

MAIRIE DE PARIS



**Direction des Affaires Scolaires
Bureau de la restauration scolaire**

26 Avril 2013

**Restauration scolaire
Toxi-infections alimentaires
Gestion de crise**

François-Henri BOLNOT
Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort
fbolnot@vet-alfort.fr

Restauration hors foyers

Un métier à risques !



Risques judiciaires

A photograph of a courtroom. Three judges in black robes are seated at a wooden bench. A man in a dark suit stands at the front of the courtroom, facing the judges. The room has dark wood paneling and a high ceiling.

Responsabilité civile

Responsabilité pénale

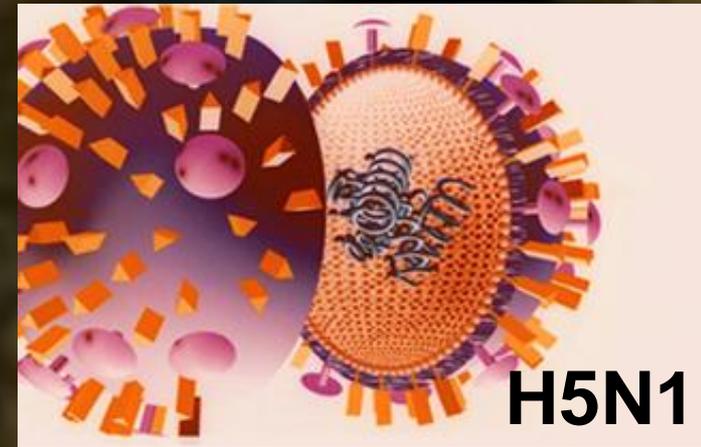
Un secteur traumatisé

Les crises touchent ou toucheront toutes les filières agroalimentaires



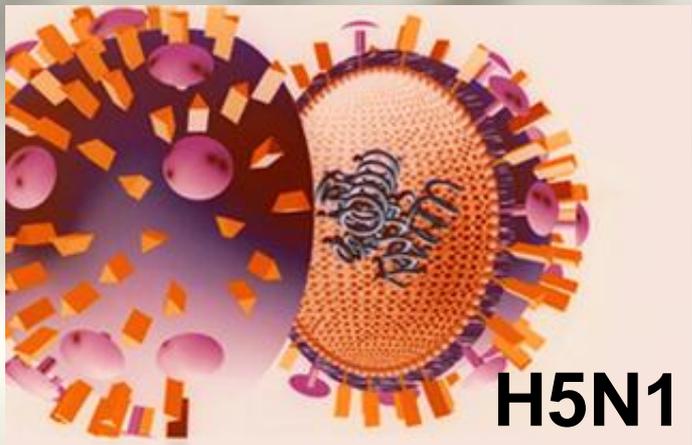
Boycott de la viande bovine



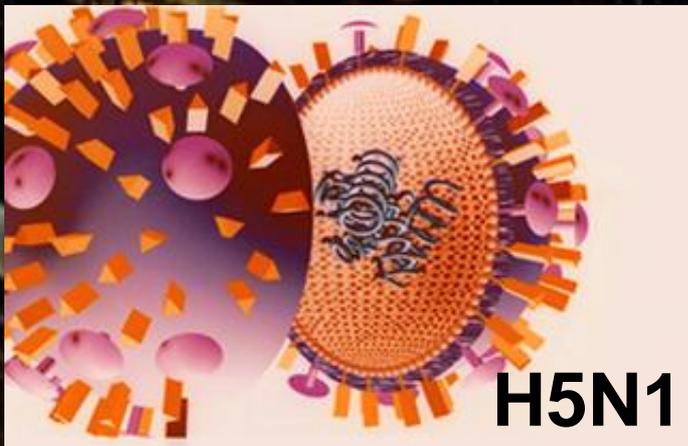


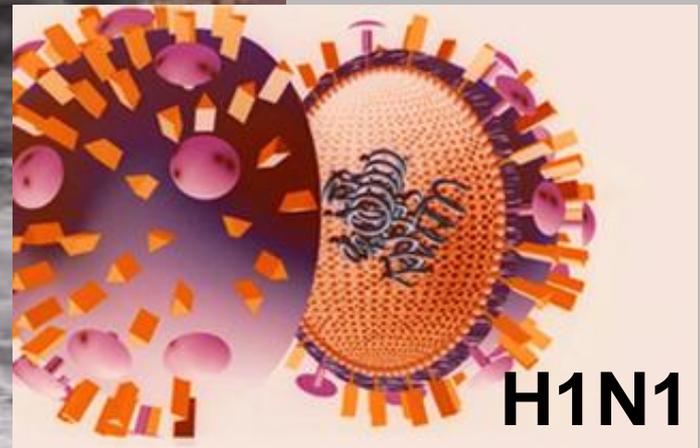
Boycott de la viande de volaille

PANZOOTIE

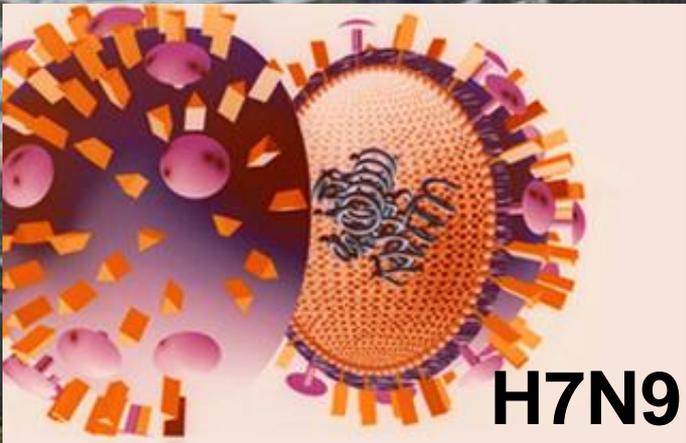


PANDEMIE ?





Boycott de la viande de porc...





