



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Bilan des actions de surveillance DGAL

Corinne Danan

Sous Direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr

STEACK EXPERT 2013



PLAN

- 1- Objectifs et Organisation des PSpC
DGAL**
- 2- Focus sur les résultats STEC**
- 3- Conclusions et nouvelles orientations**



Objectifs des PSPC (1/2)

Les plans de surveillance et de contrôle = **contrôles officiels** de la sécurité sanitaire des aliments, tout au long de la chaîne

- ⇒ Maintien d'une pression de contrôle « second niveau »
- ⇒ Vérification de la conformité des denrées alimentaires vis-à-vis de la législation
- ⇒ Collecte de données de surveillance à l'échelle européenne



Objectifs des PSPC (2/2)

Les données collectées = référence nationale pour

- ➔ aider à la détermination de critères réglementaires
- ➔ apporter des garanties à l'exportation et à l'importation
- ➔ faire évoluer les instructions pour l'inspection
- ➔ nourrir les travaux d'évaluation des risques





Contexte réglementaire

➤ Règ. (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation

Art. 3 les contrôles sont régulièrement effectués, sans préavis, à n'importe quel stade, y compris les exportations et importations

➤ Règ. (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire

Art.14: Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse

Art.17: les EM contrôlent et vérifient le respect de la législation à toutes les étapes; ils maintiennent un système de surveillance de la production, de la transformation et de la distribution.

=> 3 grands types de plans

Réglementation européenne		Base nationale
Modalités imposées	Modalités non imposées	
« résidus chimiques »	« Microbiologie »	« radionucléides »
Directive 96/23/CE	Directive 2003/99/CE	Avis de l'IRSN



Bureaux en charge des PSPC

DGAL

Appui au pilotage de la performance

CNA

Valorisation des orientations

Affaires générales

Urgences sanitaires

Brigade nationale d'enquête Vétérinaire

Alimentation

Prévention des risques sanitaires de la production primaire

Coordination des actions sanitaires

Sécurité sanitaire des aliments

Abattage et découpe

Transformation et distribution

Produits de la mer et d'eau douce

Zoonose et microbiologie des aliments

Politique de l'alimentation

Pilotage de la politique de l'alimentation

Législation alimentaire

Appui scientifique et technique

Santé et protection animales

Santé animale

Protection animale

Intrants et santé publique en élevage

Identification et contrôle des mouvements des animaux

Qualité et protection des végétaux

Santé des forêts

Semences et santé des végétaux

Biotechnologies, biovigilance et qualité des végétaux

Réglementation, mise sur le marché des intrants

Pilotage des Ressources et actions transversales

Laboratoires
Coordination des contrôles

Pilotage du Programme : « Sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation »

Systèmes d'information

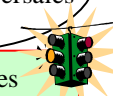
Cellule base de données

Affaires sanitaires européennes et internationales

Négociations communautaires

Exportation pays tiers

Inspection aux frontières



Quelques chiffres

Chaque année, la DGAL programme pour les PSPC:

+ 60 000 prescriptions aux différents stades de la chaîne alimentaire

+ 1 600 inspecteurs assermentés des services sanitaires dans les départements et les régions

