

# Bilan des actions de surveillance DGAL

**Sabine Itié-Hafez**

Direction Générale de l'Alimentation

Sous Direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire



# PLAN

**1- Rappels sur les PSPC DGAL**

**2- Focus sur les plans STEC**



## Notions de base

### Plan de surveillance

L'objectif est généralement de mesurer une prévalence à un niveau de la chaîne alimentaire pour évaluer l'exposition du consommateur

Échantillonnage  
représentatif

### Plan de contrôle

L'objectif est de détecter :  
les **anomalies**  
les **non-conformités**  
les **fraudes**

Échantillonnage  
ciblé

3

## Objectifs généraux des PS

Les plans de surveillance de la DGAL visent à :

- Contribuer au dispositif général de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments :
  - Maintien d'une pression de contrôle
  - Vérification de la conformité aux exigences du Paquet Hygiène (vérification de la conformité des produits mis sur le marché)
  - Collecte de données dans le cadre de la directive zoonoses
  - Aide à la détermination de critères réglementaires
- Apporter des garanties à l'exportation
- Collecter des données pour l'évaluation des risques

MESURER



DECIDER



AGIR

4

## Principales bases réglementaires

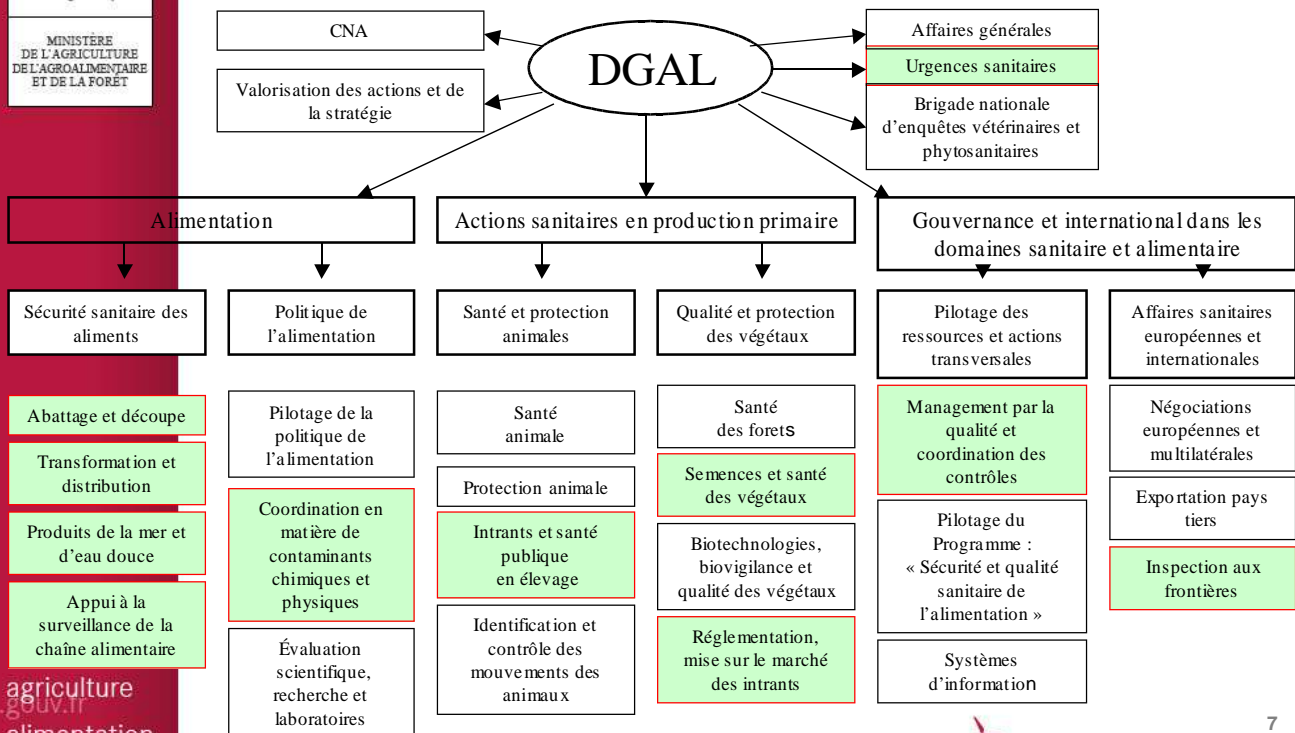
- ⇒ **règlement (CE) n°178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
  - Art.14 : Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse
- ⇒ **règlement (CE) n°882/2004** relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation
- ⇒ **directive 2003/99/CE** sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques (Annexe A)
- ⇒ **règlement (CE) n°2073/2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

## Types de plans

Il existe 3 grands types de plans :

