produits »

Tous les lots de SH de marque A fabriqués pour l'enseigne X et distribués dans le Nord de la France => fabrication par un fabricant E

Lot SH marque A distribué chez l'enseigne X et fabriqué le 11 mai = 13 mêlées (83% distribués dans le 59 et le 62)

Fabrication à partir de 3 lots de matières premières d'origine allemande (60 tonnes)

Emballage retrouvé chez une autre famille : marque A, fabrication du 1105, horaire de fabrication proche

Communiqué de presse du fabricant 15/06/11

Point de
départ de
l'alerte

Identification
des produits

Information des
consommateurs et
conduite à tenir

Information sur la
bactérie et quoi faire
en cas de
symptômes

Numéro d'appel

COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA SOCIETE S [REDACTED]

[REDACTED] le 15 juin 2011. Les autorités sanitaires suspectent que les steaks hachés surgelés fabriqués par la Société [REDACTED] pourraient être à l'origine dans le nord de la France de plusieurs cas d'infection liée à un type d'Escherichia coli.

Selon les autorités, serait concerné le produit suivant :

- Nom: 10 STEAKS HACHES SURGELES 100% PUR BOEUF
- Marque commerciale : STEAK COUNTRY
- Type de conditionnement : 10x100g
- N° de lot : 10/05/11 11/05/11 12/05/11
- DLC/DLUO : 10/05/12 11/05/12 12/05/12
- Numéro d'identification vétérinaire : FR [REDACTED] CE
- Période de commercialisation : MAI / JUIN 2011
- Distribution : magasins de l'enseigne [REDACTED]

[REDACTED] a immédiatement réagi et a procédé par précaution au retrait de la vente de l'intégralité des steaks hachés livrés par la Société [REDACTED].

Dans l'attente de résultats d'analyses complémentaires, notre société ne peut attester de façon formelle que seule la marchandise livrée à notre client [REDACTED] avec les dates indiquées ci-dessus puisse être à l'origine d'une infection. De ce fait, nous recommandons à tous nos clients de procéder à minima et par précaution au retrait de la vente et au rappel des steaks hachés surgelés que nous avons livrés et porteurs de ce numéro de lot, de cette DLC et de ce numéro d'identification vétérinaire.

La bactérie suspectée, mais non encore confirmée, pourrait être une Escherichia coli potentiellement pathogène. Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination, la bactérie étant détruite par une température de 65°C.

Les Escherichia coli potentiellement pathogènes peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation, des gastro-entérites éventuellement hémorragiques, accompagnées ou non de fièvre, et pouvant être suivies de complications rénales sévères chez les jeunes enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

La Société [REDACTED] se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : N° VERT 0800 802 511

Selon le principe de précaution, soucieuse d'assumer toutes ses responsabilités et ne s'autorisant aucune concession en ce qui concerne la sécurité des consommateurs, la Société [REDACTED] rappelle des produits ayant respecté les critères microbiologique réglementaires en vigueur.

Site internet du ministère de l'Agriculture



alimentation .gouv.fr

Accueil MANGER DURABLE ET LOCAL BIEN MANGER AU QUOTIDIEN NOTRE PATRIMOINE ALIMENTAIRE À TABLE LES

Accueil > Bien manger au quotidien > **Actu alertes**

Bien manger au quotidien

ÉVÉNEMENTS EN CUISINE ILS INNOVENT SÉCURITÉ SANITAIRE **ACTU ALERTES**

1. 2. 3. >



La transparence, c'est la confiance

Par la rédaction, 30/06/2011

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits (...)

E. coli sur des steaks hachés dans le Nord : prévention des infections secondaires

Par la rédaction, 07/07/2011

À la suite de l'identification de trois cas probables de transmissions secondaires intrafamiliales (...)

E.Coli : l'UE ferme ses marchés aux graines et pousses produites en Egypte

Par la rédaction, 05/07/2011

L'Union européenne a décidé mardi de fermer ses portes aux graines et pousses produites en Egypte après (...)

Rappel de produits de viande hachée surgelée (SEB et CERF)

Par la rédaction, 02/07/2011

Les sociétés SEB et CERF procèdent, par précaution, au retrait de la vente des produits listés (...)

L'EFSA recommande la cuisson des graines germées

Par la rédaction, 29/06/2011

Toutes les graines germées doivent être "soigneusement cuites" avant d'être consommées, a recommandé (...)

Cas groupés de E. coli près de Bordeaux : le point

Par la rédaction, 24/06/2011

Des graines germées seraient à l'origine des intoxications par la bactérie E. coli signalées près de (...)

Alerte levée sur les viandes fraîches Spanghero

Par la rédaction, 24/06/2011

À l'issue des analyses réalisées, le Laboratoire National de Référence conclut à l'absence de STEC (...)

Rappel des steaks hachés surgelés Country dans le Nord de la France

Par la rédaction, 16/06/2011

Les autorités sanitaires suspectent que les steaks hachés surgelés fabriqués par la Société SEB (...)

1. 2. 3. >

Site internet de la chaine

Supermarket
chain 'X'

Nos offres | Immobilier | Emplois, carrières et entreprise

Nos offres Moins cher ! Les Nos engagements Informations clients Vidéotheque

L'idéal c'est

 Super samedi Aujourd'hui	 Bureau Le 20.06.2011	 Salle de bains Le 20.06.2011	 ca mousse Le 22.06.2011	 Camping Le 23.06.2011	 Jardin Le 23.06.2011	 Super samedi Le 25.06.2011
--	--	---	---	---	--	--

Nos offres

INFORMATION À NOTRE CLIENTÈLE

Suite à la suspicion de contamination des steaks hachés surgelés de la marque S 10 x 100 g, a immédiatement réagi et a procédé par précaution au retrait de la vente de l'intégralité des produits concernés livrés dans ses magasins par la société



Nous invitons les clients qui auraient acheté la référence portant les DLC (Date Limite de Consommation) des 10, 11 et 12/05/2012 à rapporter la marchandise en magasin où elle sera remboursée, même sans ticket de caisse.

Pour plus d'informations cliquez ici

MOINS CHER !



Mon magasin

Ma liste de course

Votre liste des courses est vide.

Mon magasin

Vous n'avez pas renseigné votre code postal et n'aurez pas la possibilité de visualiser tous les produits.

➔ Changer de magasin

Newsletter

Nos offres
par E-mail



SUITE DE L'ALERTE (2/4)

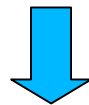
- **Investigations épidémiologiques :**
 - définition des cas
 - Recensement des cas
 - Interrogatoire

- **Investigations microbiologiques :**
 - cas humains
 - Produits : prélèvements chez les familles (premiers résultats positifs le 19/06), dans les supermarchés, chez le fabricant (échantillothèque, lots fabriqués avec les mêmes MP et encore en stock, lots encadrants)

- **Investigations chez le fabricant :**
 - Traçabilité complète de tous les produits fabriqués avec les 3 lots de matières premières => 19/06 : retrait de 2 lots supplémentaires (fabriqués le 11/05 avec les mêmes MP ou sur la même ligne après les mêlées suspectes)
 - Vérification du PMS, des autocontrôles, etc....

SUITE DE L'ALERTE (3/4)

- Ensemble des informations recueillies **entre mi juin et fin juin** (nouveaux cas, enquêtes traçabilité, résultats des analyses, etc...)
=> contamination sur sur les mêlées fabriquées le 11/06, voire sur une partie de cette journée
- **fin juin/début juillet :**
 - résultat positif sur burgers consommé par un malade
 - résultats présomptifs sur d'autres lots chez le fabricant
 - signalements avec d'autres produits potentiellement ingérés



02/07/11 = 2 ème retrait et rappel

Tous les lots fabriqués avec les mêmes matières premières quelle que soit la date de fabrication + autres lots de burgers potentiellement achetés par les 2 familles

- **Début/mi juillet :** enquête traçabilité suite nouveau cas avec burger (sans emballage) : 2 lots en commun potentiellement présents sur lieux d'achat des 2 familles dont 1 lot fabriqué le 09/05 avec les mêmes MP que ceux du 11/05