+ 200 000 analyses

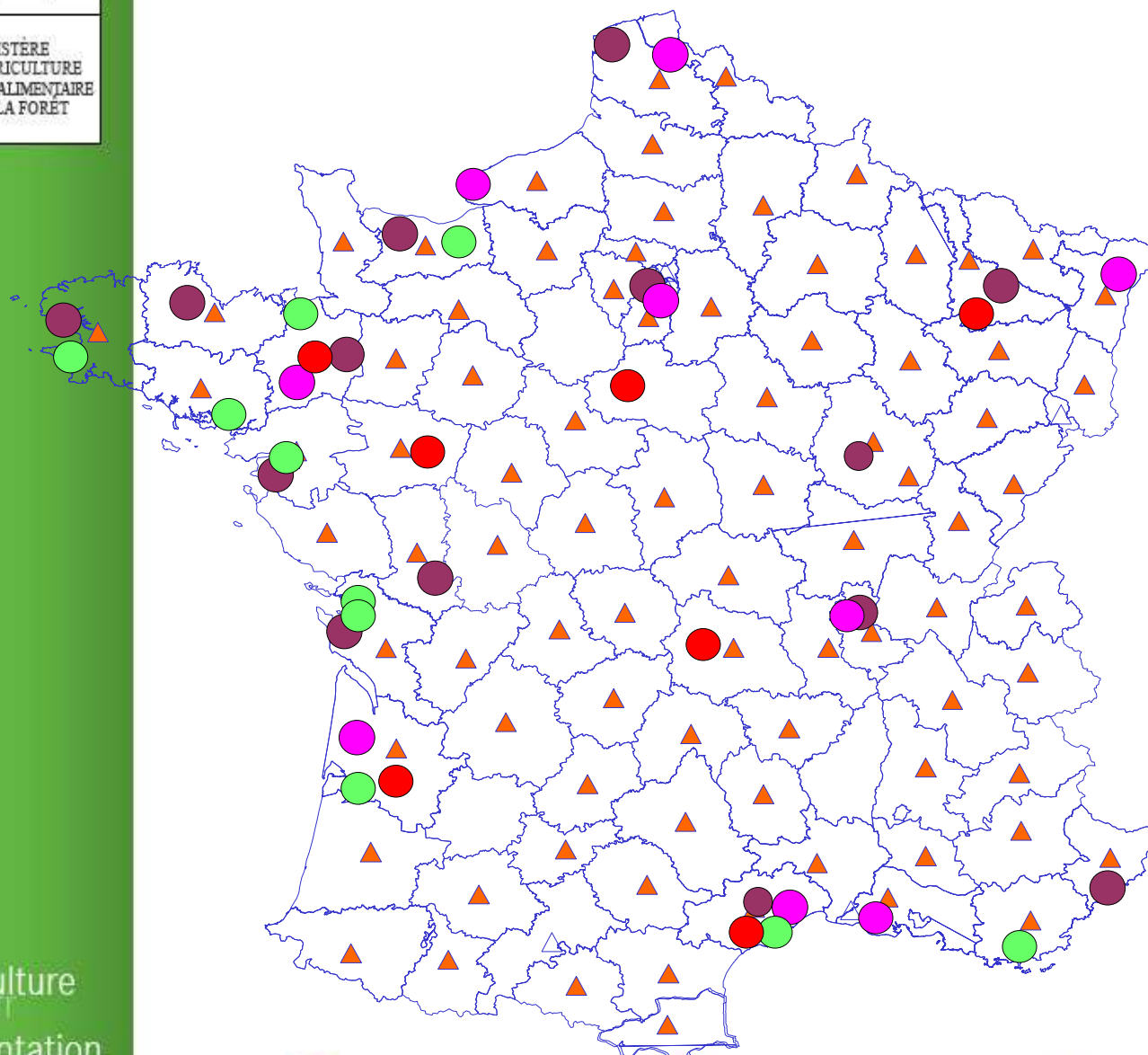
+ 11 millions d'euros (\pm 9 millions pour les plans chimiques + 2 millions pour la microbiologie)



