



Traceability of food and feed products

Food safety symposium in TAIWAN

Dr Marie-Pierre DONGUY
Ministry in charge of agriculture
FRANCE

19-22 June 2013





Overview

- Introduction
- Traceability : requirements, actors and implementation
- Food alerts : requirements and use of traceability
- Food safety and traceability : examples
- Conclusion



Introduction

➤ Traceability :

means **the ability to trace and follow** a food, feed, food-producing animal or substance intended to be, or expected to be incorporated into a food or feed, through all stages of production, processing and distribution (Regulation (EC) 178/2002 article 3 point 15)

➤ Alert system :

network for the **notification of a direct or indirect risk to human health deriving from food or feed** - involving the Member States, the Commission and the Authority (Regulation (EC) 178/2002 article 50)

➤ Food-borne outbreak :

an incidence, observed under given circumstances, of two or more **human cases of the same disease and/or infection**, or a situation in which the observed number of human cases exceeds the expected number and where the cases **are linked, or are probably linked, to the same food source** (Directive 2003/99/EC)



Implementation by EU and MS

Food safety system in EU and in France for managing food alert

- Food safety system set up : “hygiene pack”
- Primary responsibility for operators :
 - Take measures to ensure the safety of their products towards biological, physical and chemical hazards (= sanitary control plan)
- Responsibilities of Competent authorities :
 - Enforce food law, monitor and verify operator's actions (= system of official controls and suitable measures)
 - Inform the general public



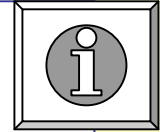
1- Traceability : general requirements

Aims and mandatory principles are defined in European food law :

Regulation (EC) 178/2002 (article 18)

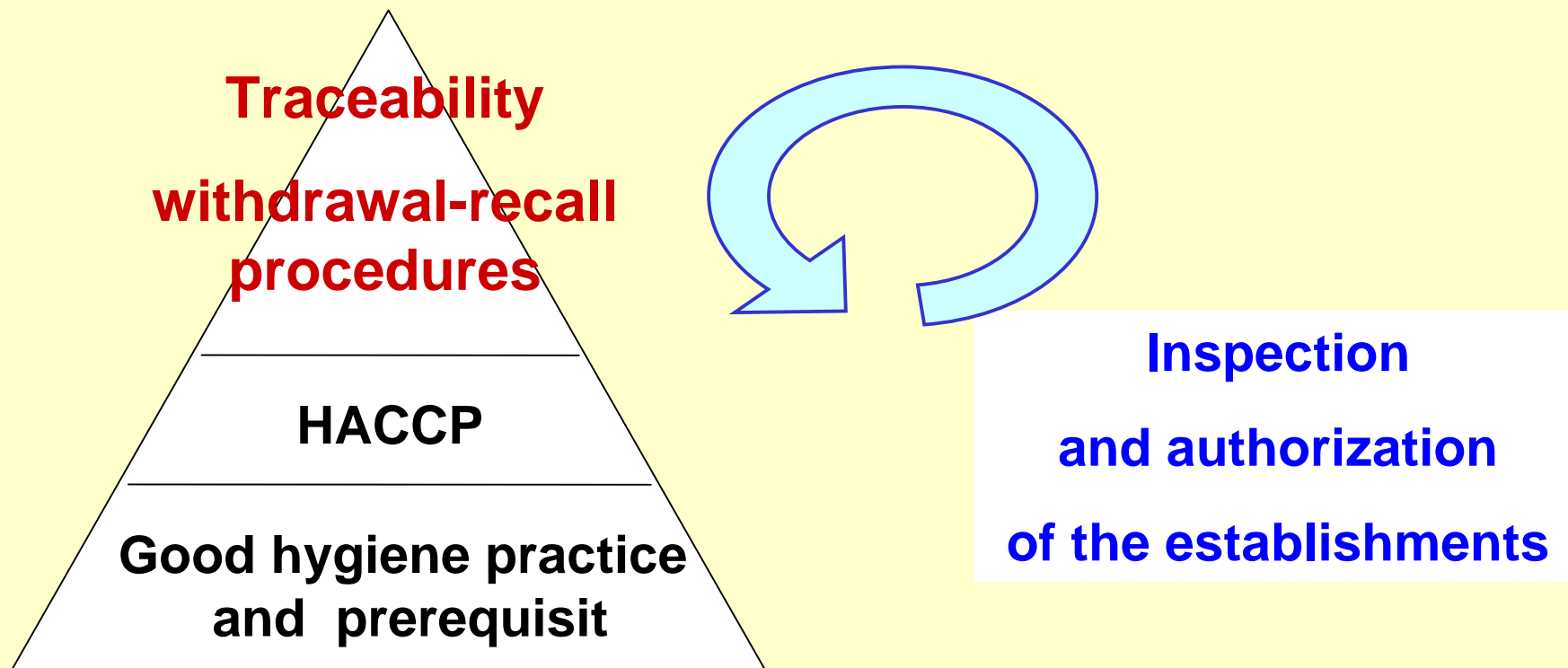
- Enforce food law, monitor and verify operator's actions (= system of official controls and suitable measures)
- Established at all the steps of the food chain (18.1)
- Identification of suppliers (18.2) => link « supplier-product »
- Identification of customers (18.3) => link « customer-product »
- Adequate labelling and identification of products placed on the market (18.4)
- Traceability systems and procedures (18.2 et 18.3)
- Information available for the competent authorities (18.2 et 18.3)
- Specific provisions (Beef, eggs, GMOs...) (18.5)

PLACE OF THE TRACEABILITY IN THE NEW APPROACH IN FOOD HYGIENE



The **food safety control plan (FSCP)** describes the measures taken by the operators to ensure the safety of their production towards biological, physical and chemical dangers.

