Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2013-9926** **24/12/2013**

Date de mise en application : 01/01/2014
Date limite d'application : 01/03/2015
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 16/01/2015
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de volaille par Salmonella et de la résistance des souches isolées aux antibiotiques au stade de l'abattoir - 2014

Destinataires d'exécution
DRAAF : Alsace, Aquitaine, Auvergne, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Centre, Champagne-Ardenne, Corse, Haute-Normandie, Ile-de-France, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais, Pays de la Loire, Picardie, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes DD(CS)PP concernées DAAF : Martinique, Réunion, Saint-Pierre-et-Miquelon

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à :
- évaluer la contamination par Salmonella des viandes fraîches de volaille au stade de l'abattoir en France et, par conséquent, le respect du critère de sécurité fixé dans le règlement (CE) n°2073/2005 concernant Salmonella Typhimurium (y compris le variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) et Salmonella Enteritidis ;
- apprécier le profil d'antibiorésistance des souches de Salmonella isolées.
3000 échantillons (n=5) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes représentatifs de la production nationale. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2014. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à

l'aide d'un descripteur spécifique, au plus tard le 16 janvier 2015.

Textes de référence :
- Note de service DGAL/SDPRAT/N2013-8185 du 19 novembre 2013 relative aux dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale pour l'année 2014
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- 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 2 juillet 2009
- Décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales
- Note de service relative au plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les volailles pour l'année 2014

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente note (notamment répartition des prélèvements par région, conditions de réalisation des prélèvements et modalités de transmission des résultats).

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Plan de surveillance

Les salmonelles non typhiques sont un des principaux agents bactériens responsables d'intoxications d'origine alimentaire dans les pays industrialisés. La maladie, présentant les symptômes d'une gastro-entérite aiguë (nausées, vomissements, douleurs abdominales, diarrhées, maux de tête et fièvre), peut entraîner une déshydratation et la mort dans 0,8% des cas (principalement chez les nourrissons, les personnes âgées ou immunodéprimées). Le réservoir principal de *Salmonella spp.* est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères (porcs, bovins) et des oiseaux (volailles domestiques). La transmission à l'Homme se fait essentiellement (95% des cas) par la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits.

Selon la directive 2003/99/CE, les Etats Membres sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les *Salmonella* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.

Par ailleurs, le règlement (CE) n°2073/2005 fixe, depuis fin 2011, un critère microbiologique de sécurité pour les viandes fraîches de volaille[1] vis-à-vis de *Salmonella* Typhimurium (y compris le variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) et *Salmonella* Enteritidis :

Catégorie de denrées alimentaires	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
Viandes fraîches de volaille[1] (1.28)	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- recueillir des données représentatives de la contamination des viandes fraîches de volaille produites en France. Ces données contribuent à apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger ;
- comparer les données de prévalence obtenues avec celles estimées par le plan de surveillance 2010 de la contamination microbiologique des carcasses de poulet et de dinde à l'abattoir, et ainsi apprécier l'impact du nouveau critère microbiologique de sécurité défini depuis fin 2011.

Par ailleurs, ce plan de surveillance permettra d'apprécier le profil d'antibiorésistance des souches de *Salmonella* isolées, conformément à la décision 2013/652/UE.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse pour ce plan de surveillance.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

B - Définition du nombre national de prélèvements

La décision 2013/652/UE indique que « *les Etats membres doivent réaliser des*

1 Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

antibiogrammes pour 170 isolats de chaque combinaison d'espèce bactérienne et de type d'échantillon de population animale ». Cela signifie que 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de poulet et 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de dinde doivent être isolées pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques.

Pour le calcul du nombre national de prélèvements à effectuer pour répondre à cette obligation, la DGAL s'est fondée sur les données de prévalence estimées dans le cadre du plan de surveillance 2010 de la contamination microbiologique des carcasses de poulet et de dinde à l'abattoir :

- prévalence de *Salmonella* sur les carcasses de dinde : 16,7% ;
- prévalence de *Salmonella* sur les carcasses de poulet : 10,4%.

