



*Liberté • Égalité • Fraternité*  
**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de la Santé et des Solidarités

**Direction générale de la santé**

Sous-direction gestion des risques des milieux  
Bureau des aliments  
Personne chargée du dossier : E. Kouvtanovitch  
tél. : 01 40 56 54 24  
fax : 01 40 56 54 12  
mél. : elisabeth.kouvtanovitch@sante.gouv.fr

**Direction générale de l'hospitalisation  
et de l'organisation des soins**

Sous-direction qualité et fonctionnement  
des établissements de santé  
Bureau qualité et sécurité  
des soins en établissements de santé  
Personne chargée du dossier :  
Valérie Drouvot  
tél. : 01 40 56 46 46  
mél. : valerie.drouvot@sante.gouv.fr

**Direction générale de l'action sociale**

Sous direction des âges de la vie  
Bureau de l'enfance et de la famille  
Bureau des personnes âgées  
Personne chargée du dossier :  
Dr Jean-Philippe Flouzat  
tél. : 01 40 56 86 80  
fax : 01 40 56 87 22  
mél. : jean-philippe.flouzat@sante.gouv.fr

Le ministre de la santé et des solidarités

à

Messieurs les préfets de région,  
Directions régionales des affaires sanitaires et sociales  
Direction de la solidarité et de la santé de Corse et de la  
Corse du Sud, Directions de la santé et du  
développement social de Guyane, Martinique et  
Guadeloupe (pour diffusion)

Mesdames et Messieurs les préfets de département  
Directions départementales des affaires sanitaires et  
sociales (pour diffusion)

Mesdames et Messieurs les Directeurs des agences  
régionales de l'hospitalisation (pour information)

NOTE DE SERVICE N°DGS/SD7D/DHOS/E2/DGAS/2B/2007/167 du 23 avril 2007 relative à des recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie *Escherichia coli* O157 :H7 pour les professionnels de la restauration collective.

NOR : SANP0730318N

Classement thématique : Protection sanitaire

**Résumé** : La présente note recommande certaines mesures de prévention concernant la bonne utilisation des steaks hachés en restauration collective.

**Mots-clés** : restauration collective, steak haché, *Escherichia coli* O157:H7, syndrome hémolytique et urémique (SHU), enfants.

**Annexe** : recommandations DGS/DGAL

Suite à des épisodes de toxi-infections alimentaires collectives graves en 2005 ayant impliqué des steaks hachés, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) a envoyé aux professionnels de la restauration collective une lettre leur recommandant de prendre en compte le danger *Escherichia coli* O157:H7 dans leur pratique professionnelle. Un des syndicats de la restauration collective a répondu à cette demande par un projet de note à ses adhérents leur conseillant fortement de ne plus proposer de steak haché dans les menus pour certains établissements de restauration collective identifiés à risque (comme les crèches, les écoles maternelles et primaires, les maisons de retraite et les établissements hospitaliers). La DGAL et la DGS ont alors décidé de réagir conjointement à ce projet en invitant les professionnels à discuter sur ce sujet et à trouver une solution plus adaptée. En effet, le programme national nutrition santé recommande de consommer de la viande ou une autre source de protéines une à deux fois par jour et le steak haché est une source précieuse de protéines appréciée par les enfants et les personnes âgées. Des réunions entre les administrations, les professionnels, l'INVS et l'AFSSA ont eu lieu et ont abouti à la rédaction de recommandations destinées à informer les professionnels de la restauration collective des moyens de prévention existants pour lutter contre le danger *E. coli* O157:H7 et leur rappelant la valeur nutritionnelle du steak haché. La note reprenant ces recommandations est jointe en annexe.

Elle indique les mesures de prévention concernant la gestion du risque d'infections à *Escherichia coli* O157:H7 (dont la cuisson à cœur des steaks hachés, c'est à dire à une température de 65 °C) lors de l'utilisation de steaks hachés en restauration collective, rappelle la valeur nutritionnelle de la viande et précise qu'il n'est donc pas recommandé de retirer des menus les steaks hachés.

Afin de sensibiliser les personnels de la restauration collective à caractère social aux mesures à mettre en œuvre pour éliminer le risque *E.coli* O157:H7, je vous demande d'assurer la diffusion de ces recommandations aux établissements concernés.