It contains the necessary implementation elements and the evidence of this implementation :





1- Traceability : actors and concerned products

Concerned products :

- Concerned : food, feed, live animals bred for food purposes
- Not concerned : veterinary medicinal products, plant protection products, fertilisers, packaging material (other regulations)

Concerned operators :

- All food and feed business operators
- All stages of production, processing and distribution in the European Union

**The food operators can choose their traceability system
but this system must be efficient**
(the result is mandatory but not the mean to get this
result)



1- Traceability : implementation

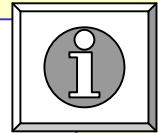
Mandatory principles concerning traceability have to be implemented in the same way by all the Member States :

Guidance on the implementation of regulation (EC) 178/2002 (26th January 2010)

- Identification of suppliers and customers by food business operators (*« one step back – one step forward »* approach)
- Internal traceability (*no mandatory link between incoming and outgoing products*)
- Traceability system laid down by specific legislation (*beef, fish, GMOs ...*)
- Time of reaction for traceability data availability (*« on demand »*, *without unduly delaying the requirements concerning alert management*)
- Information to be kept
- Time for keeping records

Traceability : Information to be kept

*source : Guidance on the implementation of regulation (EC)
178/2002 (26th January 2010)*



Mandatory to keep (to be presented immediatly to the Competent Authorities):

Name and adress of suppliers and identification of the products supplied

Name and adress of customers (company) and identification of the products supplied

Date, and where necessary, time of transaction / delivery

Volume, where necessary, or quantity

➔ Aim : following the physical flow of the products (not only the commercial flows thanks to the invoices)

Highly recommended to keep (to be presented to the Competent Authorities as soon as possible) :

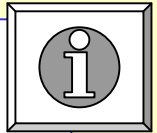
Reference number of the batches

Volume and quantities

Description of the products

Traceability : Time for keeping records

source : *Guidance on the implementation of regulation (EC)
178/2002 (26th January 2010)*



In general : 5 years after delivery or dispatching
(commercial documents are usually registered for a period of 5 years for taxation controls)

Particular cases :

Highly perishable products with « Used by » or « Best before » date < 3 months => 6 months after manufacturing or delivery

Products with « Best before » date < 5 years => 5 years

Products with « Best before » date > 5 years => « Best before » date + 6 months

Products without a specific durability date (wine, sugar...) => 5 years



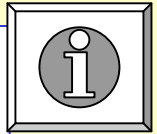
2- Food alerts : requirements and use of traceability (1/3)

Responsibilities of operators and health authorities concerning alert management :

Regulation (EC) 178/2002

- General requirements in case of risk for human health :
 - Stop population exposure → actions on non compliant or suspected products placed on the market (withdrawal - recall)
 - Stop foodstuff contamination → actions on the production
 - Warn consumers on incurred risks → actions for final consumers

FOOD ALERTS AND OPERATORS RESPONSIBILITIES



Food safety and implementation of the requirements of food law : primary responsibility for operators (articles 17 and 19)

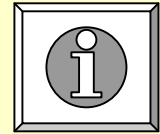
All food and feed business operators at all stages of production, processing and distribution in the European Union

By taking measures to ensure the safety of their production towards biological, physical and chemical dangers, especially (article 19):

the withdrawal of the products placed on the market by the operators in case of risk to human health

If it is necessary, the recall of this products (= consumers information by posters or press release)

the information of the competent authorities



FOOD ALERTS AND RESPONSIBILITIES OF COMPETENT AUTHORITIES

Monitor and verify the implementation of food safety requirements by operators (article 17)

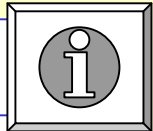
Inform the consumers in case of risk for human health (article 10)

Inform the European Commission and other Member States concerned by a food alert (article 50) => rapid system RASFF (*) for the notification of risks to human health

Take appropriate measures in case of epidemiological link between products (even if there are compliant with food safety requirements) and human cases (article 14.8)

(*) Rapid alert system for food and feed

RECIPIENT (UE-RASFF TEMPLATE)



RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

REGULATION (EC) N° 178/2002 – Art. 50

LIST OF RECIPIENTS

NOTIFICATION REF.:

[PRODUCT IDENTIFICATION\[1\]:](#)

[ACCOMPANYING DOCUMENTS\[2\]:](#)

NAME OF DISPATCHER:

[DISTRIBUTED/EXPORTED TO \(COUNTRY\)\[3\]:](#)

Lot n°	Delivery date	Quantity (Tons/Kg[*])	Recipient name	Recipient address		
				postal	place	street + n°

[\[*\] Delete the inappropriate](#)

[\[1\] Product name / trade name / container number\(s\) / best before date / use by date.](#)

In case of different products/consignments: add a column to the right of the table with product identification information

[\[2\] Health certificate number and date/ other certificate or commercial document / analytical report / ...](#)

[\[3\] One country per list](#)

List of recipients - version 1.2

**In case of distribution of French products in
other countries (Member States or Third
Countries)**



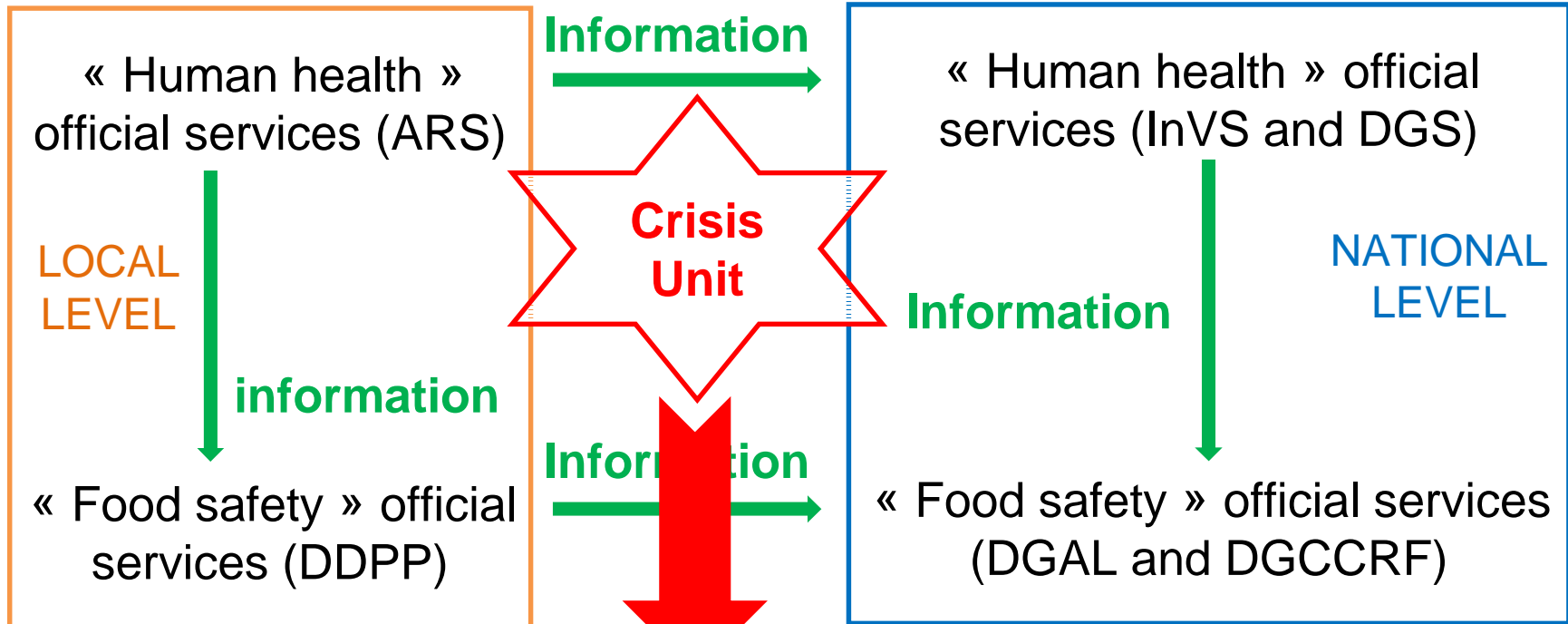
2- Food alerts : requirements and use of traceability (2/3)