Un réseau de laboratoires agréés



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



▲ LDA agréés/DGAL

● LNR

● Laboratoires SCL

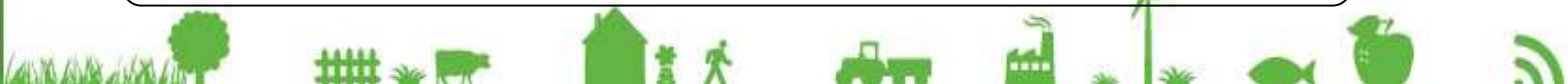
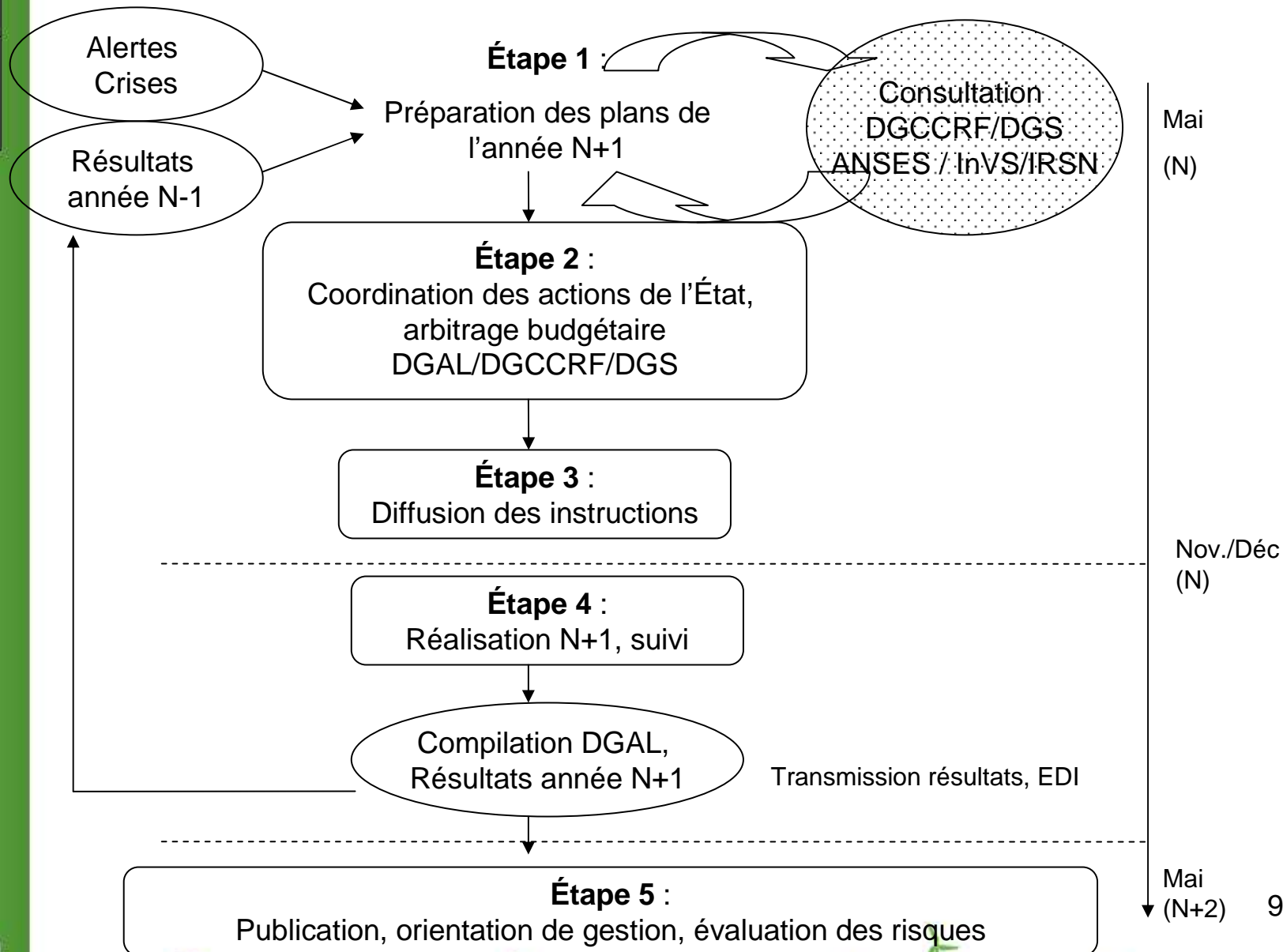
● Laboratoires
IFREMER