En tenant compte de ces données de prévalence, et en intégrant une marge de sécurité dans la mesure où il est possible que la prévalence de *Salmonella* sur les carcasses de volaille ait diminué suite à la mise en place du nouveau critère microbiologique de sécurité fin 2011, le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 3 000, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 15 000 analyses au total).

Ces 3 000 échantillons seront répartis de la manière suivante :

- 1 200 échantillons de dindes d'engraissement,
- 1 800 échantillons de poulets de chair.

Ce nombre de prélèvements pourra être augmenté en cours d'année, suite aux bilans intermédiaires réalisés par la DGAL, s'il s'avère que le nombre de souches de *Salmonella* isolées est trop faible et ne répond pas aux exigences mentionnées dans la décision 2013/652/UE.

C - Couples analytes / matrices

Salmonella spp sera recherchée dans les échantillons de volailles prélevés.

Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches sera effectué.

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements seront directement réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes, représentatifs de la production nationale. Les abattoirs sélectionnés pour la réalisation des prélèvements seront ceux pour lesquels au moins 60% des poulets et dindes abattus ont été élevés en France.

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Les prélèvements seront réalisés entre le 2 janvier et le 31 décembre 2014, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année, de manière à prendre en compte un éventuel effet saisonnier. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

1 - Nombre de régions concernées et répartition des prélèvements

Au total, 18 régions et 3 DROM-COM sont concernés par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région est listé en annexe I.

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes d'abattage, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription

nationale édictée.

La région devra saisir la prescription départementale en début d'année dans SIGAL, c'est-à-dire le nombre d'interventions à réaliser par chaque département.

Sur la base de la prescription régionale reçue, chaque département devra, dans le cadre de la préparation des prélèvements à réaliser, dupliquer l'intervention modèle (IM) du plan pour disposer du nombre d'interventions prévisionnelles correspondant au nombre de prélèvements dont il a la charge.

2 - Réalisation et envoi des prélèvements

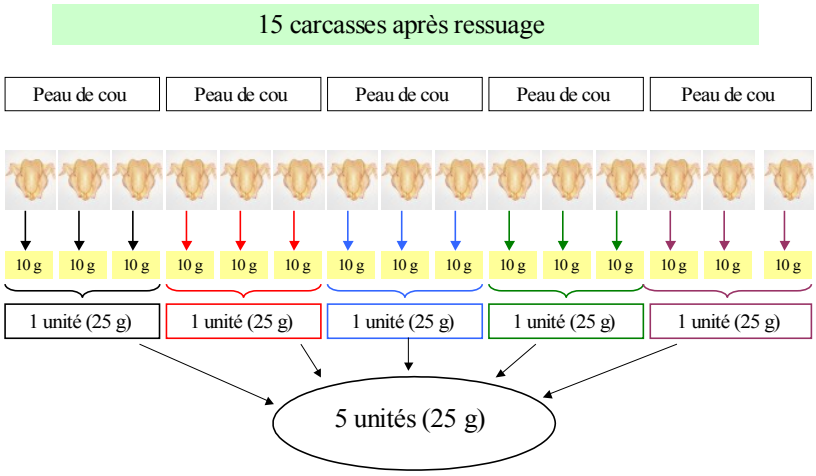
Les prélèvements seront réalisés selon les modalités décrites dans la note de service générale DGAL/SDPRAT/N2013-8185.

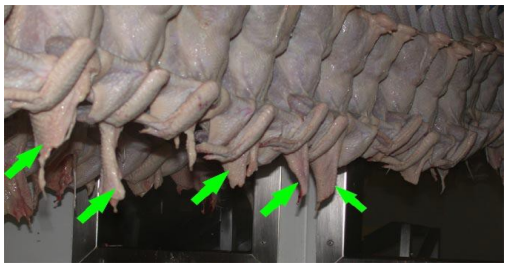
Pour chaque échantillon prélevé, 5 unités seront analysées (n=5) pour la recherche de *Salmonella* et le sérotypage des souches isolées.