Survey of human cases linked to food exposure in France :

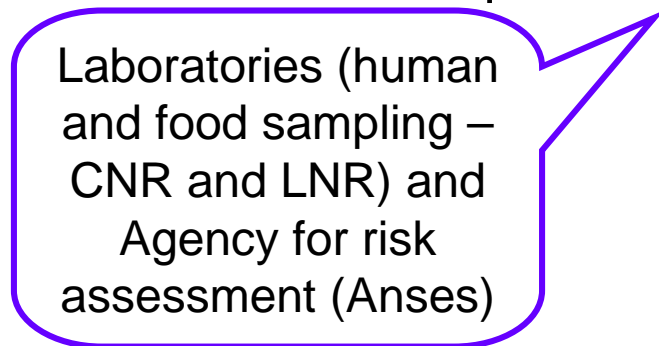
- Mandatory notification of 30 diseases (FBO* and listeriosis included)
- Networks of laboratories lead by national reference centers (Salmonella, Listeria, E.coli ...)
- National survey of HUS* in children < 15 years old (thanks to a voluntary network of pediatric nephrologists)
- Shared procedures concerning human cases management between the three ministries involved in public health (Ministries of health, agriculture and consumer affairs)

(*) HUS haemolytic and uremic syndrom - FBO food borne outbreak

Human cases (SHU, FBO)

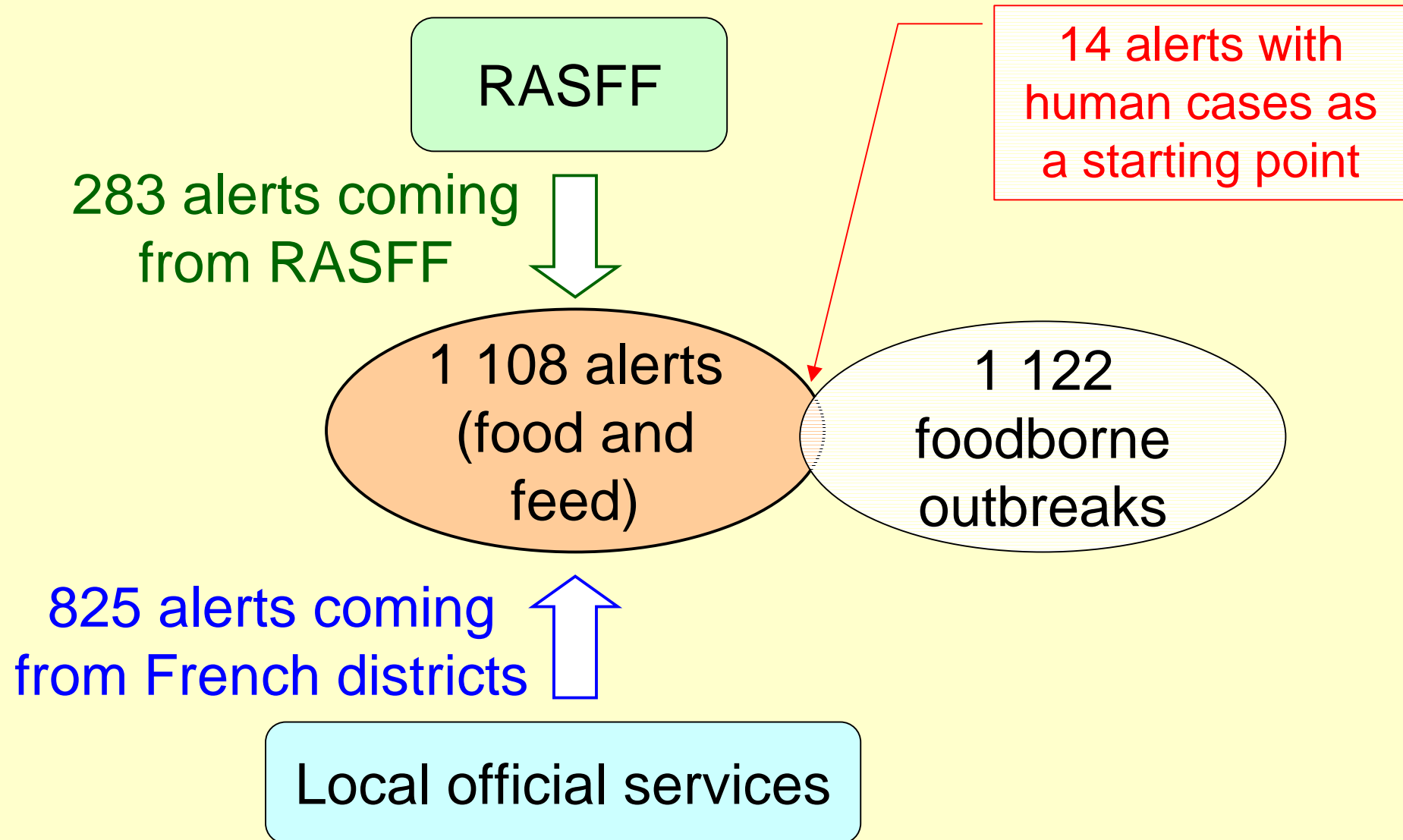
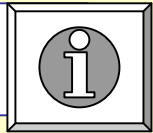


Epidemiological and food investigations



Actions on products (withdrawal or recall)

ALERTS AND FOOD-BORNE OUTBREAK in France



Sources : annual report General Directorate for Food 2010



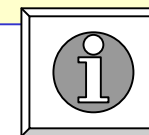
2- Food alerts : requirements and use of traceability (3/3)

Traceability is useful for alert management :

Regulation (EC) 178/2002 (Recital 28) and guidance (26th January 2010)

- Facilitate the assessment of the abnormal event by operators and competent authorities.
 - Facilitate targeted withdrawal and recall of food, thereby avoiding unnecessary disruption of trade ;
 - Enable consumers to be provided with accurate information concerning implicated products, thereby helping to maintain consumer confidence
- ➔ Implementation in France : Guideline for food alerts management (a national document sharing by operators and competent authorities)

