



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Gestion des risques *E.coli* STEC et salmonelles dans la filière steaks hachés

Journées STEAK EXPERT

17 et 18 juin 2014

Direction Générale de l'Alimentation

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



PLAN

1. Rappels réglementaires sur la gestion des alertes
2. Gestion des non-conformités relatives à *E.coli* STEC
3. Gestion des non conformités relatives à *Salmonella spp*



ALERTES 'PRODUITS' ENREGISTRÉES EN 2013



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA PÊCHE

120 notifications
par la France

RASFF

96 alertes provenant
du RASFF

931 alertes (food
and feed)

15 alertes avec un
point de départ "cas
humains"

1 301 TIAC

835* alertes provenant
de la France

DD(CS)PP

462 retraits
et
211 rappels

* dont 529 point de départ « autocontrôle »





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

RAPPELS RÉGLEMENTAIRES SUR LA GESTION DES ALERTES

Règlement (CE) 178/2002 Food law

- Interdiction de mise sur le marché de denrées alimentaires dangereuses (art. 14)
- Responsabilité des exploitants du secteur alimentaire (production, transformation, distribution) (art. 17)
- Obligation de retrait et/ou rappel des produits non conformes et de notification à l'autorité compétente (art. 19)
- Mise en place d'un système de traçabilité approprié (art. 18)

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





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

RAPPELS RÉGLEMENTAIRES SUR LA GESTION DES ALERTES

Dans quels objectifs ?

- Faire cesser l'exposition des populations
→ action sur les produits (retrait)
- Faire cesser la contamination des aliments
→ action sur le site de production
- Alerter les personnes ayant consommé le produit
sur les risques encourus
→ information du consommateur (rappel)

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





RAPPELS RÉGLEMENTAIRES SUR LA GESTION DES ALERTES

Qui fait quoi ?

- 3 étapes distinctes : détection, évaluation, gestion
- Les instructions nationales à destination des services de contrôle et des professionnels (note de service DGAL N2012-8181)
- Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version révisée du 2 juillet 2009)





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

SCHÉMA GÉNÉRAL D'UNE ALERTE



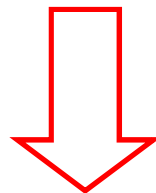
Détection d'une non-conformité

2 points de départ : produits et/ou cas humains

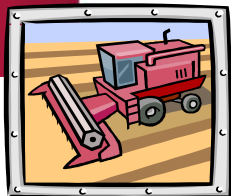


Évaluation de la situation

Critères réglementaires, avis scientifiques, données sur le produit, l'évolution du pathogène, la destination ...



Denrée
dangereuse



Mise en œuvre des actions

Information du fournisseur

Information de l'administration des suites données et des mesures prises

+/- Actions sur les produits et sur le site de production



GESTION DES NON-CONFORMITÉS RELATIVES À *E. COLI* STEC

Principes généraux d'évaluation et de gestion (NS 2012/8181 du 13 août 2012)

- Non-conformité = Présence confirmée par le LNR de *E. coli* STEC considérées comme hautement pathogènes sur des produits mis sur le marché
- Information des services officiels = Notification obligatoire à la DDPP du département où a été détectée la non-conformité
- Actions sur le site de production =
 - Analyses complémentaires sur la mêlée contaminée et les mêlées encadrantes m-1 et m+1 selon le principe de la cascade
 - Gestion à la matière première si résultats d'analyse tous défavorables
- Actions sur les produits =
 - Retrait/Rappel (par affichette et communiqué de presse) de toute mêlée contaminée en *E.coli* STEC quel que soit le résultat des analyses complémentaires et même si DLC dépassée
 - Retrait/rappel de toute mêlée encadrante pour laquelle aucune analyse complémentaire ne peut être réalisée
- Prise en compte de la situation sanitaire concernant la surveillance nationale des SHU chez l'enfant de moins de 15 ans (source : InVS)



GESTION DES NON-CONFORMITÉS RELATIVES À E. COLI STEC

- Mesures de gestion sur les produits mis sur le marché en fonction du contaminant (STEC ou AEEC)
- Analyses complémentaires sur la mêlée contaminée et les mêlées encadrantes m-1 et m+1 selon un plan d'échantillonnage adapté à la situation
 - n = 30
 - n = variable
- En fonction de l'échantillonnage réalisé, mise sur le marché possible des mêlées encadrantes avec résultats d'analyse tous conformes (sinon destruction ou traitement thermique)