● Unités LNPV

+ quelques
laboratoires privés



Processus d'élaboration des PSPC



PLAN

- 1- Objectifs et Organisation des PSPC
- 2- Focus sur les résultats STEC
- 3- Conclusions et nouvelles orientations



Objectifs des PS STEC

- vérifier la **conformité** à la législation (reg. 882/2004, reg.178/2002)
- surveiller les **zoonoses** (Dir. 99/2002/CE)
- estimer le **taux de contamination national** par des *Escherichia coli* pathogènes producteurs de shigatoxines (STEC) = logique de PS (prélèvements représentatifs de l'étape surveillée)
- surveiller son **évolution** par reconduction de plans annuels
- caractériser le danger : **répartition** des différents **facteurs de pathogénicité**, identifier des **facteurs de risque**



Quelles STEC?

Avis de l'Anses 2010-SA-0031 du 27/05/2010

STEC
hautement
pathogènes

sérotype **O157:H7**

sérotypes **O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28**

ayant comme facteurs de virulence *stx1* et/ou *stx2* et *eae*

+ **O45:H2** ou **O121:H19** (exploratoire depuis 2012)

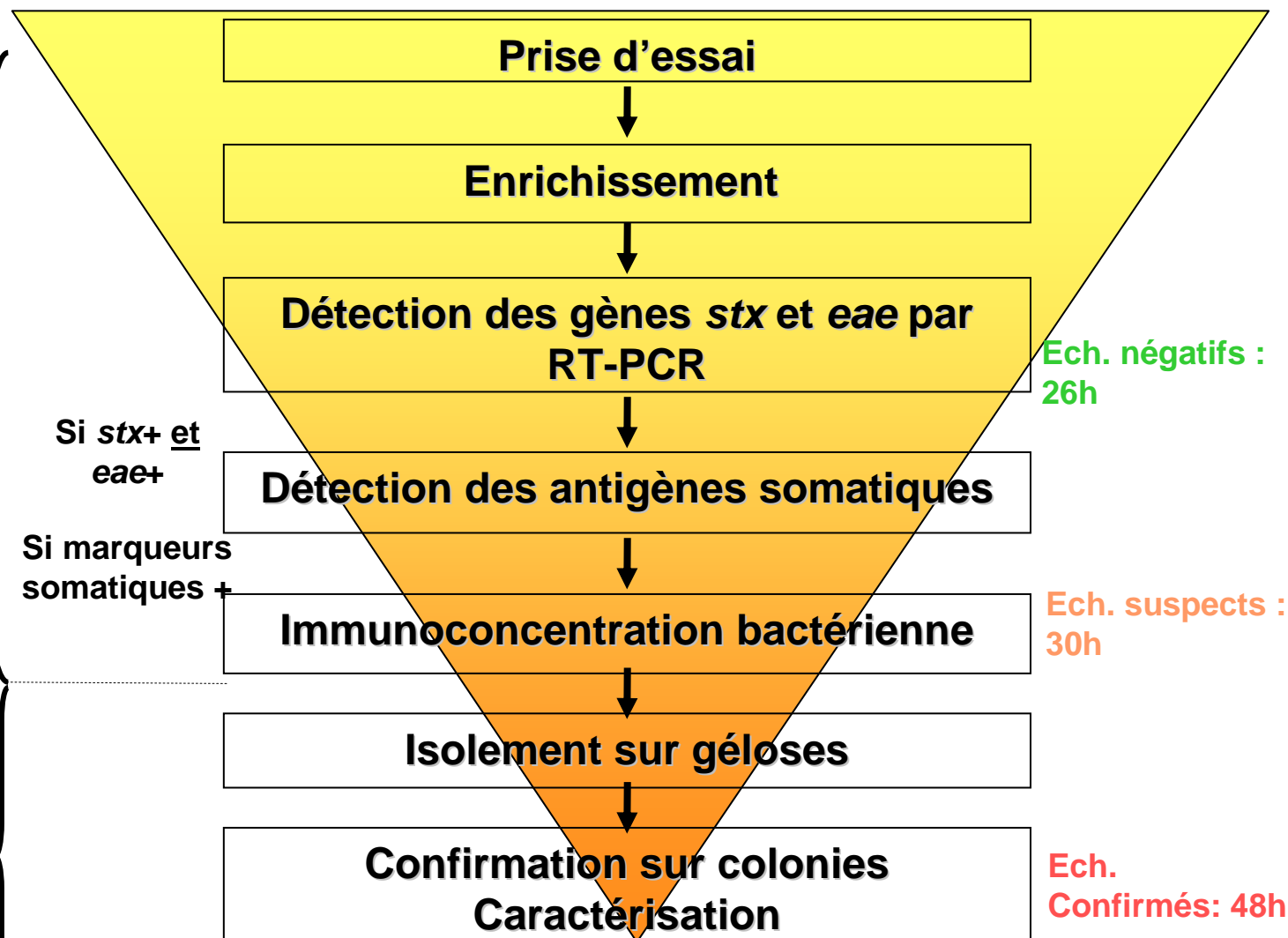
Méthode de référence (officielle): ISO/ TS 13136: 2012