GUIDELINE FOR FOOD ALERTS MANAGEMENT



GUIDE D'AIDE À LA GESTION DES ALERTES
D'ORIGINE ALIMENTAIRE
entre les exploitants de la chaîne alimentaire
et l'administration
lorsqu'un produit ou un lot de produits est
identifié
version révisée du 02/07/2009

When inform the competent authorities ?
it depends on the risk assessment made
by operators – in case of products
withdrawal or recall

**Which operator informs the competent
authorities ?**

**Which competents authorities are
informed by operators ?** the local official
services

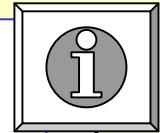
How inform ? with national templates

**When do the competent authorities
inform operators ?** in case of serious risk
(such as human cases)

When and how inform the consumers ?
by posters or press release, with national
templates

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_gestoni_alerte_revis_020709_def-liens_actifs.pdf

FRENCH TEMPLATE FOR PRESS RELEASE (product recall - information to consumer)



COMMUNIQUE DE LA SOCIETE **NOM DE LA SOCIETE**

adresse

La Société **Nom de la Société** procède au retrait de la vente du produit suivant :

- Nom :
- Marque commerciale :
- Type de conditionnement :
- N° de lot :
- DLC/DLUO:
- Numéro d'identification vétérinaire :
- Période de commercialisation :

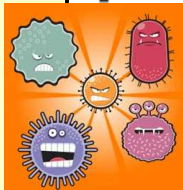
Product identification
(information available for
consumer on the packaging)



à compléter

à compléter

à compléter



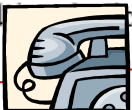
Hazard and attached risk
for consumer

Est, par conséquent, recommandé, dans ces produits, la présence de **Listeria monocytogenes**.

Il est donc demandé aux consommateurs de ne pas les consommer et de les rapporter au point de

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant.

Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

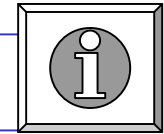


Emergency telephone number for information

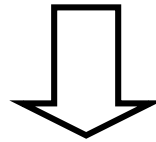
What to do in case of
detention or consumption



ALERT : GENERAL LAYOUT



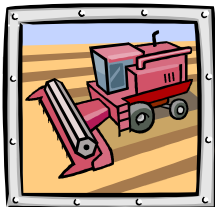
DETECTION OF A NON-
CONFORMING PRODUCT



SITUATION ASSESSMENT



UNSAFE
FOOD



IMPLEMENTATION OF ACTIONS

- by operators
- by competent authorities



3- Food safety and Traceability : Example A (1/4)

Outbreak of Hemolytic Uraemic Syndrome and bloody diarrhoea due to *enterohaemorrhagic E. coli* O157:H7 and linked to frozen beef burger, North France, June 2011

- Starting point : exceed of Hemolytic Uraemic Syndrome (5) in a French district (departement 59 : North --- identification by local official services responsible for human health)
- First investigations on 14th June 2011 :
 - Microbiological investigations ongoing on human samples and food samples (got in human cases household)
 - Epidemiological investigations to identify common food exposures (thanks to a standard questionnaire)
 - Information of Ministry in charge of agriculture and food by the French Institute for Public Health Surveillance)

Syndrome hémolytique et urémique chez l'enfant âgé de moins de 15 ans

Questionnaire alimentaire

La consommation d'aliments contaminés constitue le mode principal des parents des enfants malades permet, lors de la survenue de cas, l'origine de ces cas. Cette enquête permettra d'éviter l'apparition de nouveaux cas. Si vous êtes d'accord pour participer à cette enquête, les informations que vous fournirez seront traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, vous pouvez exercer en tout temps vos droits d'accès, de rectification, de suppression et de destruction des données vous concernant.

Nom : Prénom :
Date de naissance : JOUR MOIS ANNÉE Sexe : M ☐ F ☐
Commune de résidence : Code postal :
Téléphone des parents : Lieu d'hospitalisation :
Date d'apparition de la diarrhée : JOUR MOIS ANNÉE Date de diagnostic du SHU : JOUR MOIS ANNÉE

Le questionnaire doit porter sur les 7 jours précédant l'apparition de la diarrhée, ou à défaut de diarrhée, sur les 15 jours précédant la survenue du SHU, c'est-à-dire :
du JOUR MOIS ANNÉE au JOUR MOIS ANNÉE

A. Viandes et produits carnés

Dans quels établissements (nom et localité) faites-vous vos achats de viandes ?

1 - 2 -
3 - 4 -

Au cours de la semaine précédant la diarrhée, votre enfant a-t-il consommé une ou des viandes listées ci-dessous ?
Si oui, préciser pour chaque viande les conditionnements, les marques et les lieux d'achats.

	Consommation			Conditionnement*				Marques	Lieux d'achat indiquer le N°
	Oui	Non	NSP	E	S	C	NSP		
Boeuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Boeuf saignant ou cru	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Steak haché Date de consommation JOUR MOIS ANNÉE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Steak haché saignant ou cru	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Autres morceaux (entrecôte, rôti,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Autres morceaux (entrecôte, rôti,...) saignant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Plats à base de viande hachée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Veau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Mouton/agneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Standard questionnaire for
epidemiological investigations
(food exposure)

Packaging?
Brand name?
Place of purchase?

Packaging of a product sampled in a human case's household





3- Example A (2/4)

- Results of epidemiological investigations :
 - Identification of a suspected vehicle of transmission → **frozen beef burger consumed by all children, sold in supermarkets chain 'X' and with the same brand name**
 - Traceability of a food sample : batch produced on 11th May 2011
- Further investigations on 15th June 2011 : Food trace-back investigations (by official services responsible for food safety)
 - Survey of the supermarket chain 'X' => all batches of beef burger sold in supermarkets chain 'X' in North France are produced by a french establishment (veterinary number : FR 00 000 00)
 - Inflow/outflow between manufacturer and wholesalers and between wholesalers and retailers (chain 'X') are really short



3- Example A (2/4)

➤ Results of epidemiological investigations :

- Identification of a suspected vehicle of transmission → frozen beef burger consumed by all children, sold in supermarkets chain 'X' and with the same brand name

