



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

REÇU LE 16 FEV. 2007

Direction Générale de l'Alimentation

Sous-direction de la Sécurité Sanitaire
des Aliments

Bureau des Etablissements de
Restauration et de Distribution

Destinataires in fine

251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Dossier suivi par : Emmanuelle SOUBEYRAN
Tél. : 01 49 55 82 65
Fax. : 01 49 55 56 80

Mél : emmanuelle.soubeyran@agriculture.gouv.fr

Réf. : SDSSA/ES/BF

Paris, le 12 FEV. 2007

N° - 0 1 2 5

OBJET : Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.

Monsieur le Président,

Suite à la réunion du 10 novembre dernier, vous trouverez ci-joint la note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.

Cette note précise les recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à *Escherichia coli* 0157:H7.

J'attire votre attention sur la méthode de contrôle simple décrite dans la note qui consiste, pour s'assurer que les barèmes sont respectés, à vérifier visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur.

Je vous remercie de bien vouloir diffuser cette note auprès de vos adhérents.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean Marc BOURNIGAL

Copie : INTERBEV - FNB - FNGDS - SNGTV - FFCB - SNIV - CIV - FNEAP - FNCBV - FNICGV - ANIA - ADILVA - FCD - PERIFEM - CFBCT - CGAD - OFFICE DE L'ELEVAGE - AFSSA (DERNS) - DGCCRF - DGS - DGPEI/SDEPA - ENVL (C. VERNOZY) - InVS - SYNDIGEL -

DESTINATAIRES

- ANDRM
- CCC
- SNRC
- SNERRS
- UDIHR
- APHP
- CPRC
- UPRM