



PREFET DE L'AIN

**DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION
DES POPULATIONS**

Bourg-en-Bresse, le 28 mai 2019

Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation

A

Dossier suivi par : C. Simon

Tel : 04.74.42.09.00

Mail : ddpp@ain.gouv.fr

Courrier départ n° 2019 - 2310

**Mesdames et Messieurs les responsables
de cuisine collective et accueils de jeunes enfants:**

Objet : RISQUES SANITAIRES LIES A LA CONSOMMATION DE PRODUITS AU LAIT CRU

Textes de référence :

- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et conseil du 28 janvier 2002 *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 ;*
- Règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 du parlement européen et du conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 du parlement européen et du conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*
- Règlement (CE) n°2073/2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires modifié.*
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Code de la consommation
- Arrêté du 18 décembre 2009 *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.*
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 2 mai 2019 *relatif à la prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans.*

Madame, Monsieur,

Je souhaite attirer votre attention sur la consommation de fromages au lait crû chez les jeunes enfants.

Plusieurs alertes sanitaires récentes dans plusieurs départements de la région ont été marquées par des cas graves de syndrome hémolytique et urémique (SHU) apparus chez de jeunes enfants. Les investigations menées ont mis en évidence que ces cas étaient reliés à la consommation par ces enfants de fromages au lait cru contaminés par des bactéries pathogènes.

L'agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (AESAs) rappelle que le lait cru peut contenir des bactéries nuisibles susceptibles d'entraîner des maladies graves et que les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire affaibli présentent plus de risque de tomber malade en consommant du lait crû.

En France, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) a montré la sensibilité accrue de plusieurs catégories de personnes et plus particulièrement les enfants entre 0 et 5 ans, au regard des risques de SHU dû à certains germes pathogènes susceptibles d'être présents dans le lait cru : *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylocoques*, *Campylobacter* et *Listeria monocytogenes*.

Direction départementale de la protection des populations

9, rue de la Grenouillère - CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30

Ces bactéries sont responsables de troubles variés allant d'une diarrhée bénigne à des formes plus graves. Certaines souches d'*E.coli* notamment, sont à l'origine de diarrhées hémorragiques ou d'atteintes rénales sévères (SHU) principalement chez le jeune enfant. Ces bactéries sont détruites par la cuisson.

Or le fromage au lait cru est un aliment particulièrement à risque car il peut être contaminé par des germes pathogènes. Les qualités nutritionnelles de ce type de produits à base de lait cru, ne doivent en effet pas occulter le risque sanitaire.

Ainsi les enfants de moins de 5 ans ne doivent pas consommer ces produits. Préférez les fromages à pâte pressée cuite, de type Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental, ou les fromages au lait pasteurisé ou les fromages fondus. En effet, certaines étapes de fabrication du fromage comme le chauffage du caillé et l'affinage pendant plusieurs semaines permettent de réduire la quantité de germes pathogènes éventuellement présents dans le lait mis en œuvre.

La législation encadrant la mise sur le marché des denrées alimentaires pose le principe de responsabilité de l'exploitant notamment en restauration collective, vis-à-vis des denrées qu'il propose à ses convives. En particulier aucune denrée n'est mise sur le marché si elle « dangereuse » et particulièrement si elle est préjudiciable à la santé, compte tenu des sensibilités particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs à qui une denrée est destinée.

Votre responsabilité pourrait être engagée en cas d'intoxication alimentaire liée à la consommation de produits connus pour être déconseillés aux jeunes enfants : vous devez veiller à ne pas exposer les enfants à des sources de contaminations.

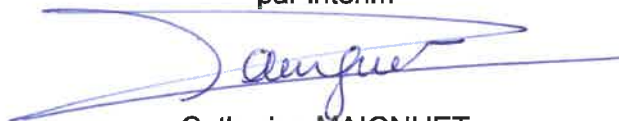
Pour votre information, je joins à ce courrier une infographie résumant les principales recommandations pour éviter les intoxications alimentaires et un extrait du guide « recommandations nutritionnelles pour la petite enfance ». Des informations complémentaires figurent sur le lien :

<https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

Les services de la DDPP restent à votre écoute et à votre disposition pour toute information complémentaire.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

La directrice départementale
de la protection des populations
par intérim



Catherine MAIGNUET