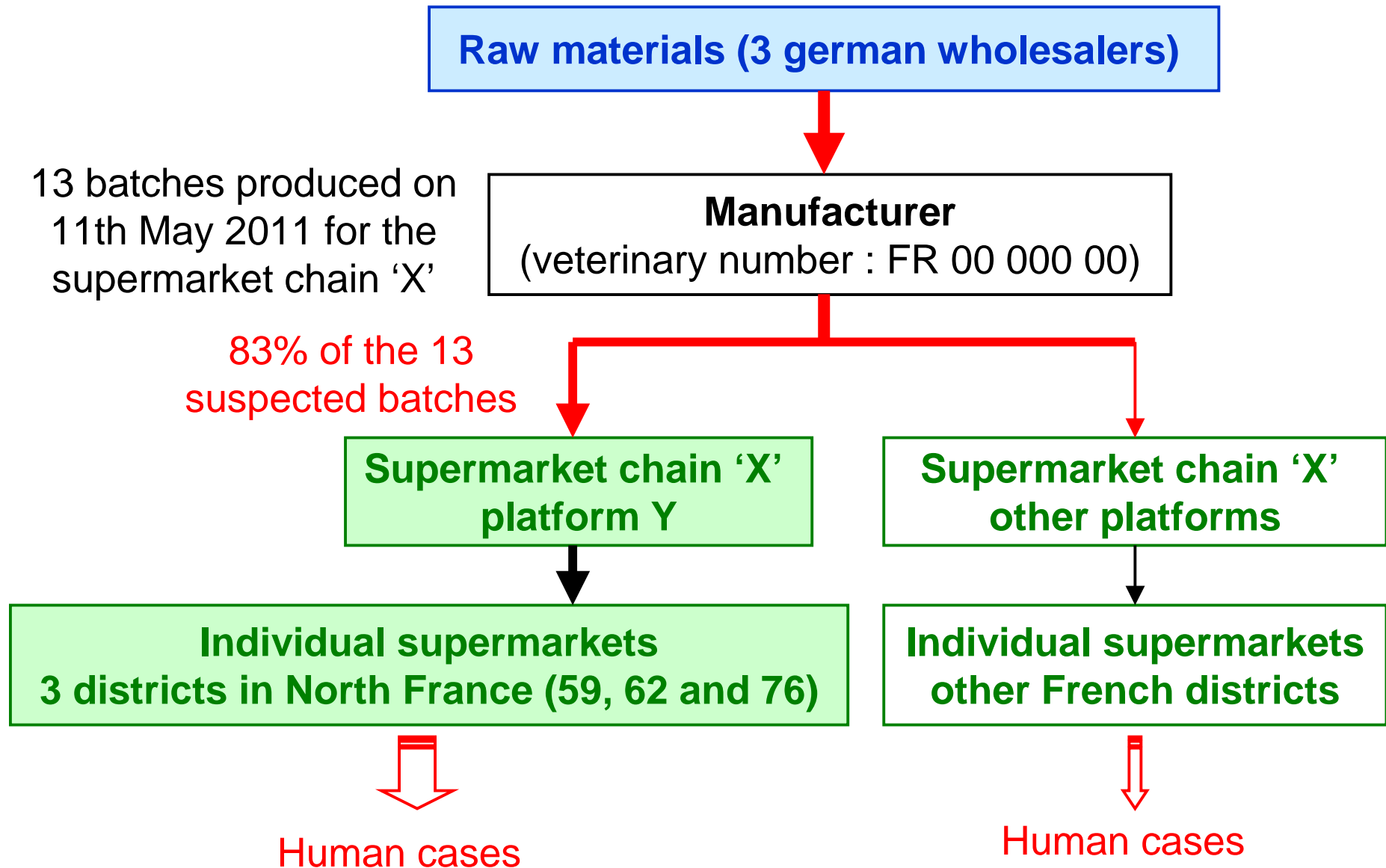
Strong link between human cases and frozen beef burger produced on 11th May 2011

➔ Control measures : withdrawal and recall (by posters and national press release) of suspected batches without waiting for analytical results

France are produced by a french establishment (veterinary number : FR 00 000 00)

- Inflow/outflow between manufacturer and wholesalers and between wholesalers and retailers (chain 'X') are really short

Process and distribution flow of suspected batches



COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA SOCIETE S

le 15 juin 2011. Les autorités sanitaires suspectent que les steaks hachés surgelés fabriqués par la Société pourraient être à l'origine dans le nord de la France de plusieurs cas d'infection liée à un type d'*Escherichia coli*.

Selon les autorités, serait concerné le produit suivant :

- Nom: 10 STEAKS HACHES SURGELES 100% PUR BOEUF
- Marque commerciale : STEAK COEUR
- Type de conditionnement : 10x100g
- N° de lot : 10/05/11 11/05/11 12/05/11
- DLC/DLUO : 10/05/12 11/05/12 12/05/12
- Numéro d'identification vétérinaire : FR CE
- Période de commercialisation : MAI / JUN 2011
- Distribution : magasins de l'enseigne

a immédiatement réagi et a procédé par précaution au retrait de la vente de l'intégralité des steaks hachés livrés par la Société.

Dans l'attente de résultats d'analyses complémentaires, notre société ne peut attester de façon formelle que seule la marchandise livrée à notre client avec les dates indiquées ci-dessus puisse être à l'origine d'une infection. De ce fait, nous recommandons à tous nos clients de procéder à minima et par précaution au retrait de la vente et au rappel des steaks hachés surgelés que nous avons livrés et porteurs de ce numéro de lot, de cette DLC et de ce numéro d'identification vétérinaire.

La bactérie suspectée, mais non encore confirmée, pourrait être une *Escherichia coli* potentiellement pathogène. Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination, la bactérie étant détruite par une température de 65°C.

Les *Escherichia coli* potentiellement pathogènes peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation, des gastro-entérites éventuellement hémorragiques, accompagnées ou non de fièvre, et pouvant être suivies de complications rénales sévères chez les jeunes enfants.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

La Société se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : N° VERT 0800 802 511

Selon le principe de précaution, soucieuse d'assumer toutes ses responsabilités et ne s'autorisant aucune concession en ce qui concerne la sécurité des consommateurs, la Société rappelle des produits ayant respecté les critères microbiologique réglementaires en vigueur.

Starting point

Products traceability

Consumers advice and what to do if they bought these products

Call center

Press release from the manufacturer

Information about the bacteria and what to do in case of disease

Chain 'X' Website : consumers information (1/3)

Supermarket
chain 'X'

Nos offres | Immobilier | Emplois, carrières et entreprise

Nos offres Moins cher ! Les Nos engagements Informations clients Vidéotheque

L'idéal c'est

 Super samedi Aujourd'hui	 Bureau Le 20.06.2011	 Salle de bains Le 20.06.2011	 Ca mousse Le 22.06.2011	 Camping Le 23.06.2011	 Jardin Le 23.06.2011	 Super samedi Le 25.06.2011
--	--	---	---	---	--	--

Nos offres

INFORMATION À NOTRE CLIENTÈLE

Suite à la suspicion de contamination des **steaks hachés surgelés** de la marque S, 10 x 100 g, a immédiatement réagi et a procédé par précaution au retrait de la vente de l'intégralité des produits concernés livrés dans ses magasins par la société.