Alamy



J



QUI CONNAÎT VRAIMENT
LES CONSÉQUENCES DES OGM ?

www.eco-bébé.org

AVEC LES VERTS → UNE INFORMATION CLAIRE POUR POUVOIR DIRE NON

Les Verts IALE
au Parlement européen
LE SERVICE DESITÉS
PAR LES CITOYENS

OGM
J'EN VEUX PAS

GREENPEACE

Nourri
sans OGM*

* Garanti à 99,1%

Le « Horsegate »

Crise alimentaire ?



ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

D 623



Le cheval, vous l'aimez comment ?



en ami



en lasagne

*Dans l'assiette comme dans le pré,
le cheval est le meilleur ami des enfants.*



Le cheval, je l'aime, je le mange



BOUCHERIE CHEVALINE





La Vache qui rit®

attention! : peut contenir des traces de licorne

Fromageries Bel

Tendrement bon

Findus

s'engage

RESPECT DES
RESSOURCES
MARINES

CHEVAL

PÊCHÉ AU LARGE DU CAP

100 % filet

Cuisinez Légers
Sans ajouter
de matière grasse



Chaque portion
de 100 g apporte



des apports en protéines
équivalents à 100 g de poisson.

10
PAINES

QUALITÉ
BANDI ARÊTE®

SARDOULES
500g

Pas un problème sanitaire !

Pas un problème de traçabilité !

Fraude...



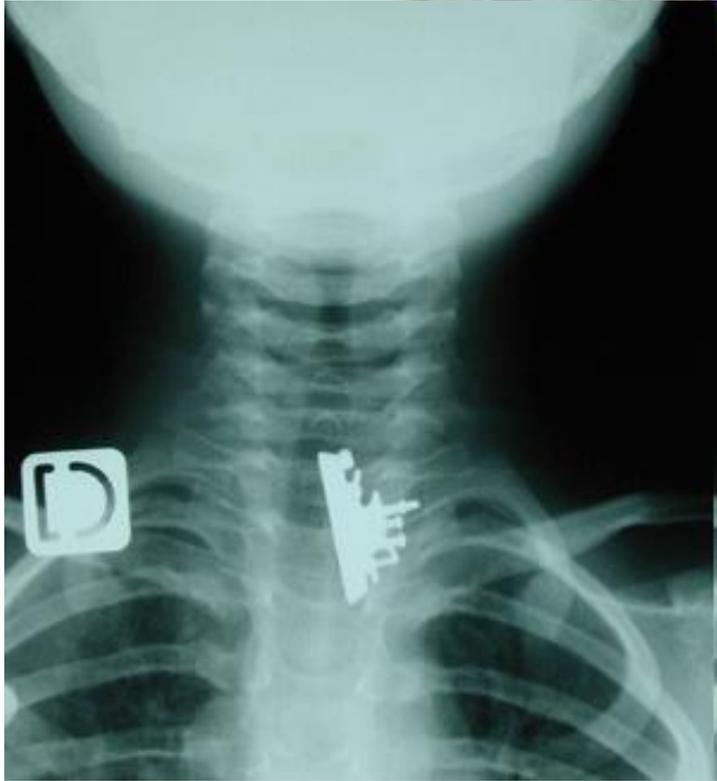
Réalité des dangers ?

A photograph of a school cafeteria where several children are seated at tables, eating their lunch. The children are of various ages and are focused on their food. The cafeteria has a clean, bright appearance with white walls and metal tables. The text is overlaid on the image in white and blue boxes.

Physiques
Chimiques
Microbiologiques

Crises avérées ou potentielles...

Dangers physiques



Corps étrangers



Dangers physiques





Dangers chimiques



- Pesticides
- Mycotoxines, phytotoxines
- Nitrates, nitrites
- Médicaments vétérinaires
- Métaux

- Polychlorobiphényles
- Benzo-alpha-pyrènes
- Détergents
- Désinfectants
- Etc.

+ accident (imprévisible)

Dangers microbiologiques

BACTERIES

- *Salmonella*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes*
- *Escherichia coli*
- *Campylobacter jejuni*
- *Yersinia enterocolitica*
- *Bacillus cereus*
- *Shigella*
- *Vibrio parahaemolyticus*
- Etc.

VIRUS

- Rotavirus
- Norwalk, Snow mountain
- Entérovirus (hépatite A)
- Etc.

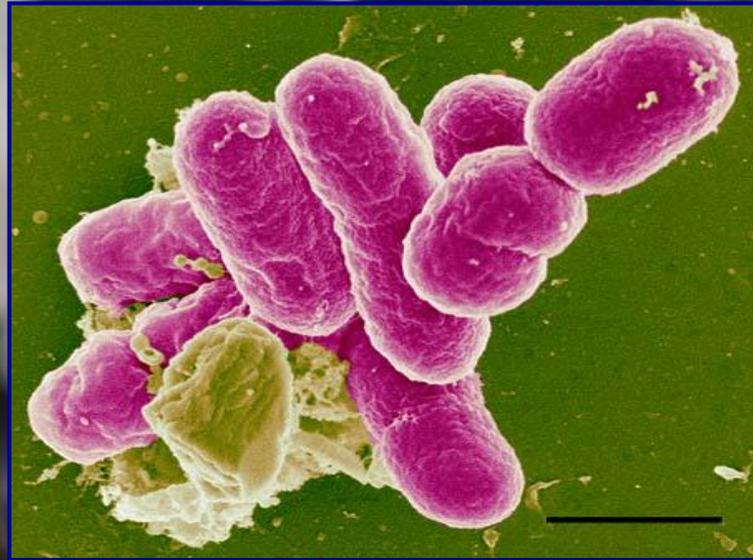
PARASITES

- Trichines
- Anisakis
- Échinocoques
- Toxoplasmes
- Etc.

ATNC

- BSE, plasmides, Etc.

Contaminations invisibles





Contamination vs altération



GASTREAU-EN-THÉRITE

Toxi-infections alimentaires

*Accident individuel ou collectif
symptômes digestifs et/ou nerveux
ingestion d'aliment(s) pollué(s)
par des bactéries,
toxines ou métabolites*



Parfois mortelles...



TIAC : potentiel délétère

A photograph of a hospital room with a bed, a desk, and a window. The room is brightly lit, and the bed is covered with white linens. A desk with a chair is visible in the foreground, and a window in the background shows a view of trees and a building.

1985 : Illinois, **198 000** cas / *Salmonella* / lait

1991 : Chine, **300 000** cas / Hépatite A / palourdes

1994 : USA, **224 000** / *Salmonella* / Crèmes glacées

Mai 2011 : Nantes / **63 vétérinaires** en congrès...



Salmonella

Statistiques : n 1





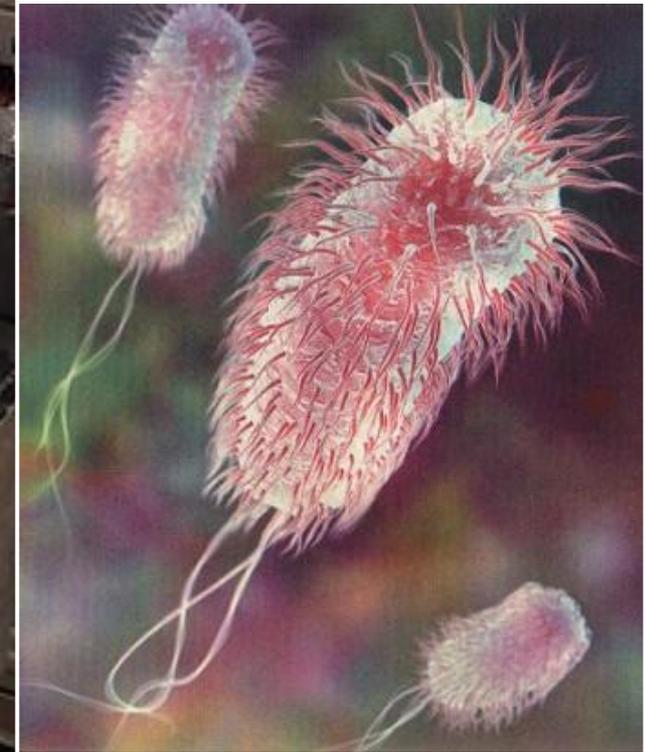
Escherichia coli

**1996 : Japon, 8 000 écoliers / Radis
E. coli O157H7**

E coli O157 H7



Steaks hachés



E coli O104 H4

Nord de l'Allemagne
Femmes adultes : SHU
Légumes
Concombres
Espagne
Boycott / crise





E coli O104 H4

**Graines germées
Cas en France (Sud Ouest)
Egypte (via GB / NL / D)**

**2 764 cas de gastroentérites
838 cas de s. hémolytique / urémique
47 décès (Allemagne) & 1 (Suède)**

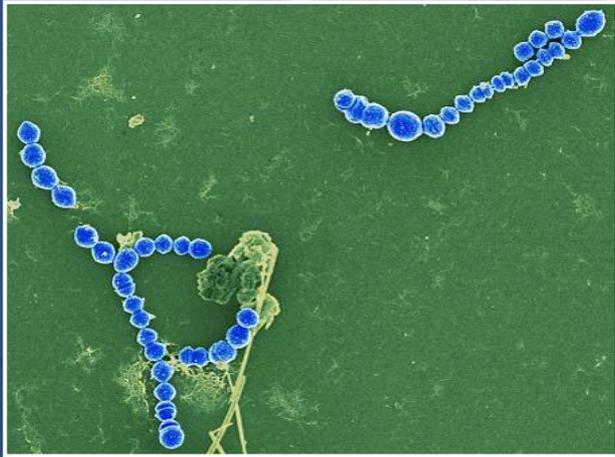
DU STEAK HACHÉ
ET DES GRAINES GERMEES...