Je vous précise que La Direction générale de l'alimentation diffuse cette note auprès des :

- Professionnels (restauration collective et fabricants de steaks hachés)
- Directions départementales des services vétérinaires (DDSV)
- Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER)
- Presse professionnelle de la restauration collective
- Service des Armées
- Ministère de l'éducation nationale
- Association des Maires de France
- Départements
- Régions

Le Directeur Général de la Santé

*Signé*

Pr Didier HOUSSIN

Pour la Directrice de l'Hospitalisation  
et de l'Organisation des Soins empêchée  
Le Chef de service

*Signé*

Luc ALLAIRE

Le Directeur Général de l'Action Sociale

*Signé*

Jean-Jacques TREGOAT



MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS  
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE  
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION

### Steaks hachés en restauration collective :

#### Recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie *Escherichia coli* O157:H7 pour les professionnels de la restauration collective

A la fin de l'année 2005, une épidémie d'infection à *Escherichia coli* O157:H7 liée à une consommation familiale de steaks hachés contaminés et insuffisamment cuits est survenue dans le sud ouest de la France. Cette épidémie a été à l'origine de 16 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez de jeunes enfants. Cette maladie est rare en France. Elle peut cependant conduire dans de rares cas à des séquelles, notamment rénales, irréversibles (voir annexe).

**Compte tenu de la source précieuse de protéines qu'il représente, et dans le cadre d'une alimentation diversifiée, il n'est pas souhaitable d'éliminer des menus le steak haché. Mais il faut impérativement pour les consommateurs sensibles cuire « à cœur » les steaks hachés c'est-à-dire à 65 °C<sup>1</sup>.**

#### Mesures de prévention : bonne utilisation des steaks hachés en restauration collective

La prévention des toxi infections alimentaires à *Escherichia coli* O157:H7 et en particulier la prévention du SHU passe notamment par la mise en place de **mesures de maîtrise<sup>2</sup> lors de l'utilisation de steaks hachés** dans l'élaboration des repas pour les populations dites sensibles. Les personnes qui développent le plus fréquemment des complications sévères sont les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées<sup>3</sup>. Les établissements de restauration collective les plus concernés sont donc les crèches, les écoles maternelles et primaires, les maisons de retraite et les établissements hospitaliers.

- les mesures d'hygiène générales accompagnant la préparation des repas à base de viande hachée doivent être respectées. La viande hachée, comme la plupart des aliments, favorise la multiplication des bactéries, d'autant plus que le hachage a amené les bactéries au cœur du produit. Pour éviter qu'une éventuelle contamination initiale s'amplifie, de bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées :

<sup>1</sup> Ou tout autre procédé validé dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire du restaurant, qui assure une efficacité équivalente

<sup>2</sup> Chaque établissement de restauration collective doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire permettant d'identifier les mesures de maîtrise adéquates pour garantir la sécurité sanitaire de ses plats.

<sup>3</sup> toutes les personnes dont le système immunitaire est affaibli ou modifié par des pathologies graves ou par un traitement immunosuppresseur

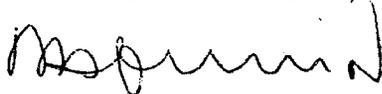
- minimiser les risques de contaminations initiales et croisées
  - éviter ou ralentir la multiplication de la bactérie: par le strict maintien de la chaîne du froid<sup>4</sup>. Le froid positif (température du réfrigérateur) ne détruit pas la bactérie mais freine la multiplication.
- une **cuisson à cœur** du steak haché permet d'éliminer les bactéries *Escherichia coli* O157:H7. Ce mode de cuisson peut être considéré comme assainissant d'après un avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)<sup>5</sup>. Il correspond à une température à cœur de 65°C. Lors de l'élaboration des procédures de contrôle de la température de cuisson des steaks hachés, une méthode simple pour s'assurer que les barèmes sont suffisamment respectés est de vérifier visuellement que **la viande n'est plus rosée à cœur**, ce qui peut constituer une procédure de contrôle sûre et pratique pour le personnel préparant les repas dans les établissements ne disposant pas de moyens de mesure en continu de la température à cœur des produits finis.

Il est important de sensibiliser les personnes préparant les repas et celles participant au service dans les offices à ces mesures de maîtrise qui permettent de prévenir le danger *Escherichia coli* O157:H7. Ces mesures ne sont pas incompatibles avec une bonne qualité gustative des plats.