Nous invitons les clients qui auraient acheté la référence portant les DLC (Date Limite de Consommation) des 10, 11 et 12/05/2012 à rapporter la marchandise en magasin où elle sera remboursée, même sans ticket de caisse.

Pour plus d'informations cliquez ici

MOINS CHER !



Mon magasin

Ma liste de course

Votre liste des courses est vide.

Mon magasin

Vous n'avez pas renseigné votre code postal et n'aurez pas la possibilité de visualiser tous les produits.

➔ Changer de magasin

Newsletter

Nos offres
par E-mail



RAPPEL DE PRODUITS

Nous procédons au rappel des produits fabriqués par la [REDACTED] et ce, toutes dates limites de consommation confondues :



STEAKS HACHES 10 x 100 g (1 kg)
-STEAK COUNTRY-



HAMBURGERS AU BOEUF 10 x 100 g (1 kg)
-STEAK COUNTRY-

Ces deux produits portent l'estampille sanitaire suivante, à l'exclusion de toute autre :



Vous êtes concerné par notre rappel de produits : le fournisseur SEB a livré votre magasin.



Vous êtes peut-être concerné par notre rappel de produits : votre magasin est livré par le fournisseur SEB ou par un autre fournisseur. Nous vous remercions de contrôler soigneusement l'estampille sanitaire figurant sur l'emballage de votre produit. Seule l'estampille FR 52 448 02 CE est concernée par notre rappel.



Vous n'êtes pas concerné par notre rappel de produits : le fournisseur SEB n'a pas livré votre magasin.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Ils seront remboursés, même sans présentation du ticket de caisse.

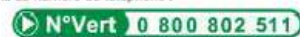
D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une contamination, la bactérie E.coli étant détruite par une température de +65°C.

Les E.Coli potentiellement pathogènes peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation des gastro-entérites éventuellement hémorragiques, accompagnées ou non de fièvres, et pouvant être suivies de complications rénales sévères chez les jeunes enfants.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

Des informations sont disponibles sur le site :
<http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits>

Le S [REDACTED] se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone :



APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

**Chain 'X' Website :
consumers information (2/3)**



MANGER DURABLE ET LOCAL

BIEN MANGER AU QUOTIDIEN

NOTRE PATRIMOINE

Accueil > Bien manger au quotidien > **Actu alertes**

Website of Ministry for agriculture and food : consumers information (3/3)

Bien manger au quotidien

ÉVÉNEMENTS EN CUISINE ILS INNOVENT SÉCURITÉ SANITAIRE **ACTU ALERTES**

1. 2. 3. >



La transparence, c'est la confiance

Par la rédaction, 30/06/2011

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits (...)

E. coli sur des steaks hachés dans le Nord : prévention des infections secondaires

Par la rédaction, 07/07/2011

A la suite de l'identification de trois cas probables de transmissions secondaires intrafamiliales (...)

E.Coli : l'UE ferme ses marchés aux graines et pousses produites en Egypte

Par la rédaction, 05/07/2011

L'Union européenne a décidé mardi de fermer ses portes aux graines et pousses produites en Egypte après (...)

Rappel de produits de viande hachée surgelée (SEB et CERF)

Par la rédaction, 02/07/2011

Les sociétés SEB et CERF procèdent, par précaution, au retrait de la vente des produits listés (...)

L'EFSA recommande la cuisson des graines germées

Par la rédaction, 29/06/2011

Toutes les graines germées doivent être "soigneusement cuites" avant d'être consommées, a recommandé (...)

Cas groupés de E. coli près de Bordeaux : le point

Par la rédaction, 24/06/2011

Des graines germées seraient à l'origine des intoxications par la bactérie E. coli signalées près de (...)

Alerte levée sur les viandes fraîches Spanghero

Par la rédaction, 24/06/2011

A l'issue des analyses réalisées, le Laboratoire National de Référence conclut à l'« absence de STEC (...)

Rappel des steaks hachés surgelés Country dans le Nord de la France

Par la rédaction, 16/06/2011

Les autorités sanitaires suspectent que les steaks hachés surgelés fabriqués par la Société SEB (...)