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

extrait NS 2012-8181

Résultats des analyses complémentaires sur les mêlées m, m-1 et m+1	hautement pathogènes	
	Échantillonnage initial n=variable ⁽³⁾	Échantillonnage initial n=30 ⁽⁴⁾



Mêlées (m-1) et (m+1)	Au moins 1 résultat non conforme (X<Y)	Retrait et rappel et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)	Retrait et rappel et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)
	Résultats tous conformes (X=0)	Retrait et rappel des mêlées m-1 et m+1	Mise sur le marché des mêlées m-1 et m+1
	Résultats tous non conformes (X=Y)	Retrait et rappel et compléter l'échantillonnage à n=30 sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=Y gestion à la matière première ⁽⁶⁾ et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2) avec n=30	Retrait et rappel et gestion à la matière première ⁽⁶⁾ et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)





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

GESTION DES NON-CONFORMITÉS RELATIVES À E. COLI STEC

Spécificités pour les *E.coli* AEEC des mêmes sérotypes que les STEC considérées comme hautement pathogènes

Retrait :

- de toute mêlée contaminée en *E.coli* AEEC quel que soit le résultat des analyses complémentaires
- Et en complément du retrait : Rappel (a minima par affichette)
 - si les produits finis sont des viandes hachées avec un étiquetage "tartare" ou « gamme enfant » ou si aucun étiquetage relatif à la cuisson*
 - et seulement si DLC en cours ou dépassée depuis moins d'une semaine
- Mise sur le marché possible des mêlées encadrantes si les résultats des analyses complémentaires sont tous favorables

* = produits considérés comme destinés à être consommés en l'état ou susceptibles d'être consommés pas ou insuffisamment cuits

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

extrait NS 2012-8181

Résultats des analyses complémentaires sur les mêlées m, m-1 et m+1		AEEC (*)
		Échantillonnage initial n=variable ⁽³⁾
Mêlée m non conforme (résultat initial confirmé)	Au moins 1 résultat non conforme (X<Y)	Retrait ⁽⁵⁾
	Résultats tous conformes (X=0)	Retrait ⁽⁵⁾
	Résultats tous non conformes (X=Y)	Retrait ⁽⁵⁾ et compléter l'échantillonnage à n=30 sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=0 pour les mêlées m-1 et m+1, mise sur le marché --- si X=Y gestion à la matière première ⁽⁶⁾



extrait NS 2012-8181



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Résultats des analyses complémentaires sur les mêlées m, m-1 et m+1		AEEC (*)
		Échantillonnage initial n=variable ⁽³⁾
Mêlées (m-1) et (m+1)	Au moins 1 résultat non conforme (X<Y)	Retrait ⁽⁵⁾ et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2)
	Résultats tous conformes (X=0)	Mise sur le marché des mêlées m-1 et m+1
	Résultats tous non conformes (X=Y)	Retrait ⁽⁵⁾ et compléter l'échantillonnage à n=30 sur les mêlées m, m-1 et m+1 => si X=Y gestion à la matière première ⁽⁶⁾ et Poursuite de la cascade (m-2 et m+2) avec n=30





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

GESTION DES NON-CONFORMITÉS RELATIVES À E. COLI STEC

Le guide d'aide à la gestion des alertes

- **La fiche technique *E. coli* STEC et AEEC**
 - Formalisation des principes de gestion des produits
 - Précisions sur le volet « communication »
 - Quand communiquer ?
 - Comment communiquer ?
 - Quel modèle d'information du consommateur ?

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

PROJET Annexe XI Fiche technique *Escherichia coli* STEC et AEEC

Modification du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire
(version révisée du 2 juillet 2009)

BASES RÉGLEMENTAIRES :

- Articles 14 et 19 du Règlement (CE) [178/2002](#) du 28 janvier 2002 modifié 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

ÉVALUATION DU DANGER ET SEUIL D'ALERTE :

