

Direction départementale
de la protection des populations

Ploufragan, le

Sécurité sanitaire des aliments

Tél : 02.96.01.37.15

Fax : 02.96.01.85.19

ddpp-ha@cotes-darmor.gouv.fr

Horaires d'ouverture :

9H00-12H00 14H00-17H00

Note d'information

**relative à la prévention de maladies graves
en lien avec certaines denrées alimentaires**

Les responsabilités de tout exploitant d'un établissement agro-alimentaire sont clairement définies dans les textes du Paquet hygiène. Il lui appartient en premier lieu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin de garantir qu'aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. À cette fin, il doit tenir compte des données épidémiologiques et scientifiques connues relatives aux produits qu'il met en œuvre et aux germes pathogènes susceptibles de les contaminer ; mais également de la typologie des consommateurs des produits qu'il met sur le marché.

Certaines denrées peuvent, en effet, contenir des bactéries nuisibles susceptibles d'entraîner des maladies graves, plus particulièrement chez les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire affaibli.

Des épidémies d'infections à des **souches hautement pathogènes d'*Escherichia coli* – les entérohémorragiques – évoluant en un syndrome hémolytique et urémique – SHU** – rare mais grave chez des enfants ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU, dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30/04/2019).

Deux catégories de denrées à risque ont été clairement identifiées et font l'objet de recommandations par les ministères en charge de la santé et de l'agriculture :

Lait cru et fromages au lait cru

Les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits.

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort ne sont pas concernés par ces recommandations.

Ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque (cf. supra)

Une vignette de communication a été créée à cet égard (cf. pièce jointe)

Steaks hachés

Il faut **impérativement**, pour les consommateurs sensibles, **cuire à cœur les steaks hachés**, c'est-à-dire à 65 °C.

POUR EN SAVOIR PLUS

Flashez le QR Code



ou consultez le site internet

<https://agriculture.gouv.fr/>

**Support de communication sur le risque sanitaire
en lien avec la consommation de fromages au lait cru**

LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru*

***Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite**
ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR