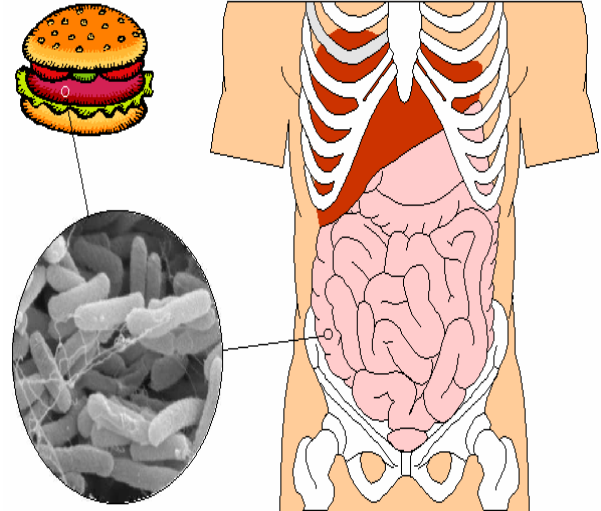


E. coli : une bactérie redoutable ?

Escherichia coli O104 H4 qui a touché l'Allemagne via les graines germées ou E. coli O157 H7 via l'épisode des steaks hachés de la société SEB vendu chez LIDL appartiennent tous deux à la famille des E. coli STEC. Des moyens simples et efficaces existent pour s'en prémunir comme le lavage des mains après avoir manipulé des viandes ou légumes crus, le lavage des surfaces de travail en contact avec les aliments crus, ne pas remettre de la viande cuite dans un plat ayant contenu de la viande crue sans avoir lavé ce plat (cas fréquent lors de la préparation d'un barbecue où l'on oublie trop souvent de laver le plat ayant servi à assaisonner la viande avant d'y redéposer la viande cuite).



Comment les aliments peuvent-ils être contaminés ?

Divers animaux sauvages ou d'élevage peuvent être porteurs asymptomatiques* des Shiga-Toxin-Producing Escherichia Coli (STEC), également appelés Vérotoxine Escherichia coli (VTEC). Ils participent ainsi à la contamination de l'environnement et le cas échéant de cultures maraîchères. Cependant, les bovins et les ovins constituent les principaux réservoirs de ces bactéries.

La contamination d'aliments d'origine animale peut intervenir notamment à l'abattoir - dépouille ou éviscération des animaux - ou lors de la traite en élevage, lorsque les règles d'hygiène ne sont pas totalement respectées. Pour les végétaux, cette contamination peut avoir lieu lors de l'épandage des effluents des élevages de ruminants à proximité des végétaux, ou par l'utilisation d'eau d'irrigation contaminée.

Enfin, la contamination peut se produire lors de la préparation des aliments, soit par contact avec un aliment souillé, soit du fait d'une mauvaise hygiène des mains ou des ustensiles utilisés par la personne préparant le repas.

*un porteur asymptomatique ou porteur sain est un animal ou un homme qui héberge un agent infectieux sans que celui-ci provoque de symptôme visible.

Quelles sont les populations touchées ?

Toutes les populations ne présentent pas la même sensibilité vis à vis de ces bactéries. Les personnes âgées de plus de 65 ans, les enfants de moins de 5 ans et les personnes immunodéprimées sont plus sensibles à ces bactéries.

Comment se produit l'intoxication par les STEC ?

Chez l'homme, seules quelques bactéries peuvent suffire à déclencher l'infection. Trois principales voies sont responsables de la contamination de l'homme :

- l'ingestion d'aliments contaminés (produits d'origine animale mais aussi légumes crus). Cette voie est le mode de contamination majoritaire ;
- la consommation d'eau souillée ;
- la transmission via le contact avec un animal contaminé ou ses déjections, ou de personne à personne.

Les symptômes ?

Différents signes cliniques peuvent être associés à une contamination: diarrhée sanglante, syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez les enfants (dans environ 10% des cas) et purpura thrombotique et thrombocytopénique (PTT) chez les adultes. Ces deux maladies sont caractérisées par des lésions des petits vaisseaux (artérioles et capillaires, surtout au niveau des reins pour le SHU), avec destruction des globules rouges.

Le SHU, principale cause d'insuffisance rénale du nourrisson, est responsable de séquelles rénales graves dans un tiers des cas, pouvant éventuellement entraîner un décès.

En France, depuis 1995, une centaine de cas de SHU est recensée par an chez les enfants de moins de 15 ans. Ils sont majoritairement liés à des STEC.

Comment se prémunir vis à vis de ces bactéries ?

Pour les légumes crus, il est recommandé d'effectuer un **lavage particulièrement minutieux**.

Le lait cru destiné aux très jeunes enfants (moins de 5 ans) doit être **porté à ébullition avant consommation**.

Les STEC sont sensibles à la température. La cuisson est donc susceptible de détruire partiellement ou totalement les STEC contenus dans un aliment.

Différentes instances de sécurité sanitaire recommandent de **maintenir une température à cœur de 70°C pendant 2 minutes pour la cuisson des steaks et steaks hachés de bœuf**.

Pour éliminer tout risque, il est donc recommandé d'assurer une cuisson à cœur des steaks hachés, notamment ceux destinés aux jeunes enfants.