2ème rappel : Site internet de l'enseigne X

RAPPEL DE PRODUITS

Nous procédons au rappel des produits fabriqués par la [REDACTED] B et ce, toutes dates limites de consommation confondues :






STEAKS HACHES 10 x 100 g (1 kg)
-STEAK COUNTRY-



HAMBURGERS AU BOEUF 10 x 100 g (1 kg)
-STEAK COUNTRY-

Ces deux produits portent l'estampille sanitaire suivante, à l'exclusion de toute autre :



-  Vous êtes concerné par notre rappel de produits : le fournisseur SEB a livré votre magasin.
-  Vous êtes peut-être concerné par notre rappel de produits : votre magasin est livré par le fournisseur SEB ou par un autre fournisseur. Nous vous remercions de contrôler soigneusement l'estampille sanitaire figurant sur l'emballage de votre produit. Seule l'estampille FR 52 44B 02 CE est concernée par notre rappel.
-  Vous n'êtes pas concerné par notre rappel de produits : le fournisseur SEB n'a pas livré votre magasin.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Ils seront remboursés, même sans présentation du ticket de caisse.


D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une contamination, la bactérie E.coli étant détruite par une température de +65°C.

Les E.Coli potentiellement pathogènes peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation des gastro-entérites éventuellement hémorragiques, accompagnées ou non de fièvres, et pouvant être suivies de complications rénales sévères chez les jeunes enfants.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

Des informations sont disponibles sur le site :
<http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits>

La [REDACTED] se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone :

 N°Vert 0 800 802 511

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

SUITE DE L'ALERTE (4/4)

Autres mesures

- Suspension d'activité temporaire du fabricant E
- Vérification par les DD(CS)PP de l'effectivité du retrait-rappel dans les établissements concernés
- Activation des réseaux d'alerte Internationaux

