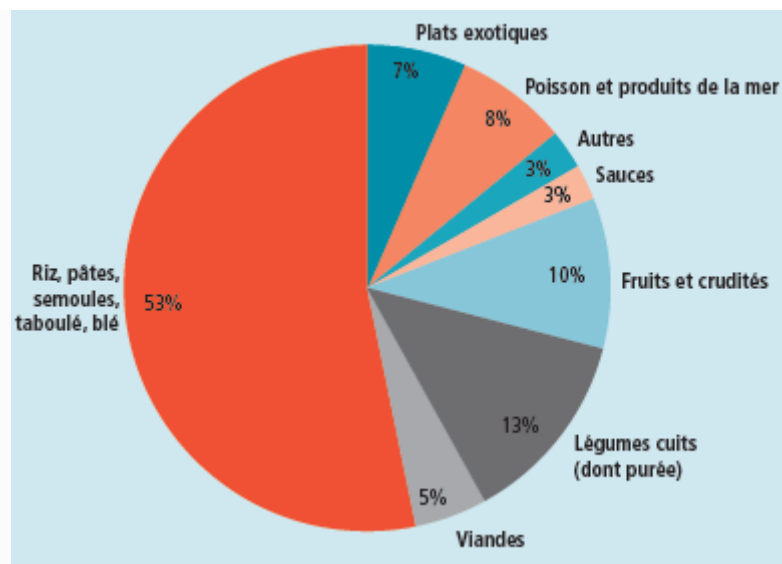


LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE SEPTEMBRE 2012

Les TIAC(Toxi infection Alimentaire Collective) à *Bacillus cereus* en augmentation!



Entre 1996 et 2005, *B. cereus* était la quatrième cause de Tiac en France (après *Salmonella*, *S.aureus* et *C.perfringens*). Cette première étude avait notamment mis en évidence l'augmentation du nombre de cas de Tiac due à *B. cereus* : 10 Tiac entre 2000 et 2002 et 25 en 2003. Entre 2006 et 2010, 62 foyers seront recensés et confirmés (pour 1156 cas), cependant le pathogène est suspecté dans 286 foyers (3058 cas), selon le ministère de l'agriculture et de la pêche.

Aliment responsable ou suspecté dans les Tiac à *Bacillus cereus* analysés entre 2006 et 2010 (55 foyers) en France (source ANSES)

Comment les aliments peuvent-ils être contaminés ?

Une large gamme d'aliments est impliquée dans des toxi-infections alimentaires à *B.cereus*. Il s'agit le plus souvent d'aliments ayant subi un traitement thermique et consommés après un délai ayant permis la multiplication de la bactérie, comme des plats cuisinés par exemple.

De par son abondance dans le sol et la résistance de ses **spores***, *B.cereus* peut contaminer pratiquement toutes catégories d'aliments. Les spores de *B.cereus* possèdent de fortes capacités d'adhésion aux surfaces en acier inoxydable et peuvent s'accumuler dans les équipements de transformation des aliments. Les équipements de transformation peuvent alors devenir des réservoirs à spores.

La toxine appelée céréulide produite par *B.cereus* étant très résistante à la chaleur, **elle ne sera pas détruite lors d'une deuxième cuisson de l'aliment**. Plusieurs intoxications avec symptômes émétiques (= vomissements) ont été causées par du riz cuit, dans lequel des spores de *B.cereus* avaient survécus ; ce riz avait été laissé plusieurs heures à température ambiante, favorisant la production de toxine céréulide, puis re-cuisiné avant consommation.

Les intoxications avec symptômes émétiques sont souvent causées par des aliments amylicés (plats à base de riz ou de pâtes).

Notons également que 67% des foyers sont survenus en restauration collective ou commerciale et 15% en milieu familiale (le reste est non renseigné). Quant aux aliments le plus souvent suspectés d'être à l'origine de Tiac, il s'agit en majorité des produits à base de féculents (53%). Les légumes cuits et la pomme de terre ont été impliqués dans 13% des 55 foyers (par exemple les purées reconstituées longtemps à l'avance dans les maison de retraite et les hôpitaux ont été impliquées dans 3 Tiac depuis 2006). Les plats exotiques types tajine ou encore poulet tandoori sont également fortement impliqués (7%) ; les épices peuvent en effet être contaminées par *B. cereus*, la dessiccation n'ayant aucun effet sur les spores du pathogène.