1. 2. 3. >

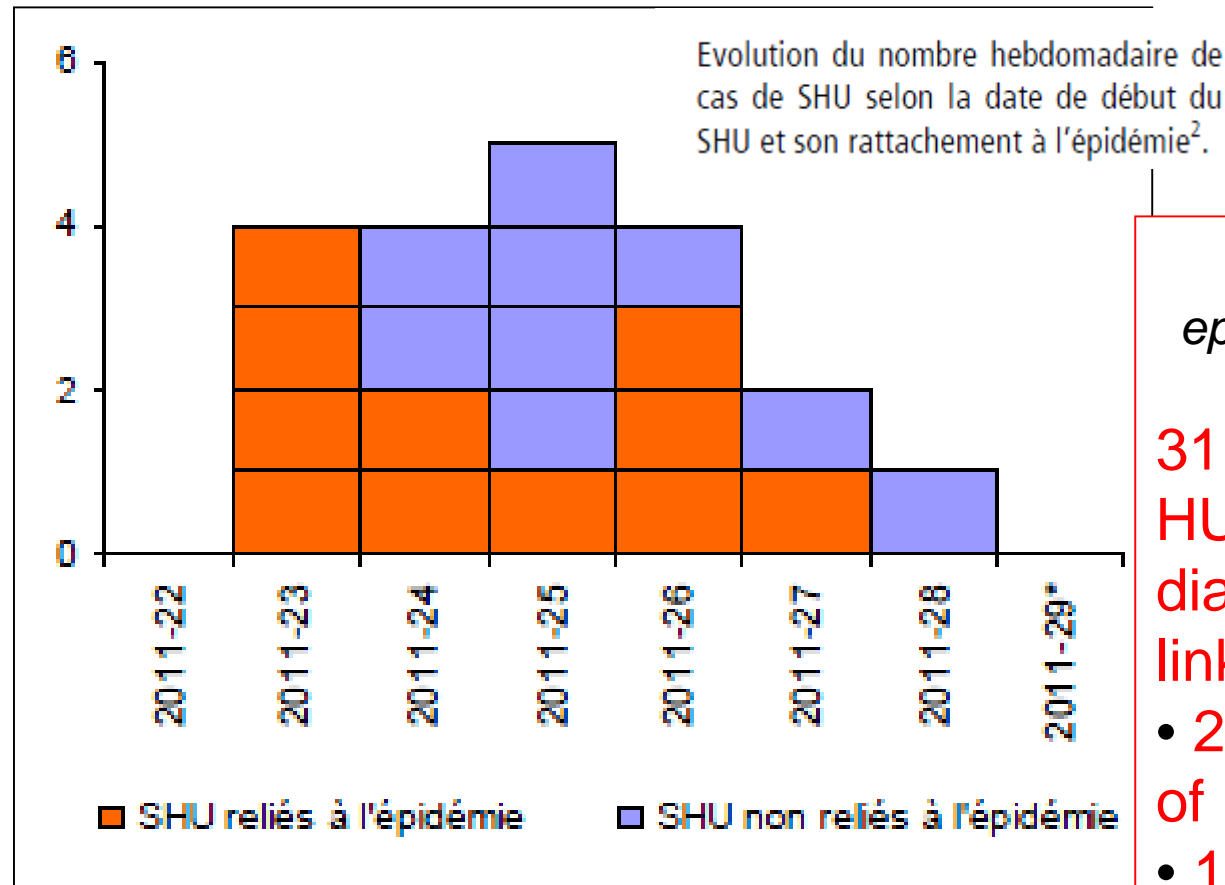


3- Example A (3/4)

- Food investigations : French official notification on the RASFF for asking German authorities to carry out investigations in raw materials suppliers
- New results of epidemiological investigations :
 - New human cases probably linked with other kind of products produced by the same manufacturer
 - E. coli O157:H7 identified in human samples and food samples (products of the first suspected batch produced on 11th May 2011)
 - Non-negative results on other batches produced with the same raw materials
- A strong link is confirmed → Additional measures : withdrawal and recall of all the batches produced (between 5th and 23th May 2011) with the same raw materials

Epidemiological data

weekly epidemiological report (ARS Nord Pas de Calais, 26th July 2011)



Results : (final epidemiological report is still ongoing)

31 human cases (21 HUS and 10 bloody diarrhoea) are probably linked to the epidemic :

- 25 confirmed infections of E. coli EHEC,
- 14 people had eaten beef burgers coming from Supermarket chain 'X'



EUROPEAN COMMISSION
HEALTH & CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL
Directorate G – Veterinary and International affairs
G4 – Food, Alert system and training



Brussels, 21 June, 2011



FOOD
INFORMATION EXCHANGE

INFORMATION NOTIFICATION FOR FOLLOW-UP: 2011.0805

ORIGINAL NOTIFICATION

**SUBJECT: SHIGATOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI IN
FROZEN MINCED MEAT STEAK - 100 % BEEF FROM
FRANCE, WITH RAW MATERIAL FROM GERMANY**

PAGES: COVER PAGE (1) + 14

FAXNUMBER: +32-2-296 76 74

EMAIL: sanco-rasff@ec.europa.eu

HTTP://CIRCA.EUROPA.EU/

food poisoning - distribution restricted to notifying country - recall from consumers
Product distributed to France
slaughterhouse: [REDACTED] (Germany)
manufacturer: [REDACTED] - AP-N°: FR [REDACTED] (France)
supplier: [REDACTED] (Germany)
supplier: EFM Euskirchen - AP-N°: ES-405 (Germany)
supplier: [REDACTED] (Germany)
produced for: Lidl SNC (France)
Translation of this notification and of the Note from France will follow
The contact point from Germany is kindly requested to provide the outcome of investigations

The contact point from France has communicated to the Commission the following information:

B-1049 Brussels,
Telephone: direct line +32-2-299.89.92, Fax: +32-2-296.76.74, standard: +32-2-299 11 11

Official notification on the RASFF

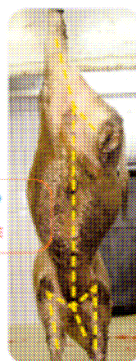
Results of German investigations :

- Traceability had been checked (from the slaughtered animals until the produced batches),
- Company's own checks and official controls are compliant,
- No obvious problems with procedures at slaughter houses,
- Food safety control plan concerning E.coli STEC will be reinforced

Document for French breeders and slaughter houses

→ LA PROPRETÉ DES BOVINS À L'ABATTAGE : un des éléments clés de l'hygiène des viandes

Les salissures présentes sur le cuir au moment de l'abattage sont une des sources de contamination des carcasses. Ces salissures contiennent des bactéries et peuvent passer du cuir sur la viande au moment des opérations de dépouille de l'animal.



bovin sale
à PROSCRIRE



bovin propre
à RECHERCHER

La dépouille : un poste à risque pour le transfert des salissures du cuir à la viande

→ ATTENTION !!! la situation actuelle n'est pas satisfaisante

EN FRANCE, 1 BOVIN SUR 7 EST ENVOYÉ À L'ABATTOIR SALE, VOIR TRÈS SALE

Une étude réalisée par l'Institut de l'Élevage sur près de 200 000 bovins a montré qu'en moyenne annuellement, 13 % des gros bovins sont abattus dans un état de propreté jugé sale, dont 3 % très sale.

LES MALES PLUS TOUCHÉS QUE LES FEMELLES

Toutes les catégories de bovins sont concernées par néanmoins des proportions d'animaux sales plus importantes chez les bœufs et les jeunes bovins.

UNE PÉRIODE CRITIQUE : LA PHASE HIVERNALE

L'état de saleté des cuirs de bovins est maximale en hiver (autour de janvier-février) avec des proportions d'animaux sales qui atteignent :
- près de 3 bœufs sur 5
- 2 jeunes bovins sur 5
- 1 femelle sur 5

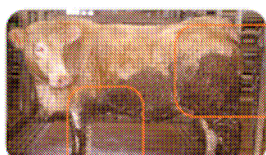
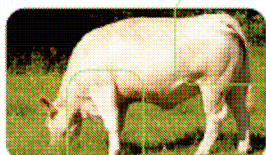
→ L'AMÉLIORATION DE CETTE SITUATION passe par l'appréciation de l'état de propreté de ses animaux :



UNE GRILLE DE NOTATION a été établie pour vous aider à cette appréciation

Un plan d'action est mis en œuvre au niveau de toute la filière avec des mesures simples à appliquer en élevage. Avec cette grille notera aussi en abattoirs pour le contrôle de l'état de propreté des bovins avant abattage.

→ ELEVEURS, évaluez l'état de propreté de vos animaux



DES ANIMAUX PROPRES pour des produits de qualité

La propreté des bovins doit être une préoccupation constante des éleveurs et de toute la filière parce qu'elle a des conséquences d'une part sur le confort de l'animal et d'autre part en matière d'hygiène des viandes à l'abattage et de qualité des cuirs.

Produire des animaux propres : une réalité économique pour la filière.



DES ANIMAUX PROPRES À L'ABATTOIR : UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

Au 1er janvier 2006 est entrée en vigueur une réglementation relative à l'hygiène des aliments sous le nom de « Paquet Hygiène ». Cette réglementation concerne l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur.