- Avls de l'Anses et en particulier l'avis n°2010-SA-0031 du 27 mai 2010 relatif à la pertinence de la révision de la définition des STEC pathogènes, précisée dans l'avis Afssa du 15 juillet 2008 complété par l'avis du 11 janvier 2011 relatif à la pertinence de la révision de la définition des *E.coli* entéro hémorragiques (EHEC) majeurs typiques, à l'appréciation quantitative des risques liés à ces bactéries à différentes étapes de la chaîne alimentaire, selon les différents modes de consommation des steaks hachés, et à la prise en compte du danger lié aux *F.coli* entéro-pathogènes (FPFC) dans les aliments,
- E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes définies comme les souches appartenant à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2, ou O111:H8, et possédant les gènes de virulence *stx* (*stx1* ou *stx2*) et *eae*,
- E. coli* AEEC des mêmes sérotypes que les *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes (mais possédant par définition uniquement le gène de virulence *eae*).

CONDUITE À TENIR EN CAS D'ALERTE :

PRODUITS DÉJÀ MIS SUR LE MARCHÉ :

- Tout résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes ou d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes doit donner lieu à une notification de non-conformité à l'autorité compétente (selon les modalités définies dans le présent guide),
- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés au niveau de la production et/transformation et/ou distribution (= information du consommateur) — modalités de communication, cf. paragraphe ci-dessous,
- Les mesures de retrait/rappel peuvent concerner d'autres lots que le lot de produits initialement incriminé en fonction du résultat des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture,
- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR et indiquant la présence d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes que les *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait des produits incriminés au niveau de la production et/transformation et/ou distribution ; un rappel de produits peut être nécessaire en fonction des résultats des analyses complémentaires et de l'utilisation attendue des produits.





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

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

PRODUITS NON MIS SUR LE MARCHÉ :

- En cas de résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes ou d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes, le fabricant doit procéder à des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture.

*LNR *E. coli* (cf. arrêté du 29 décembre 2009 modifié désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés (= information du consommateur).
- L'information du consommateur peut être exigée par les autorités sanitaires même si la durée de vie des produits est dépassée.
- En fonction de l'évaluation de la situation, et en particulier si des conséquences sanitaires humaines ont été signalés comme étant susceptibles d'être liés à la consommation des denrées alimentaires incriminées, l'autorité sanitaire ou le fabricant des produits suspects de sa propre initiative, peut décider d'informer le consommateur sans attendre l'obtention des résultats d'analyse sur ces produits.

Comment communiquer ?

- Tout exploitant de la chaîne alimentaire procédant à un rappel de produits doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour informer le consommateur de façon rapide, efficace et ciblée :
 - L'apposition d'affichettes disposées à plusieurs endroits visibles sur les lieux d'achat et la publication concomitante d'un communiqué de presse (avec mise en ligne par le ministère en charge de l'agriculture sur le site alimentation.gouv.fr) sont les deux moyens d'information des consommateurs obligatoires à minima.
 - Des moyens d'information complémentaires sont également recommandés, notamment, le recours aux cartes de fidélité.
 - Les nouveaux modes d'achat (notamment vente sur internet, e-commerce vente à emporter de type drive) doivent être pris en compte afin d'informer le plus largement possible les consommateurs susceptibles d'avoir acheté les produits contaminés.
- cf. Annexe « Communication » du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version en vigueur).
- cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette (page suivante).





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

COMMUNIQUÉ DE LA SOCIÉTÉ Nom / Affichette de la Société Nom RETRAIT/RAPPEL Produit XXX

Adresse

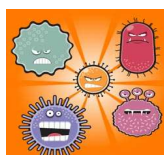
La Société Nom procède au retrait de la vente du produit suivant :

paragraphe ci-dessous à adapter en fonction des caractéristiques du produit et des modalités de vente au consommateur

Nom :
Marque commerciale :
Type de conditionnement :
N° de lot :
DLC/DLUO :
Numéro d'identification vétérinaire :
Période de commercialisation :



En effet, un contrôle a mis en évidence, dans ses produits,



la présence de *Escherichia coli* Oxxx:Hx, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit [si résultats d'analyse confirmés par le LNR]

[ou]

la présence de *Escherichia coli*, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit en cours d'identification [si résultats d'analyse non encore confirmés par le LNR].

[paragraphe spécifique pour le communiqué de presse] Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

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.

