



 SANTÉ

Opération de rappel de produits dans les établissements de santé : suspicion de contamination de légumes congelés à la listeria

L'Agence Régionale de Santé (ARS) en Ile-de-France a été alertée sur la suspicion de contamination à la listeria de légumes congelés en provenance de Hongrie. Une opération de rappel est donc demandée auprès de la restauration collective, des établissements sanitaires et des établissements médico-sociaux (crèches, EHPAD...).

Mis en ligne le 24 juillet 2018



MARS

Message d'Alerte Rapide Sanitaire

**MINISTRE DES SOLIDARITES ET DE LA SANTE
DIRECTION GENERALE DE LA SANTE
SOUS DIRECTION VEILLE ET SECURITE SANITAIRE**

DATE : 20/07/2018

REFERENCE : MARS N°2018_15

**OBJET : SUSPICION DE CONTAMINATION A LA LISTERIA DE LEGUMES CONGELES EN PROVENANCE DE HONGRIE :
OPERATIONS DE RAPPEL EN COURS**

Pour action

Etablissements hospitaliers

SAMU / Centre 15

Service(s) concerné(s) : Service achats de l'établissement de santé, services diététiques

Pour information

DGOS

ARS

ANSP

DGCS

ARS de Zone

ANSM

Autre :

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a été informée par les autorités européennes de la décision le 29 juin 2018 de l'autorité hongroise chargée de la sécurité alimentaire de demander à l'entreprise « Greenyard » de procéder au retrait et au rappel des légumes surgelés fabriqués entre le 13 août 2015 et le 20 juin 2018 dans un de ses sites en Hongrie. Les produits sont suspectés d'être responsables de la survenue de plusieurs cas de listériose dans différents pays d'Europe (47 cas dont 9 décès).

Des produits concernés par les opérations de retrait-rappel ont été distribués en France, dans les grandes et moyennes surfaces (liste des produits concernés disponibles sur le site de la DGCCRF <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/rappel-legumes-surgelés-en-provenance-hongrie-dgccrf-surveillance-bonne-application-procedure>), mais aussi dans la restauration collective, et notamment auprès d'établissements de santé, d'établissements médico-sociaux dont des EHPAD, des crèches, etc.

A ce jour, aucun cas humain en lien avec cet événement n'a été détecté en France.

La DGCCRF et ses services déconcentrés (DIRECCTE) poursuivent les investigations de traçabilité en France et vérifient la prise en compte de cette alerte par les entreprises destinataires, en particulier afin de s'assurer qu'ils informent bien leurs clients. Les produits pouvant être incorporés dans des plats préparés, la traçabilité est longue et complexe et de nouveaux retraits-rappels de produits pourraient survenir dans les prochains jours.

Les fournisseurs ont l'obligation d'informer leurs clients des opérations de retrait-rappel en cours. Néanmoins, dans le cas où vous n'auriez pas déjà été contactés, nous vous demandons de bien vouloir vous assurer auprès de vos fournisseurs que votre établissement n'est pas concerné par cette alerte. Nous vous demandons d'être particulièrement vigilants si votre établissement utilise des légumes congelés de type maïs, panais ou petits pois ou ces mêmes légumes servis dans des salades fraîches ou des plats préparés (un traitement thermique étant appliqué aux conserves, elles ne sont pas concernées).

CE MESSAGE COMPORTE 2 PAGES – Pour toute question, contactez votre ARS

Cette alerte concerne les établissements hospitaliers, de santé et de restauration collective et leurs services achats.

Toutes les informations se trouvent dans le Message d'Alerte Rapide Sanitaire (MARS) ci-dessus.



MAIRIE DE LIVRY-GARGAN
3, PL. FRANÇOIS-MITTERRAND - B.P. 56 - 93891
LIVRY-GARGAN

☎ 01 41 70 88 00 📠 01 43 30 38 43