Chaque échantillon sera constitué de la manière suivante, conformément au règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 3) :

- 15 morceaux de peau de cou, d'environ 10 grammes chacun, seront prélevés de manière aléatoire sur 15 carcasses de volailles, après le ressuage ;
- les morceaux de peau de cou de 3 carcasses de volailles du même cheptel d'origine seront regroupés, permettant ainsi d'obtenir 5 unités, de poids a minima égal aux 25 grammes, nécessaires à l'analyse.

Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever





Prélèvements à effectuer :

morceaux de peau de cou

Taille approximative d'un morceau de peau de cou de 10 g
(par rapport à une pièce de 2 pence ou 2 euros)



Il convient de conditionner chaque unité de peau de cou dans un sachet stérile afin d'éviter les contaminations croisées entre unités. Les 5 sachets seront réunis dans un sachet unique.

Les prélèvements devront être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.

Chaque échantillon, et chacune des 5 unités qui le composent, devront être identifiés sans ambiguïté, immédiatement après prélèvement, de manière à garantir leur traçabilité (soit 6 étiquettes).

3 - Laboratoires destinataires des prélèvements

Les échantillons seront acheminés immédiatement (délai maximal de 36h, sans dépasser 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse) et de préférence en début de semaine, sous régime du froid positif, à un laboratoire départemental d'analyses agréé en microbiologie des aliments pour les analyses de *Salmonella*.

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568
(annexes 3 et 4 de la note de service générale DGAL/SDPRAT/N2013-8185).

C - Identification des échantillons

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL seront précisées dans la lettre à diffusion limitée DGAL/SDPRAT/BMOSIA à paraître pour 2014.

Les libellés, types et valeurs des descripteurs de l'intervention sont précisés en annexe II. Celle-ci est un élément d'aide à la réalisation des prélèvements sur le terrain et à la saisie des informations dans SIGAL. Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être soigneusement renseignées.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

III - Analyse

A - Méthodes d'analyses

Le laboratoire de première intention procèdera :

- à la recherche de *Salmonella spp*. dans 25g de peau de cou, selon la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp*.». Les méthodes alternatives certifiées AFNOR Validation[2] peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi, mentionnées sur l'attestation de validation AFNOR.
- au sérotypage des souches..

Dans le cadre du plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les volailles pour l'année 2014, et en application de la décision 2013/652/UE, les souches de *Salmonella* devront être transmises par les laboratoires agréés, de manière rapide et régulière tout au long de l'année, au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES à Maisons-Alfort pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques selon la méthode recommandée par l'EFSA pour une harmonisation de la surveillance de la résistance aux antibiotiques[3] (cf. section V-B). Un contact pourra être pris

2 http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/Salmonella.html
3 EFSA Journal 2012;10(6):2742

avec le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES pour la planification des envois.

B - Délai de réponse du laboratoire

Les résultats d'analyses seront transmis au fur et à mesure, dans les meilleurs délais, par le laboratoire agréé à la DD(CS)PP/DAAF concernée, en particulier en cas de résultat non-conforme impliquant la mise en place de mesures de gestion spécifiques (cf. section V-A).

C - Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

Les résultats de la recherche de *Salmonella* seront exprimés sous la forme « absence de *Salmonella* dans 25 g » ou « présence de *Salmonella* dans 25 g », avec indication du sérotype.

IV - Transmission des résultats

Le suivi du taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies et des DAP complétés.