VOUS VOULEZ
TOUCHER L'HERITAGE?

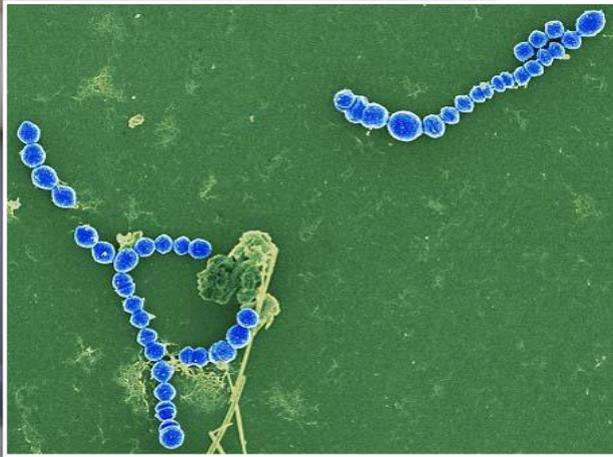


CHAUM

St. aureus



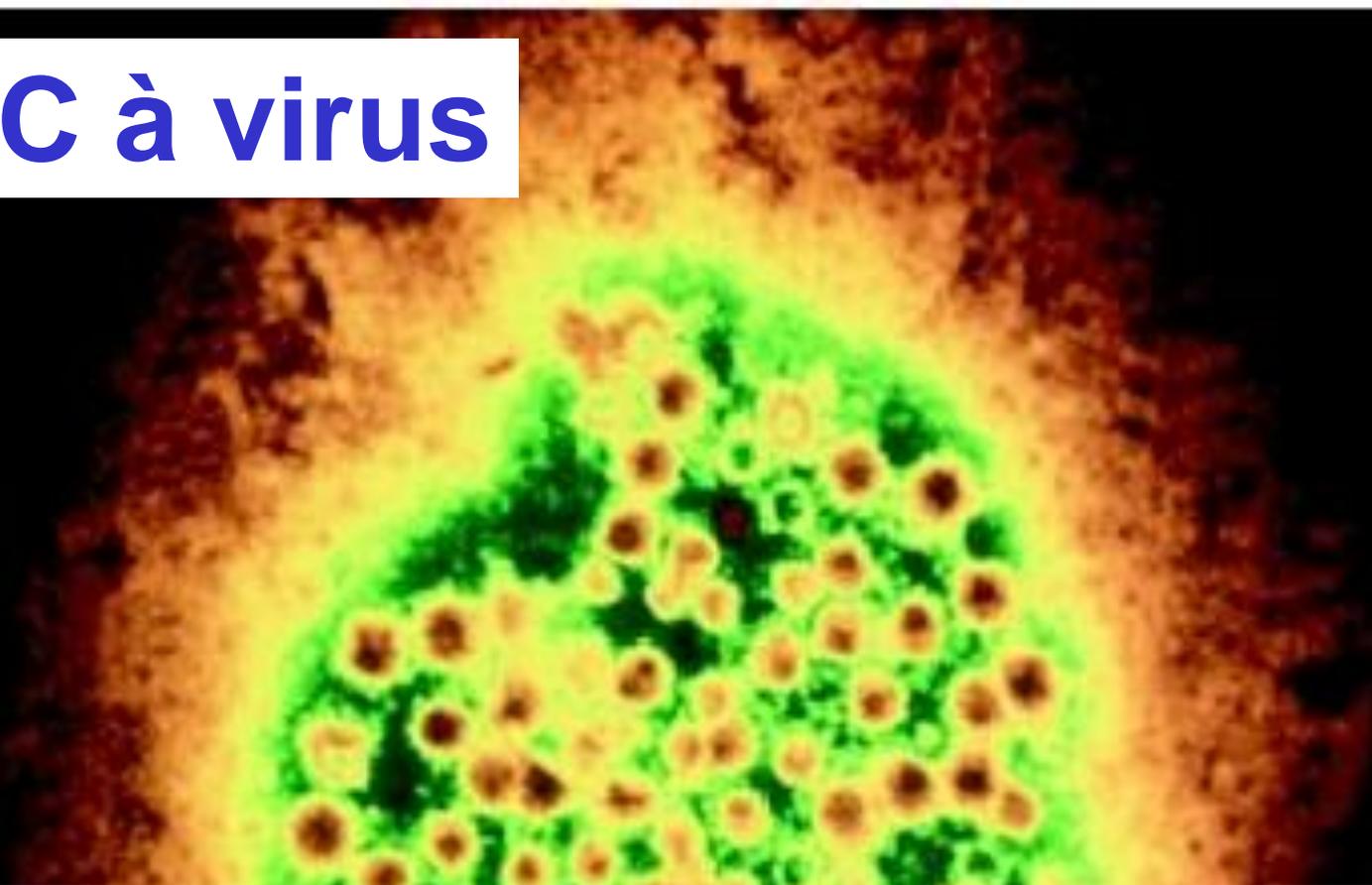
St. aureus



URGENCES



TIAC à virus



**Allemagne : 25 septembre 2012
11000 cas en restauration scolaire
Fraises surgelée chinoises
contaminées par un norovirus**

Risques provoqués

Caractère intentionnel



Bioterrorisme



Agent : chimique ou biologique

Vecteur : produit alimentaire

Toxi-infections alimentaires (TIA / TIAC)

CONDITIONS D'APPARITION : « TRIPLE FAUTE »

PREMIÈRE FAUTE

DEUXIEME FAUTE

TROISIEME FAUTE

CONTAMINATION

MULTIPLICATION

CONSOMMATION

SENSIBILITÉ PERSONNELLE

Chaîne du chaud



PRÉVENTION : respect du maintien en température

ZONE INTERDITE : +10°C / +63°C

Chaîne du froid



PRÉVENTION : respect de la chaîne du froid

ZONE INTERDITE : +10°C / +63°C

Chaîne du chaud

Chaîne du froid



Un secteur à risque

A photograph of a school cafeteria where several children are seated at tables eating. In the foreground, a boy in an orange shirt looks towards the camera, while a girl in a red jacket eats. The background shows other students and a staff member. The text 'Un secteur à risque' is overlaid in a white box at the top left.

**Restauration Hors Foyers
Restauration scolaire**

Nombre de repas/jour

Age des convives / concentration



NOS PETITS ÉCOLIERS

M. M. M. M.



Une évolution constante



**Locaux
Matériels
Personnel**

Fonctionnement

Autocontrôles

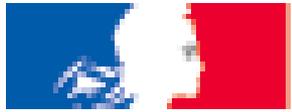




Domaine réglementaire

Obligation de résultat

Règlements européens



Liberté - Égalité - Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Le
paquet
hygiène

Architecture des textes communautaires



Food Law (règlement 178/2002) Applicable depuis le 1er janvier 2005

*Règles spécifiques
pour l'alimentation
animale*

*Règles générales d'hygiène
pour toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*Règles spécifiques d'hygiène
pour les denrées
alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de détail)*

Professionnels

**Règlement
183/2005**

**Règlement
852/2004**

**Règlement
853/2004**

*Services
de contrôle*

**Règlement
882/2004
« contrôles officiels »**

**Règlement
854/2004**



Paquet hygiène *sensu stricto*

Arrêté ministériel du 21/12/2009

31 décembre 2009

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Texte 241 sur 296

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

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

NOR : AGRG0927709A

A photograph of a commercial kitchen. In the foreground, there is a stainless steel countertop with a flat-top griddle and a sink. To the left, there is a large stainless steel oven or range hood unit. The background shows more kitchen equipment and a tiled floor. The lighting is bright, likely from overhead fluorescent lights.