RASFF
 INFOSAN
 EPIS
 EWRS

Produits

Santé humaine



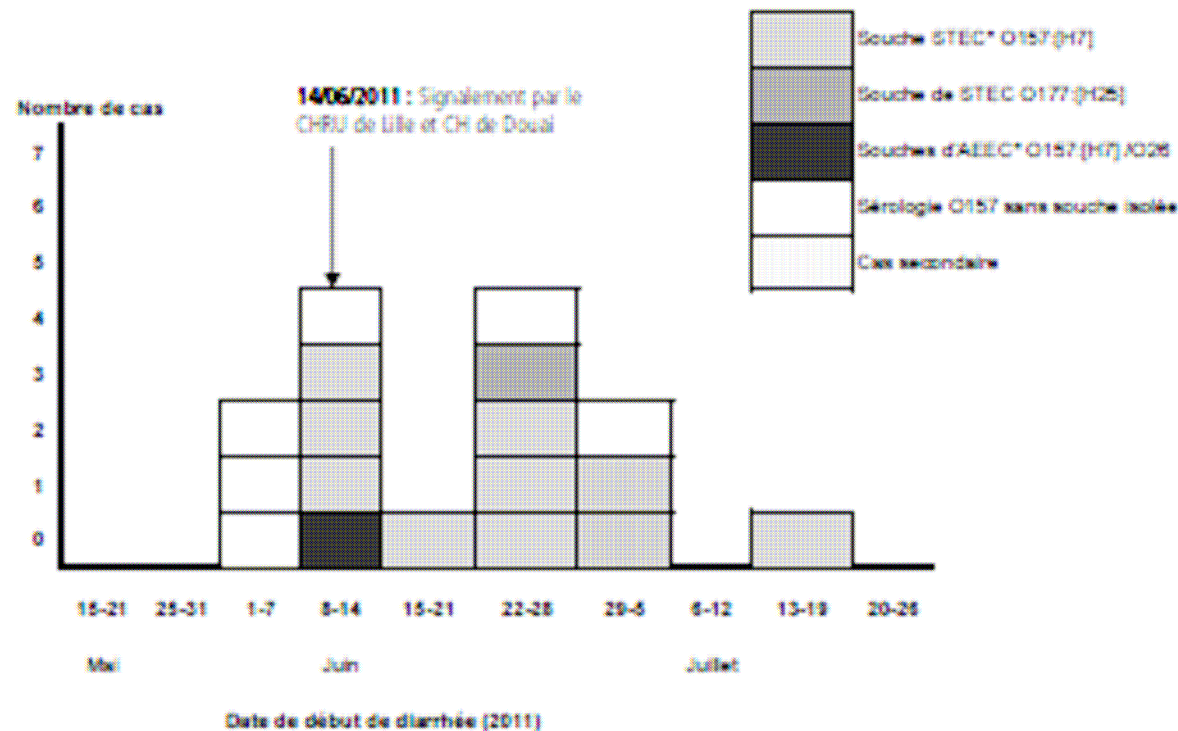
Pas de cas signalé à l'étranger



BILAN DE L'ALERTE

Cas humains :

- 18 cas de SHU pédiatriques dont 12 confirmés et 6 probables
- quart nord est de la France
- 9 sur 12 des cas pour lesquels l'information était présente : consommation rosée ou saignante
- Souches isolées : O157H7 majoritaire (pulsotypes C et E). 1 cas O157H7 et O177 et 1 cas : O157H7 et O26





Produits :

Prélèvements familles :

- 8 prélèvements (4 de steaks hachés achetés dans enseigne X dont 3 avec l'emballage marque A, 2 de burgers achetés chez X dont 1 avec emballage partiel, 2 de SH achetés chez Y et Z) =>
- Enseigne Y et Z : négatifs
- Enseigne X : 5 sérotypes : O157H7 (pulsotypes C et E) , O177H25 (profil A), O26H11, O_{rouh}H21, O_{rough}H7

=> pour 5 des 6 familles : souches isolées dans selles = souches isolées dans viande hachée. 6ème famille : pas de souche isolée dans selles

Prélèvements hors famille :

- Enseigne X (SH fabriqués le 11/05, burger du 09/05)
 - Fabricant (échantillothèque, lots mêmes MP, lots encadrants)
 - journée du 1105 : 10 mêlées testées dont 8 SH marque A => 6 positives dont 4 SH marque A
 - autres journées : 23 mêlées avec mêmes MP = 9 positives
- => O157H7 (profils C et E), O177H25 (profil A), O103H2 et 2 STEC non sérotypable

CONCLUSION

- 1^{er} cas humains à O157H7 fermentant le sorbitol en France
- Arguments épidémiologiques, microbiologiques et de traçabilité => origine : consommation des steaks hachés et de burgers de la marque A fabriquées par l'établissement E
- Contamination multiple des viandes hachées
- Hypothèse la plus probable = contamination des matières premières, en particulier d'une des trois
- Contamination large de la matière première mais sans doute hétérogène avec une contamination importante sur la journée du 11/05, voire d'une partie de cette journée

RETEX (point de vue DGAL)

Points forts :

- Efficacité du système de surveillance des cas humains =>
 - détection précoce
 - remontée des « nouveaux » cas
- Mobilisation de l'ensemble des acteurs institutionnels ou professionnels
- Existence d'une traçabilité relativement fine chez le fabricant
- Information des consommateurs par multiples moyens

Points de difficultés :

- perte de traçabilité au niveau des plate-formes et des magasins
- absence de marquage en l'absence d'emballage
- taille et mélange des lots de matières premières
- multiplicité et particularités des souches trouvées dans les viandes hachées

ENSEIGNEMENTS

- Importance de la traçabilité :
 - => amélioration traçabilité au niveau plate forme et magasins / étiquetage conditionnement
- Qualité de la matière première primordiale :
 - => sélection des fournisseurs / contrôle des matières premières/ contrôles des produits finis
- Limitation de la taille des lots de matières premières et de leur mélange
- Nécessité resensibilisation des consommateurs sur les populations à risque et donc sur les pratiques de cuisson



Merci de votre attention

Nathalie PIHIER
DGAL – MUS
01 49 55 54 07
mus.dgal@agriculture.gouv.fr