***spores** : structure ronde ou ovale enfermée dans une capsule rigide. Certains microorganismes prennent cette structure en cas de conditions difficiles, ce qui leur permet d'être beaucoup plus résistants à la destruction.

Réservoir, habitat ?

Bacillus cereus est retrouvé sous forme de spores dans le sol, à des concentrations de 10 000-100 000 spores par gramme de sol. Les spores seraient dormantes dans le sol et se développeraient plutôt dans la faune du sol, par exemple dans le tube digestif d'insectes, d'arthropodes et de lombrics. Cependant, des spores de *B.cereus* sont aussi présentes dans le tube digestif d'animaux à sang chaud



Aide à la maîtrise

- A l'exception des aliments ayant reçu un traitement thermique **suffisant**, et non re-contaminés après traitement, la présence de spores de *B.cereus* est inévitable. Dans ce cas, **la première mesure de maîtrise est d'éviter que la bactérie ne se multiplie** et n'atteigne une population pouvant provoquer des symptômes diarrhéiques, ou produire la toxine céréulide. Une fois cette toxine présente dans un aliment, celle-ci ne pourra être détruite (par exemple un traitement à 120°C pendant une heure à pH 8 ne permet qu'une très faible réduction de l'activité toxique).
- Les spores, ayant survécu à la cuisson, germent et la bactérie se multiplie rapidement dans des **aliments cuits non réfrigérés** ; elle peut alors atteindre un niveau dangereux pour la santé humaine en quelques heures.
- Les aliments cuits ou les aliments secs réhydratés, doivent être refroidis et placés sans délai à +3°C s'ils ne sont pas consommés immédiatement.
- Le **nettoyage des légumes** pour éliminer la terre (voir désinfectés), ainsi qu'un **nettoyage minutieux** des surfaces, des enceintes réfrigérées et des ustensiles de cuisine peuvent contribuer à réduire le risque de contamination des aliments par des spores de *B.cereus*.
- Les aliments riches en eau (plats cuisinés, salades mélangées, ...) conservés plusieurs heures à température ambiante (par exemple les restes d'un pique-nique) doivent être jetés et ne pas être consommés, **même après avoir été réchauffés**.

Maladie humaine et populations exposées

Bacillus cereus est à l'origine de deux types de maladies transmises par les aliments :

- Une maladie caractérisée par des symptômes **diarrhéiques, accompagnés de douleurs abdominales, de nausées, parfois de fièvre**, survenant généralement dans les **8 à 16 heures** après consommation de l'aliment contaminé ; Cette maladie est causée suite à la production d'entérotoxines au niveau de l'intestin par les cellules et/ou spores de *B.cereus* ingérées. Il s'agit alors d'une **toxi-infection**.
- Une maladie caractérisée par des symptômes **émétiques (= vomissements)**, survenant généralement dans les 1 à 5 heures après ingestion de l'aliment contaminé. Cette maladie est causée par l'ingestion d'une toxine appelée céréulide produite dans l'aliment lors de la croissance de *B.cereus*. Il s'agit d'une **intoxication**.

Le céréulide est un peptide déclenchant des vomissements et possédant une activité toxique sur de nombreuses cellules humaines. Il peut provoquer une dégénérescence réversible du foie.

Les symptômes des toxi-infections alimentaires diarrhéiques et émétiques à *B.cereus* sont très proches de ceux provoqués par *Clostridium perfringens* et *Staphylococcus aureus*.

L'ensemble de la population, quel que soit la catégorie d'âge, présentant ou pas un terrain prédisposant, est fréquemment exposé à la bactérie et peut développer une pathologie. Toutefois, chez les personnes au système immunitaire affaibli, l'infection à *B.cereus* peut être très grave.

Les Bacillus cereus et les analyses

Durant les deux dernières années, plusieurs cas de dénombrement de *Bacillus cereus* supérieur au critère ont été retrouvés par le LVB63 et même des cas entraînant des alertes au niveau de la DDPP notamment avec des tomates fortement contaminées et un pied de mixeur qui était devenu un réservoir pour cette bactérie. Ce qui montre bien l'émergence de ce germe.