Si les habitudes alimentaires conduisent certains consommateurs français à apprécier la viande hachée rosée à cœur, des études organoleptiques récentes semblent indiquer que ce goût pour une viande saignante se développe avec l'âge et que les jeunes enfants apprécient une viande bien cuite ainsi que semble le démontrer une étude ad hoc menée récemment par un groupe de travail de l'AFSSA<sup>6</sup>.

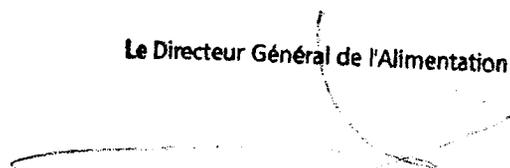
Les autorités sanitaires rappellent l'importance de l'apport protéique dans l'alimentation des enfants. Le plan national nutrition santé recommande de consommer de la viande ou une autre source de protéines une à deux fois par jour. **Le steak haché est une source précieuse de protéines, particulièrement appréciée des enfants et des personnes âgées car facile à manger.** Un apport protéique suffisant chez les enfants est une des conditions du développement physique et mental et de bonnes capacités d'apprentissage.

Le Directeur Général de la Santé,



Pr Didier HOUSSIN

Le Directeur Général de l'Alimentation



Jean Marc BOURNIGAL

<sup>4</sup> Rappel : la température réglementaire de conservation du steak haché frais est de 0+2°C et du steak haché congelé de -18°C)

<sup>5</sup> publié le 25 avril 2003 et contenant des éléments sur la thermo-résistance de E coli O157:H7.

<sup>6</sup> Cette enquête ad hoc a été menée auprès de 600 enfants de moins de 15 ans (ou de leurs parents pour les moins de 6 ans) par les membres du groupe de travail avec pour objectif de préciser à quel niveau de cuisson les enfants consomment les steaks hachés à leur domicile. Les résultats semblent montrer qu'une grande majorité d'enfants désignent, à l'aide d'une planche photo des différents niveaux de cuisson, les steaks hachés bien cuits comme étant ceux qu'ils mangent.

## ANNEXE

### La maladie et sa transmission

Les infections à *Escherichia coli* O157:H7 se manifestent le plus souvent par une simple diarrhée avec des douleurs abdominales et parfois des vomissements et des diarrhées sanglantes surtout chez les enfants. Ces diarrhées peuvent dans 5 à 10 % des cas, et en particulier chez les jeunes enfants, se compliquer d'un syndrome hémolytique et urémique (SHU). Un à deux pour cent des enfants atteints de SHU décèdent ; plus d'un tiers gardent des lésions rénales à long terme, nécessitant un suivi médical régulier. Le SHU est une maladie rare en France (entre 70 et 100 cas sont notifiés chaque année chez les enfants de moins de 15 ans par le réseau de surveillance du SHU en France).

Les *Escherichia coli* O157:H7 sont présentes dans les intestins de nombreux animaux (vaches, veaux, chèvres, moutons, daims, etc...), et sont éliminées par les fèces qui peuvent alors contaminer l'environnement (eau, fumier, sol) et les aliments. La bactérie pathogène supporte bien le froid (survie de plusieurs jours dans un réfrigérateur), mais **est détruite par la cuisson**.

La contamination de l'homme se produit :

- par ingestion d'eau de boisson contaminée ou d'aliments contaminés consommés crus ou peu cuits : viande de bœuf (en particulier hachée), lait ou produits laitiers non pasteurisés, jus de pommes, légumes crus (ex: choux, pousses d'épinard...). Les steaks hachés consommés crus ou peu cuits sont parmi les aliments les plus à risque. Des précautions doivent donc être prises à l'échelle de la filière depuis l'amont (élevage, abattage ...) jusqu'à l'aval (restauration) pour maîtriser ce risque;
- en portant ses mains souillées à la bouche, après avoir touché des animaux porteurs de la bactérie ou leur environnement contaminé. Il convient donc d'éviter de porter des mains sales à la bouche;
- par contact avec une personne malade qui excrète la bactérie dans ses selles (« maladie des mains sales »). Il convient donc de se laver les mains régulièrement et soigneusement, en particulier après chaque passage aux toilettes.