Concernant l'abattage, il est mentionné que les « animaux doivent être propres ». Des mesures pourraient être prises dans les abattoirs sur les animaux jugés trop sales.

→ APPRENEZ À NOTER VOS ANIMAUX

Avec la grille, notez vos animaux en cours d'élevage et avant de les envoyer à l'abattoir :

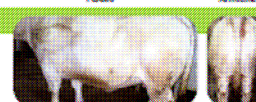
> à partir d'une observation de l'animal debout, sur le côté, la grille permet de noter son état de propreté selon 4 classes : A, B, C, D
> les zones à juger sont les zones s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.

CLASSES DE PROPRETÉ

A : PROPRE

Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces.

FLANC ARRIÈRE



B : PEU SALE

Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.



C : SALE

Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.



D : TRÈS SALE

Zones de salissures s'étendant de la fesse (tranche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croute épaisse.



L'état de propreté d'un bovin arrivant au poste d'abattage est dû principalement à sa conduite en élevage, mais c'est aussi l'affaire de tous les autres acteurs de la filière (transporteur, centre de tri, marché, abattoir).

PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES, C'EST CONTRIBUER À UNE MEILLEURE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DE LA VIANDE, FOURNIR UN CUIR DE QUALITÉ ET VÉRICULER UNE IMAGE POSITIVE DE SON ÉLEVAGE.



L'HYGIÈNE DES VIANDES C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !
CELA COMMENCE EN ÉLEVAGE PAR DES ANIMAUX PROPRES



3- Example A (4/4)

- Second epidemic linked to the consumption of beef burger and identified in France since the set up of the survey of the HUS in children < 15 years old
 - The distribution in space and time of the cases presents the same characteristics than the distribution of the batches of beef burger
 - High frequency of the consumption of beef burger produced par the concerned manufacturer
 - *E. coli* O157:H7 identified in human samples and food samples have a lot in common
 - Efficiency of the measures (withdrawal and recall of foodstuffs)
- Source of contamination of the first cases quickly identified by epidemiological and trace-back investigations



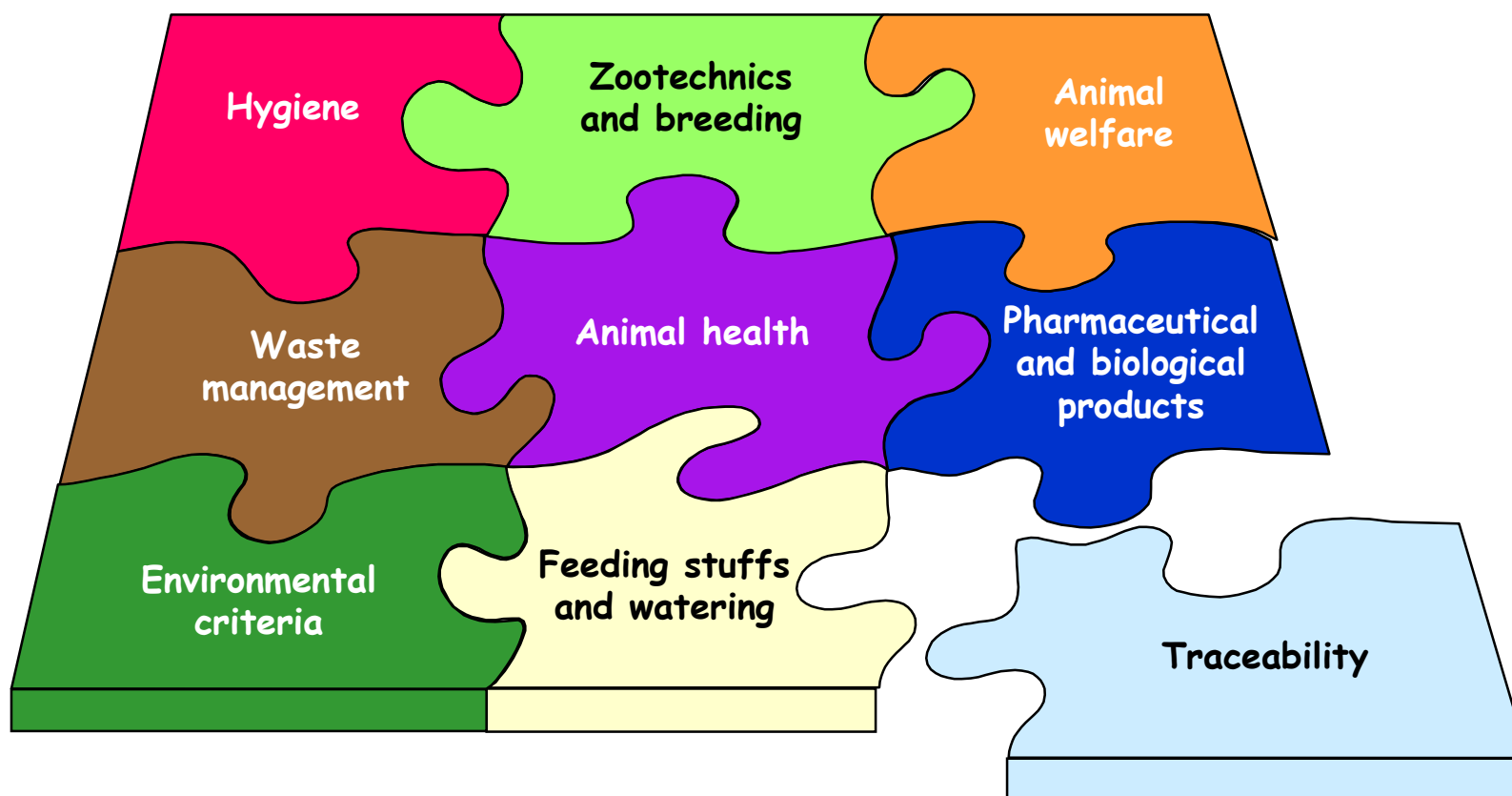
Conclusion

Traceability, one of the major issue of food safety :

- Facilitate targeted withdrawal and recall of products placed on the market
 - Traceability information follow the products from the production until the final distribution to consumers
- Identify common food exposures
 - Traceability information are written on the packaging of the products bought by final consumers
 - Food trace-back investigations => origin of the products (manufacturer)
 - ➔ Integrated approach for food safety
- ➔ Traceability is mandatory at all stage of the food chain



Food traceability, alert system and food born outbreak → Food safety





**Thank you for your
kind attention**

Dr Marie-Pierre Donguy
marie-pierre.donguy@agriculture.gouv.fr
+33149555904
NCP France