Réglementation européenne		Réglementation nationale
Modalités imposées	Modalités non imposées	
« Résidus chimiques » (directive 96/23/CE)  « Antibiorésistance » (décision du 12/11/13)	« Agents zoonotiques » (directive 2003/99/CE)	« Radionucléides » (avis de l'IRSN)

## Bureaux en charge des PSPC à la DGAL



7

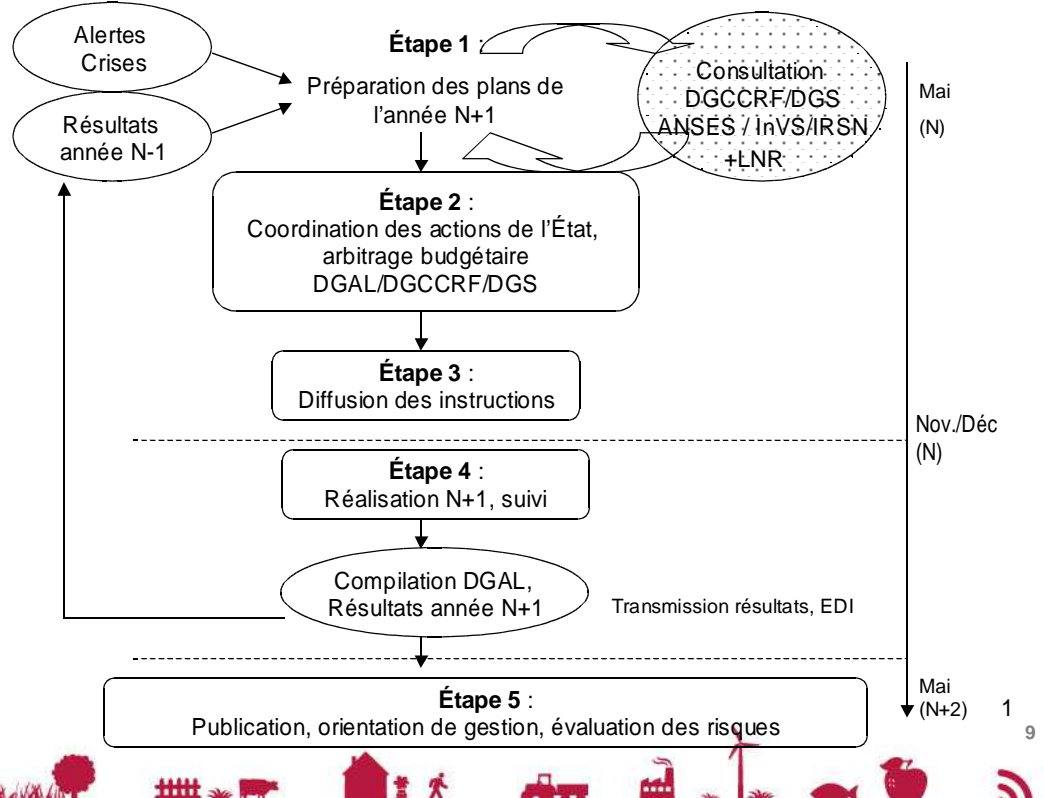
## Quelques chiffres

Chaque année :

- 60 000 prescriptions aux différents stades de la chaîne alimentaire
- 1600 inspecteurs dans les départements et les régions
- 200 000 analyses
- 11 millions d'euros (9 millions pour les plans chimiques, 2 millions pour les plans pour la microbiologie)
- Un réseau de laboratoires agréés et de laboratoires nationaux de référence

8

# Processus d'élaboration des PSPC



# PLAN

1- Rappels sur les PSC DGAL

2- Focus sur les plans STEC

## Objectifs des PS STEC

- Vérifier la **conformité** de la législation (reg 882/2004, reg 178/2002)
- Surveiller les **zoonoses** (directive 2003/99/CE)
- Estimer le **taux de contamination national** par des *Escherichia coli* pathogènes producteurs de shigatoxines (STEC) = logique des 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**

## Souches STEC recherchées - Méthode

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*

Liste des méthodes officielles : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568>