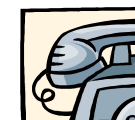
Les *Escherichia coli* Oxxx:Hy peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent suivies (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

[Paragraphe spécifique si le produit concerné par l'alerte est le steak haché] D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur (c'est à dire la disparition de la couleur rosée) des viandes hachées et produits à base de steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination. Ces recommandations quant à la cuisson sont d'autant plus appropriées lorsque la viande est destinée à de jeunes enfants et aux personnes âgées.

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 ainsi que le lieu et la date d'achat.

La Société Nom se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant à compléter.

Contact presse [communiqué de presse] : à compléter



GESTION DES NON-CONFORMITÉS : SALMONELLES

Principes généraux d'évaluation et de gestion (NS 2012/8181 du 13 août 2012)

- Non-conformité = Présence de *Salmonella spp* sur des produits mis sur le marché
- Information des services officiels = Notification obligatoire à la DDPP du département où a été détectée la non-conformité
- Actions sur site de production =
 - rechercher l'origine de la contamination (environnement, matière première,...) et mettre en place les mesures correctives pertinentes
 - effectuer des prélèvements sur des produits de même nature sur le lot le plus proche du lot incriminé
 - effectuer un nettoyage-désinfection approfondi de l'établissement
- Actions sur les produits =
 - Retrait +/- Rappel (par affichette) de toute mêlée contaminée





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

GESTION DES NON-CONFORMITÉS : SALMONELLES

Viande hachée	
Produit destiné à être consommé cru Ex : viande hachée à la demande, viande étiquetée « tartare »	Produit destiné à être consommé cuit Ex : steaks hachés préformés en UVC avec étiquetage « à consommer après cuisson », cheveux d'ange
↓	↓
Un critère de sécurité est prévu : absence de <i>Salmonella</i> dans 25 g cf. annexe I point 1.4 du Règlement (CE) 2073/2005	Un critère de sécurité est prévu : absence de <i>Salmonella</i> dans 10 g cf. annexe I point 1.6 du Règlement (CE) 2073/2005
↓	↓
La denrée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires	
↓	↓
Retrait et Rappel cf. article 19.1 du Règlement (CE) 178/2002	Retrait (pas de rappel car produit destiné à être consommé cuit par le consommateur) ^(*) cf. article 19.1 du Règlement (CE) 178/2002





Liberté
ÉQUALITÉ
FRATERNITÉ

MINISTRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA PÊCHE
ET DE LA MER

Annexe IX : Fiche technique *Salmonella spp.*

BASES REGLEMENTAIRES :

- Annexe I du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié
- Articles 14 et 19 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#) modifié

EVALUATION DU DANGER : ¹²

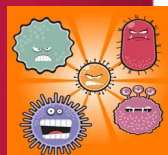
Situation par rapport au Règlement (CE) n°2073/2005	Précisions	Denrées dangereuses
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères de sécurité (exemples : saucisses crues non classées PBV ¹³ , steaks hachés, fromages au lait cru, fruits et légumes prédécoupés)	OUI
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères d'hygiène (exemple : carcasses de volailles)	non
Non prévue	Répond à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits non destinés à être cuits (exemple : fromages au lait pasteurisé autres que ceux prévus à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)	OUI
	Ne répond pas à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits destinés à être cuits (exemples : escalopes de volailles, saucisses crues classées PBV et destinées à être cuites)	non





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

Comment communiquer ?

cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette ci-dessous

1) LES PRODUITS PRE-EMBALLES :

Date : 00/00/0000

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

RAPPEL DE PRODUIT

La « Société XXX » procède aujourd'hui au retrait de la vente de « Dénomination du produit » suite à la mise en évidence de la présence de **salmonelles**.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit : à compléter

Marque : à compléter

Présentation : à compléter

DLC ou DLUO¹⁴ : à compléter

Code fabrication (ou numéro de lot) : à compléter

L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les toxi-infections alimentaires causées par les **salmonelles** se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.

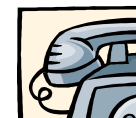
Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

La « Société XXX » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : « n° téléphone ».

2) LES PRODUITS NON PRE-EMBALLES : (vente à la coupe)

Les informations sur les caractéristiques du produit peuvent être rédigées de la manière suivante :

[...] Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination, par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre le date et le date dans les magasins nom des enseignes. [...]





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Merci de votre attention

Marie-Pierre Donguy
marie-pierre.donguy@agriculture.gouv.fr
01 49 55 59 04

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