Domaine infra réglementaire

Explications / précisions

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par :
Tél : 01.49.55.81.50 / 47.72 / 46.84 / 84.21
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
NOR : AGRG1114024N
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2011-8117
Date: 23 mai 2011

Objet : 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.

Résumé : La présente note de service a pour objet de préciser 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.

Mots-clés : commerce de détail – entreposage – transport – restauration collective – remise directe

Domaine normatif

Outils d'application volontaire



L'Arlésienne

1888 / 1889

Vincent van Gogh



**Guide des Bonnes Pratiques
d'Hygiène de la restauration
collective à caractère social
« RESTAUGUIDE »**

1994/2013

Obligations des professionnels

**Plan de maîtrise
sanitaire**

**Bonnes Pratiques d'Hygiène
Analyse des dangers HACCP
Traçabilité
Gestion des non conformités**

Ensemble de procédures

Contrôles officiels



Services vétérinaires

Contrôles ciblés périodiques
Analyse des risques

Services vétérinaires

De la fourche à la fourchette

De l'étable à la table



Toutes filières agroalimentaires

Services vétérinaires



**Direction départementale de la
Protection des populations (DDPP)
Fraudes (DDCCRF)
Vétérinaires (DDSV)**

Accidents sanitaires ?



Rarissimes !

Réactivité / Rigueur

Toxi-infection alimentaire ?



**Symptômes digestifs
et/ou nerveux**

Suspicion de TIAC

18



Priorité n°1 : médicale



Alerter / Notifier

Suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) : procédure d'alerte

**DIRECTEUR
D'ÉTABLISSEMENT**

```
graph TD; A["DIRECTEUR D'ÉTABLISSEMENT"] --> B["Direction Départementale de la Protection des Populations Services vétérinaires"]; A --> C["Agence Régionale de Santé Délégation régionale Pôle veille et sécurité sanitaire"];
```

**Direction Départementale
de la Protection des Populations
Services vétérinaires**

**01 53 38 77 68 Fax : 01 53 38 77 70
ddpp@paris.gouv.fr**

**Agence Régionale de Santé
Délégation régionale
Pôle veille et sécurité sanitaire**

**0825 811 411 Fax : 01 44 02 06 76
ars75-alerte@ars.sante.fr**

Toxi-infection alimentaire ?



Priorité n°2 : causalité

Toxi-infection alimentaire ?

A photograph of a commercial kitchen. In the foreground, a chef in a white uniform and tall hat is leaning over a counter, possibly preparing food. To the left, another chef wearing a hairnet is also working. In the background, another chef is visible near a large stainless steel pot with its lid open. The kitchen is filled with various pieces of equipment, including shelves, racks, and large pots. The lighting is bright, coming from overhead fluorescent fixtures.

Priorité n°2 : causalité

A photograph of a person's midsection and lower back. The person is wearing a black and white striped t-shirt and dark green cargo pants. They are holding their lower back with both hands, suggesting pain or discomfort. The background is a bright, out-of-focus outdoor setting.

Le problème est-il réel ?

Quel est le déclencheur ?

Plainte ?

Rumeur ?

Résultats ?

Suspicion ?

Quelle est son ampleur ?



Enquête épidémiologique

Caractériser le problème

Dans l'espace

Dans le temps

Le public

Recueil de données
d'informations



Importance des premières heures

Données difficiles voire impossibles à récupérer ensuite





L'origine est-elle alimentaire ?

Quel est le repas en cause ?

Quel est l'aliment en cause ?



Quel est le germe en cause ?



Comment est-ce arrivé ?