<http://www.vetagro-sup.fr/services/espace-entreprises/équipements-scientifiques/plateaux-techniques/lmap>



Les étapes analytiques

Pvlt DD(CS)PP



Ech. négatifs : 26h

Si *stx*+ et *eae*+

Si marqueurs somatiques +

Ech. suspects : 30h

Ech. Confirmés : 48h



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

**DEPISTAGE
Lab. Agréés**

**CONFIRMATION
LNR**

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

STEACK EXPERT 2013

Historique PS STEC/Viande



Année	Type de produits	Stade	Nombre d'éch. testés (prévus)
2006	Viandes hachées réfrigérées	Distribution	796 (1 000)
2007	Viandes hachées surgelées	Production	3 605 (4 000)
2008	Minerais de viandes hachées surgelées	Production	992 (1 000 x 4)
2009	Viandes hachées réfrigérées	Production	615 (2000)
2009	Viandes hachées réfrigérées	Distribution	1557 (1557)
2010	Viandes hachées réfrigérées	Distribution	2476 (2500)
2011	Viandes hachées surgelées	Production	1878 (2000)
2012	Viandes hachées surgelées	Production	1923 (2000)
2013	Minerais de Viandes hachées surgelées/réfrigérées	Production	(500 minerais 500 VH)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Taux de contamination

	2006	2007	2008	2009 *	2009	2010	2011	2012
Matrice	VHR	VHS	Minerais	VHR	VHR	VHR	VHS	VHS
Stade (D:distrib; P:Prod)	D	P	P	P	D	D	P	P
Nb Analysés	796	3605	992	615	1557	2476	1878	1922
Taux de réalisation	80%	90%	99%	28%	100%	99%	94%	96%
Nb positifs	0	11	10	0	2	5	9	7
(‰)	0	3	10	0	1	2	5	4
	[0-4]	[2-6]	[5-19]	[0-5]	[0-5]	[1-5]	[2-9]	[2-8]

*: Plan arrêté en cours d'année

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Répartition des sérotypes STEC

Sérotype	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Matrice	VHS	Minerais	VHR	VHR	VHS	VHS
Stade	P	P	D	D	D	P
O157:H7	5	2	1	1	3	3
O26:H11	2	5	0	4*	5	2
O103:H2	3	3	1	0	1	2
O111:H8	1	0	0	0	0	0
O145:H28	0	0	0	1*	0	0