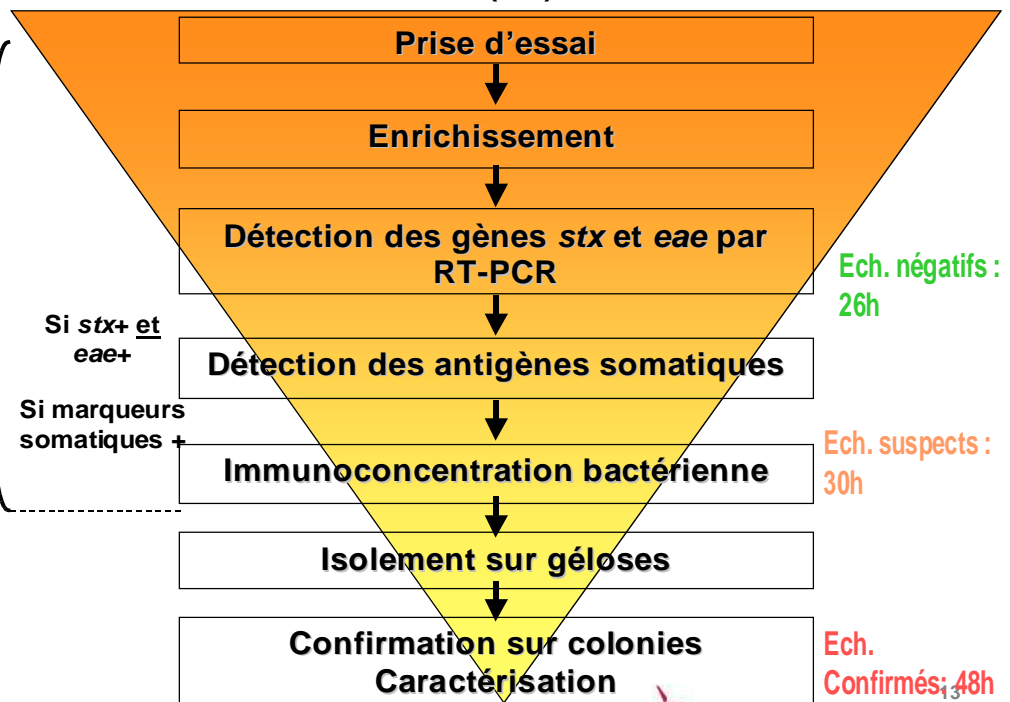
Note de service DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2013-8179 relative aux méthodes officielles pour la recherche de STEC dans les aliments : méthode LNR adaptée de l'ISO/TS 13136:2012 et méthode Pall GeneDisc

**DEPISTAGE  
Lab. Agréés**

**CONFIRMATION  
LNR**

# Les étapes analytiques

Pvlt DD(CS)PP



Ech. négatifs :  
26h

Ech. suspects :  
30h

Ech.  
Confirmés : 48h

## Historique PS STEC (1/2)

Année	Type de produits	Stade	Nb d'échantillons testés (prévus)
2006	VH réfrigérées	Distribution	796 (1000)
2007	VH surgelées	Production	3605 (4000)
2008	Minerais destinés à la fabrication de VH surgelées	Production	992 (1000)
2009	VH réfrigérées	Production	615 (2000)
2009	VH réfrigérées	Distribution	1557 (1557)

## Historique PS STEC (2/2)

Année	Type de produits	Stade	Nb d'échantillons testés (prévus)
2010	VH réfrigérées	Distribution	2476 (2500)
2011	VH surgelées	Production	1878 (1970)
2012	VH surgelées	Production	1922 (2000)
2013	Minerais destinés à la fabrication de VH	Production	500 (500)
	VH (surgelées / réfrigérées)	Production	500 (500)

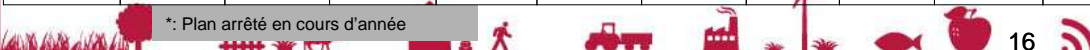


## Résultats : Filière bovine - contamination par STEC

Contexte : Reg. (CE) N°178-2002 / Directive Zoonose s

	2006	2007	2008	2009*	2009	2010	2011	2012	2013	2013
Matrice	VHR	VHS	MIN	VHR	VHR	VHR	VHS	VHS	MIN	VH
Stade	D	P	P	P	D	D	P	P	P	P
Nb analysés	796	3605	992	615	1557	2476	1878	1922	500	500
Taux réalisat° (%)	80	90	99	28	100	99	94	96	100	100
Nb positifs	0	11	10	0	2	5	9	7	6	2
Prévalence (%)	0	3 [2-6]	10 [5-19]	0 [0-5]	1 [0-5]	2 [1-5]	5 [2-9]	4 [2-8]	12 [4-26]	4 [0-14]

\*: Plan arrêté en cours d'année





## Résultats : Filière bovine - contamination par STEC

### Répartition des sérotypes hautement pathogènes

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2013
Matrice	VHS	MIN	VHR	VHR	VHS	VHS	MIN	VH
Stade	P	P	D	D	D	P	P	P
O157:H7	5	2	1	1	3	3	4	1
O26:H11	2	5	0	4*	5	2	1	1
O103:H2	3	3	1	0	1	2	1	0
O111:H8	1	0	0	0	0	0	0	0
O145:H28	0	0	0	1*	0	0	0	0

\* 2 souches du même prélèvement, origine DE

Remarque : 1 des 2 viandes hachées contaminées en 2013 provenait d'un minerais contaminé



## Merci de votre attention

Les bilans des PSPC sont disponibles à l'adresse :  
<http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-contrôle-sécurité-sanitaire-aliments-564>