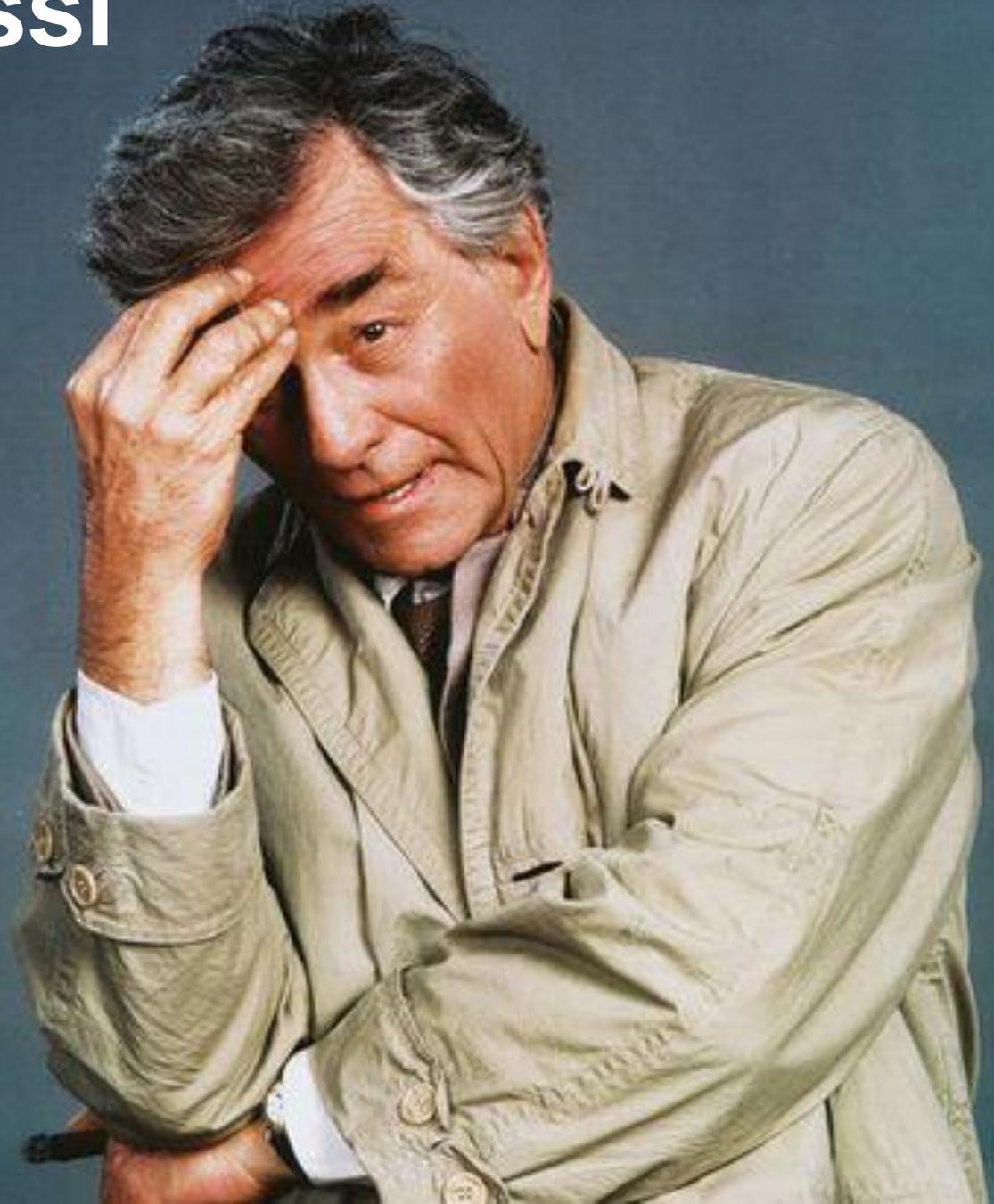


Toxi-infection alimentaire



Priorité n°3 : responsabilité

**Pourquoi aussi
peu de cas ?**





Un objectif pour tous

**Maîtrise de la sécurité
sanitaire de la prestation**

Merci de votre attention



MAIRIE DE PARIS



**Direction des Affaires Scolaires
Bureau de la restauration scolaire**



**Observatoire
Risques et
ALIMents**