- 2 souches du même prélèvement, origine DE



PLAN

1- Objectifs et Organisation des PSpC
DGAL

2- Focus sur les résultats STEC

3- Conclusions et nouvelles orientations



Conclusions sur PSPC STEC/Viande

Réponse aux exigences réglementaires

- Maintien d'une pression de contrôles officiels
- Vérification de la conformité aux exigences du paquet Hygiène (reg. CE N° 178/2002)
- Collecte d'informations nationales (Directive zoonose)

Données de référence nationales représentatives (précision avec le temps)

Maintien d'une capacité analytique au niveau national (LNR)

Données pour l'expertise

- Caractérisation des souches
- Facteurs de risque
- Exposition du consommateur



Perspectives

- Programmation des PSPC en filière Viande
- Vers la mise en place d'un nouveau dispositif de surveillance des aliments?

Décret 2011-778 modifié par Décret 2012-1263 relatifs au fonctionnement et à la composition de l'Observatoire de l'alimentation

Section sanitaire de l'observatoire de l'alimentation :

Objectiver et suivre l'évolution de la qualité sanitaire des aliments, en dehors de situation de crise, en mutualisant les données existantes privées et publiques.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

L'implication des filières

5 secteurs contactés à travers leur syndicat/fédération

- **SNIV**
- **FNICGV**

Abattage, découpe
transformation
VIANDES

- **STF**
- **FIAC**

Fumage et
conserves de
Poissons

- **OQUALIM**

- **IRTAC**

Céréales et
Alimentation Animale

MATRICES ANIMALES

MATRICES
VEGETALES

Matières Premières
& Produits finis

Produits finis

Alimentation animale

Matières Premières ,
Produits finis &
Alimentation animale



Références

Bilans PSPC nationaux

Fiches de synthèse sur le site Internet du MAAF

<http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-contrôle-sécurité-sanitaire-aliments-564>

Bulletin épidémiologique (BE 55) :

<http://www.ansespro.fr/bulletin-epidemiologique/>

Bilans surveillance européenne

Rapport annuel de l'AESA et du CDC sur les zoonoses et les toxi-infections alimentaires (2011) : <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/3196.htm>