En France et en Europe, la recherche actuelle sur ce germe porte sur le fait de relier les *Bacillus cereus* qui ont été mis en cause dans une TIAC et leurs caractéristiques pour permettre une analyse plus pertinente des aliments.

POUR LIMITER LA MULTIPLICATION DE *Bacillus cereus*, LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EST IMPERATIF

Actualité réglementaire

1) L'obligation de formation

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8091 du 24 avril 2012

Obligation de formation en restauration commerciale :

Cette note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 qui spécifie la formation obligatoire de 14h afin de préciser les conditions de prise en compte de formations réalisées antérieurement à la mise en œuvre du dispositif, et les obligations de formations pouvant être prescrites par les inspecteurs en cas de non conformités. Elle complète par ailleurs la liste des établissements non concernés par la mesure.

2) Mise à jour réglementaire :

Déclaration d'activité / Dérogation à l'agrément

Les formulaires ont été mis à jour et sont disponibles sous :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 :

Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément

Les principales modifications de l'arrêté du 8 juin 2006 sont les suivantes :

- Suppression des modèles de formulaires de demande d'agrément en annexe de l'arrêté. Dorénavant, ces formulaires sont disponibles sur le portail « mesdemarches » du MAA.

- **Suppression de l'obligation de renouvellement de déclaration annuelle pour la dérogation à l'obligation d'agrément.**

- Modification de l'annexe 3 listant les produits couverts par la dérogation : suppression de l'exclusion des « préparations de viandes à partir de viandes hachées ». **Seules les viandes hachées sont exclues de la possibilité de dérogation** ; les préparations de viandes, quelles qu'elles soient, peuvent faire l'objet d'une dérogation.

L'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 précise les cas où les pièces du dossier doivent être actualisées. Il s'agit de la **modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité** (augmentation du tonnage).

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08 mars 2012

Cette note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 afin de prendre en compte l'entrée en vigueur de nouvelles mesures réglementaires sur des points relatifs 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.

I - Champ d'application

- La restauration dans les moyens de transport est classée en remise directe, y compris pour le personnel;
- Les assistants maternels et maisons d'assistants maternels sont exclus du champ du règlement (CE) n°852/2004, Les tables d'hôtes sont hors champ de la restauration commerciale, sous réserve du respect de certaines conditions.

II - Modifications liées à l'entrée en vigueur de nouvelles mesures réglementaires

Conditions des contrôles effectués dans les locaux à usage d'habitation : la note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 septembre 2011 précise les conditions à respecter lors de tels contrôles ;

Abrogation de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif à la congélation : les conséquences d'une telle abrogation sont explicitées.

III - Dispositions particulières

- Des précisions sont apportées sur l'activité dite de « ramasse » des associations caritatives et épiceries sociales ;
- Des lignes directrices sont données concernant la prise en compte des études de durée de vie lors de l'ouverture d'un établissement de restauration collective ;
- Des précisions sont apportées sur la gestion des suspicions de TIAC dans les établissements de restauration collective sous autorité ou tutelle du ministre de la défense ;
- Des précisions sont données en matière de plan d'échantillonnage concernant la production de viande hachée à l'avance dans les établissements de remise directe.

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8118 du 06 juin 2012

Modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie.

Des réponses aux professionnels du secteur agro-alimentaire

stage 1
Hygiène des fabrications alimentaires
stage de 4h
90 € HT / personne

stage 2
La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
stage de 7h
220 € HT / personne

stage 6
Formation réglementaire de 14h pour la restauration commerciale
Stage de 14h
450€ HT / personne

stage 3
L'équilibre alimentaire
stage de 7h
220 € HT / personne

stage 4
Nettoyage et Désinfection
stage de 4h
90 € HT / personne

stage 5 = stage 1 + stage 4
sur 8h
170 € 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

05/11/2012 de 8h30 à 12h30

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

05/11/2012 de 13h30 à 17h30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

Date à prévoir

5 / STAGE 1 + STAGE 4

05/11/2012 de 8h30 à 17h30

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Date à prévoir

6/ FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

1^{er} et 2/10/2012 de 8h30 à 16h30

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 : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.40€ HT sera appliqué par dossier.

Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

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.

Prochaine : nutrition (ex collège) + étiquetage.