|  |
| --- |
| **Surveillance de l’hépatite E dans des produits à base de viande contenant de la viande de porc crue, du foie de porc cru et de la viande de cerf crue****Prélèvement d’échantillons par les laboratoires cantonaux (LC)** |
| **Responsables de la campagne,****à contacter pour toute demande de renseignements** | Margrit Abel (margrit.abel@blv.admin.ch, 058 465 91 94) Markus Kaufmann (markus.kaufmann@blv.admin.ch, 058 465 05 26) |
| **Description / Objectif** | Selon les communications actuelles de l'OFSP, le nombre de cas humains d'hépatite E continue d'augmenter. En date du 15 avril 2021, 101 cas ont déjà été comptabilisés dans toute la Suisse. Dans le cadre des investigations visant à identifier la source, l’OFSP a lancé une enquête auprès des patients ainsi que le séquençage des isolats humains.Des produits à base de viande de porcs suisses sont suspectés d’être à l’origine de l’épidémie.Afin d'obtenir des résultats exploitables le plus rapidement possible et de soutenir les enquêtes épidémiologiques, des échantillons alimentaires potentiellement contaminés, qui ont été fabriqués en Suisse, seraient utiles. L'accent est mis ici sur les produits carnés contenant de la viande de porc cru (sanglier et porc domestique), du foie de porc cru et de la viande de cerf.**Objectif:** Identifier la source de l’épidémie |
|  |  |
| **Description des échantillons** |
| **Types d’échantillons** | * Viande de porc, foie de porc, saucisse de porc, Mettwurst, mortadella cruda, mortadella di fegato, salsiz, Salsiz de foie, salsiz de cerf, gendarmes, salami, saucisson vaudois, saucisse aux choux, saucisse au foie, boutefas, longeole, luganighe, pantli, viande de cerf, saucisse crue avec viande de cerf.
* Produits contenant du foie de porc ou de la viande de sanglier, de porc domestique ou de cerf, qui n'ont pas été chauffés/cuits ou insuffisamment chauffés/cuits.

**Les échantillons seront achetés (surveillance)** |
| **Informations sur les échantillons** | Les informations figurant sur les étiquettes (nom et adresse, code d'identification, date de consommation) et les reçus doivent être facilement lisibles pour une traçabilité correcte. |
| **Nombre d’échantillons** | 10 par laboratoire cantonal |
| **Quantité par échantillon** | Viande fraîche: 50 gProduits de charcuterie (par ex. saucisses): 1 pièce ou 50g s’ils se présentent sous forme de tranches. |
| **Lieu de prélèvement** | Producteurs (entreprises de transformation de la viande et boucheries) qui distribuent les produits mentionnés **dans toute la suisse** et non les grossistes. |
|  |
| **Prélèvement** |
| **Date du prélèvement**Echantillonnage | Dès maintenant et jusqu’au 31 mai 2021 |
| **Transport, conservation** | * Transport de la viande fraîche à basse température à l’aide de blocs réfrigérants.
* Pour les produits à base de viande: conformément aux instructions du fabricant, rapidement, idéalement en une nuit et non pas par-dessus le week-end.
* Les échantillons qui ne pourront pas être traités le jour de leur réception seront congelés.
 |
| **Préleveur** | Laboratoire cantonal sur site |
| **Destinataire des échantillons** | OSAV |
|  |
| **Envoi des échantillons** |
| **Adresse** | Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLVFachbereich LaboratorienDominik MoorSchwarzenburgstrasse 165CH-3003 BernTel.: 0584649378E-Mail: dominik.moor@blv.admin.ch |
| **Matériel de transport** | dans un emballage adapté |
| **Mode d’envoi** | Par courrier express |
| **Responsable de l’envoi** | Laboratoire cantonal sur site |
|  |
| **Facturation** | Les coûts (prélèvement, achat, envoi) seront pris en charge par l’OSAV.* Chaque prélèvement d’échantillon est rémunéré 33 francs par l’OSAV.
* Le prix d’achat du produit prélevé peut être facturé à l’OSAV.
* Les frais d’envoi de l’échantillon au laboratoire chargé de l’analyse peuvent être facturés à l’OSAV.

L’adresse de facturation est la suivante :Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinairesc/o DLZ FI EFD3003 BerneRéférence : REF-1071-04370  |