Site de la DG SANCO

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

L'Observatoire de l'alimentation

<http://agriculture.gouv.fr/Observatoire-de-l-alimentation,2141>





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

MERCI DE VOTRE ATTENTION

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

STEACK EXPERT 2013



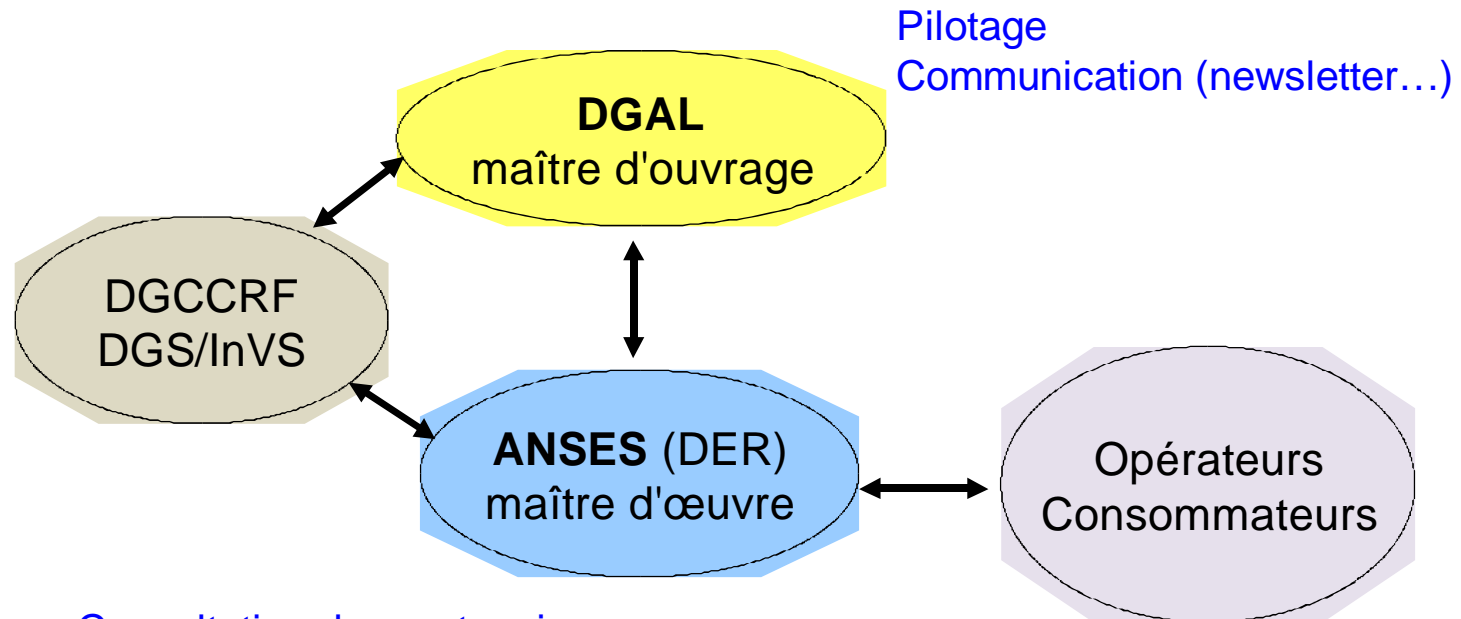
Cas des souches AEEC

Sérotype	2007	2008	2009*	2010	2011	2012
Matrice	VHS	Minerais	VHR	VHR	VHS	VHS
Stade	P	P	D	D	P	P
O157:H7	0	0	0	0	0	0
O26:H11	0	2	2	7	1	6
O103:H2	4	11	0	2	0	0
O111:H8	0	0	0	0	0	0
O145:H28	1	0	1	0	0	0

① * Détection non représentative des AEEC de sérotypes des STEC hautement pathogènes – isolement de souche à partir du bouillon suspect (étape de dépistage)
=> **témoin d'une contamination par STEC ?**

La section sanitaire

Gouvernance du prototypage



Consultation des partenaires

Animation de groupes de réflexion pluridisciplinaires (GR):

- sélection des couples matrices/contaminants,
- mise en place du dispositif de collecte et d'analyse des données,
- construction des indicateurs