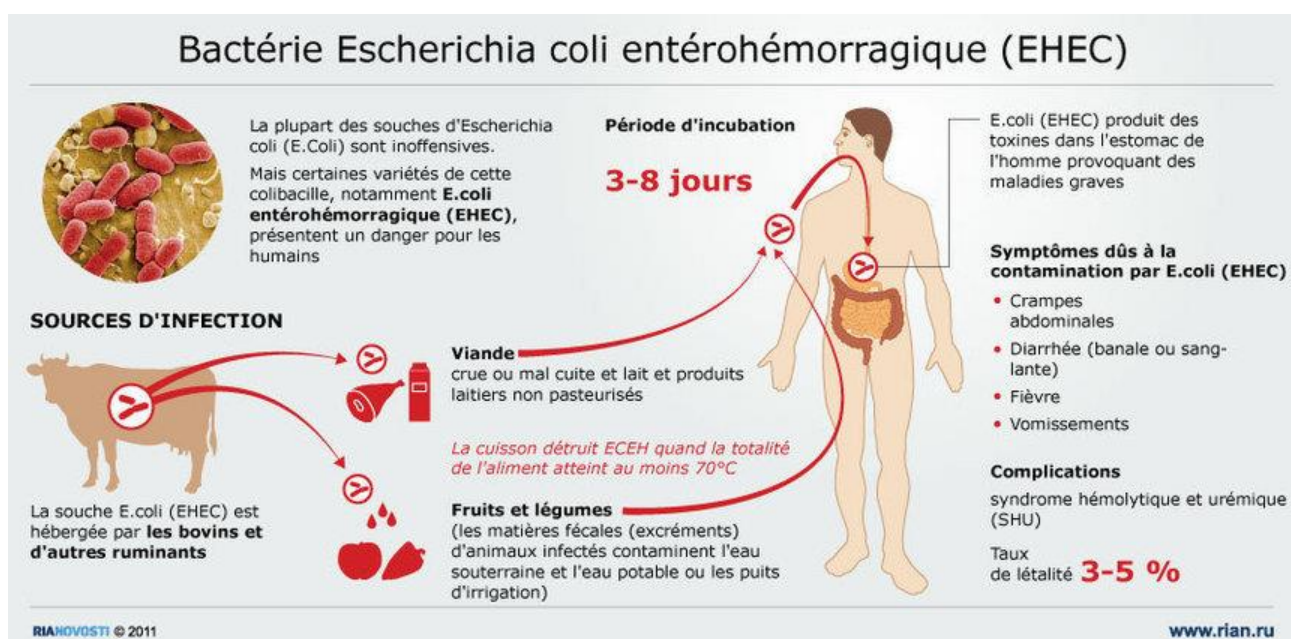
Le **respect des mesures générales d'hygiène en cuisine** est primordial pour prévenir les contaminations croisées entre aliments crus et cuits.

Source : ANSES

Commentaire :

L'Escherichia coli dénombré en tant que germe témoin d'hygiène dans les analyses microbiologiques effectuées au LVB63 sur les denrées alimentaires ne comprend pas les E. coli O157 H7. C'est l'ensemble des E. coli qui est dénombré en laissant de côté parfois les E. coli particuliers comme le O157 H7. Les E. coli STEC sont difficilement détectables.

Le dénombrement de routine des E. coli effectué au LVB63 sert à vérifier les bonnes pratiques d'hygiène selon le règlement 2073/2005. Actuellement, la réglementation française ne préconise pas la recherche d'E. coli STEC sauf cas particulier. Un plan analytique annuel avec dénombrement des germes témoins d'hygiène dont E. coli permet une maîtrise de son process ainsi que le contrôle de ses fournisseurs.



1) La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117

La note de service **DGAL/SDSSA/N2011-8117** est parue le 23 mai 2011. Elle concerne tous les acteurs des commerces de détail ; entreposage, transport, restauration collective, remise directe. Elle précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Elle est accessible avec le lien suivant : <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118117Z.pdf>.

Des cas précis expliqués dans la nouvelle note de service de la DGAL :

- **remise directe :**
 - **maitrise des températures avec des exemples de denrées périssables ou très périssables.**
 - **la traçabilité peut être établie avec les étiquettes ou un autre moyen**
- **restauration collective :**
 - **des précisions sur la durée de vie des préparations culinaires**
 - **des indications sur la gestion des excédents**
- **point sur la congélation/ décongélation**

Voir notre stage n°1

2) La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8153

La note de service **DGAL/SDSSA/N2011-8153** est parue le 28 juin 2011. Elle concerne la Production de produits à base de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément avec des informations sur :

- **Des dispositions spécifiques : matières premières, étiquetage...etc**
- **Les critères microbiologiques applicables**
- **Le Plan de Maitrise Sanitaire (= PMS)**

Voir notre stage n°2

3) Le Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011

Il est relatif à l'**obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire** de certains établissements de restauration commerciale.

Des réponses aux professionnels du secteur agro-alimentaire

Stage 1

Hygiène des fabrications alimentaires
Stage de ½ journée
80 € HT / personne
Stage de 1 journée avec ateliers

Stage 2

La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
Stage de 1 journée
200 € HT / personne

Stage 3

L'équilibre alimentaire
Stage de 1 journée
200 € HT / personne

Stage 4

Nettoyage et Désinfection
Stage de ½ journée
80 € HT / personne

Stage 5 = Stage 1 + Stage 4

Sur 1 journée
150 € HT / personne

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- 03/11/2011 de 8h30 à 12h30
- 12/12/2011 de 8h30 à 12.30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

- 29/09/2011 de 9h à 17h
- 07/12/2011 de 9h à 17h.

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Dates à fixer

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

- 03/11/2011 de 13h30 à 17h30

5 / STAGE 1 + STAGE 4

- 03/11/2011 de 8h30 à 17h30

Les dates à fixer seront communiquées ultérieurement lorsque les sessions seront complètes

Date	
Signature	

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

Précisions :

Frais de déplacement et déjeuner non compris.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter).

Vous souhaitez la **prise en charge de vos actions de formation**, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.