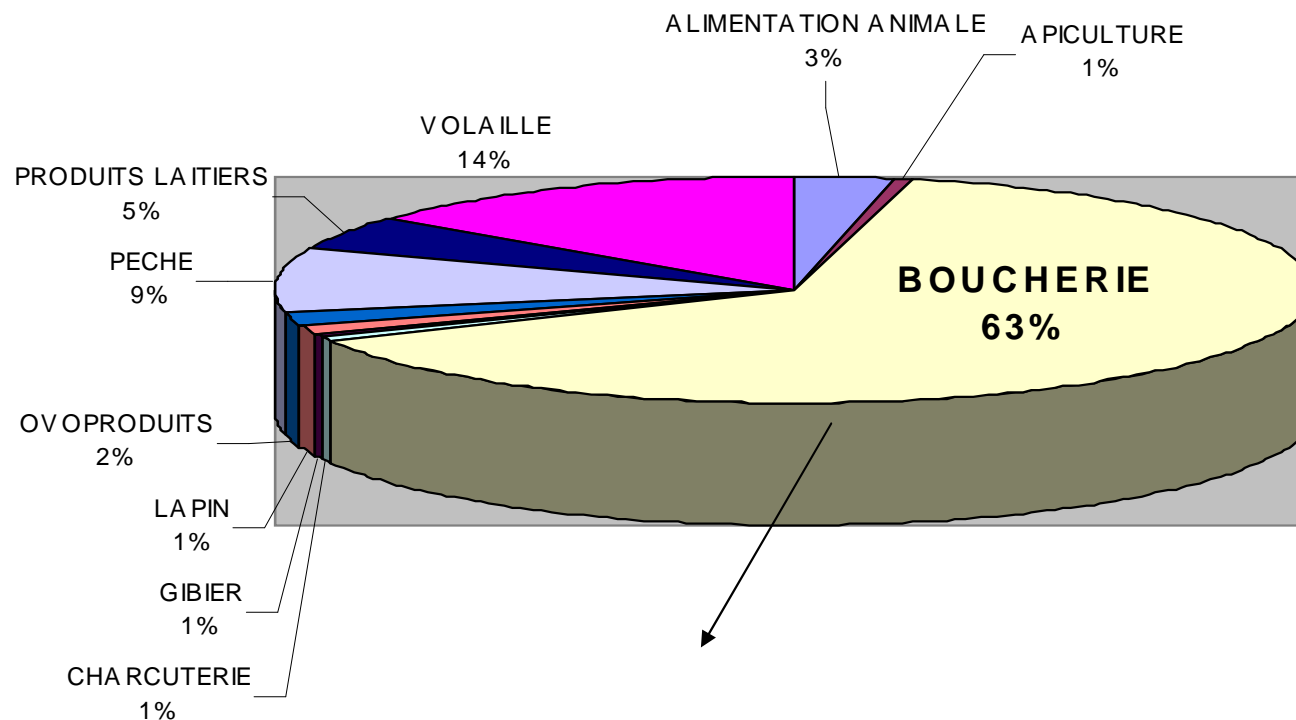
Nov. 2011 - Aout 2013: prototypage + études de cas





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Couverture des PSPC DAOA



famille contaminant	Bovin	Equins	ovins caprins	porcin	volaille	gibier	Lapin	Total de plvt	NC	% conformité
Antibiorésistance				200	204			404	0	100,00%
Dioxines-PCB	23		10	60	32	12		137	0	100,00%
Eléments traces médicaments vétérinaires	614	114	259	443	299	86	20	1835	2	99,89%
Microbiologie	6417	244	1663	6750	3535	117	570	19296	38	99,80%
Perfluoroalkylés	1878		99		94			2071	27	98,70%
Pesticides	25		10	20	26	9		90	0	100,00%
Radionucléides	1314		123	400	272	45	10	2164	0	100,00%
Substances interdites / indésirables	15		1			44		16	0	100,00%
Total	12691	26	527	5117	4221	48	220	22850	5	99,98%
Total	22977	384	2592	13090	8683	361	820	48907	72	99,85%

Données 2011





Résultats préliminaires PS 2013

Minerais+Viande hachée/Production

Taux de réalisation - fin mai ($\pm 35\%$)

Minerais: 165 interventions

VH: 170 interventions (30% VHR / 70% VHS)

Taux de contamination

1 VHS (minerais origine Pologne): STEC O26:H11

1 minerai : AEEC O26:H11



L'Observatoire de l'alimentation

Loi 2010-874 du 27/07/2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

Article L 230-3:

- **éclairer les acteurs** économiques et les pouvoirs publics sur les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires
- **trois domaines : nutritionnel, sanitaire, économique et social**
- assiste le Gouvernement dans **la définition des objectifs** de la politique publique de l'alimentation et de **l'évaluation de ses effets**

→ **Axe II du PNA: Améliorer l'offre alimentaire**

+





Objectif de la section sanitaire

Objectiver et suivre l'évolution de la qualité sanitaire des aliments, en dehors de situation de crise, en mutualisant les données existantes privées et publiques.

Reconstruire la confiance des consommateurs

Participer à un débat pluridisciplinaire sur la sécurité sanitaire des aliments

Produire une information « de référence », de la fourche à la fourchette

Gagner en crédibilité