Les résultats seront communiqués aux DD(CS)PP/DAAF par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais.
Les DD(CS)PP/DAAF attireront l'attention des laboratoires agréés sur la nécessité de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

En l'absence de qualification des laboratoires agréés en microbiologie des aliments pour les analyses de *Salmonella*, il est demandé aux DD(CS)PP/DAAF de **saisir, dans SIGAL, les résultats d'analyses à l'aide du descripteur spécifique** créé pour ce plan (cf annexe II, descripteur « contamination par *Salmonella* »). En cas de résultat positif (présence de *Salmonella* dans 25g), la DD(CS)PP/DAAF indiquera le nom du (des) sérotype(s) au niveau du descripteur « commentaires ». Cette disposition allège le dispositif habituel de transmission des données, dans la mesure où cela évite aux DD(CS)PP/DAAF de transmettre les rapports d'analyse sous forme papier à la DGAL en fin d'année.

J'attire votre attention sur le fait que les résultats devront être renseignés dans SIGAL par les DD(CS)PP/DAAF au fur et à mesure de leur obtention, de manière à ce que la DGAL puisse suivre en direct le nombre de souches de *Salmonella* isolées, pour réajuster le nombre de prélèvements à effectuer en cours d'année si besoin (cf . section I.B).

V - Suites éventuelles à donner

A - Gestion des non-conformités

En cas de résultat non-conforme (présence de *Salmonella* Typhimurium (y compris le variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) ou *Salmonella* Enteritidis dans 25 g), un retrait des carcasses et pièces de découpe qui en sont issues sera opéré (pas de rappel car le produit est destiné à être consommé cuit par le consommateur).

Un signalement sera fait à la DGAL/MUS, avec copie, pour information, à la DGAL/SDSSA/BZMA (bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).

Les modalités de signalement de la non-conformité et les principales actions à mener sont définies dans la note de service générale DGAL/SDPRAT/N2013-8185.

B - Transmission des souches identifiées

Une souche par sérotype et par échantillon devra être transmise par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact sur www.anses pro.fr/reseauSalmonella/), à l'adresse suivante :

LNR *Salmonella* - Typage
ANSES-Laboratoire de sécurité des aliments
Pôle HQSA
Unité caractérisation et épidémiologie bactérienne
22, rue Pierre Curie
94700 MAISONS-ALFORT

Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les DD(CS)PP/DAAF demanderont aux laboratoires agréés de veiller à indiquer sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella* du laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ;
- les références de la présente note de service et de la note de service relative au plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les volailles pour l'année 2014 ;
- le numéro du DAP correspondant ;
- en cas d'alerte DGAL, le numéro de l'alerte.

VI - Dispositions financières

Les frais liés à ce plan de surveillance sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Proposition de répartition des prélèvements par région

Région	Nombre de prélèvements à effectuer		
	Poulets de chair	**Dindes d'engraissement**	**Total**
Alsace	21	0	**21**
Aquitaine	91	7	**98**
Auvergne	44	3	**47**
Basse-Normandie	45	72	**117**
Bourgogne	114	33	**147**
Bretagne	587	537	**1124**
Centre	54	94	**148**
Champagne-Ardenne	22	0	**22**
Corse	2	0	**2**
Haute-Normandie	5	4	**9**
Ile-de-France	3	0	**3**
Languedoc-Roussillon	28	0	**28**
Midi-Pyrénées	38	1	**39**
Nord-Pas-de-Calais	17	0	**17**
Pays de la Loire	497	297	**794**
Picardie	1	0	**1**
Poitou-Charentes	78	104	**182**
Rhône-Alpes	42	45	**87**
Martinique	3	0	**3**
Réunion	23	3	**26**
Saint-Pierre-et-Miquelon	85	0	**85**
Total	**1800**	**1200**	**3000**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit „PRODDENOM“	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Identification du lot „IDLOTAX“	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements „DTENVPREL“	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements „DATRECPREL“	DATE		A saisir par la DD	Non
Contamination par Salmonella „CNTM_SALM“	LCU	-Oui -Non	A saisir par la DD Si la réponse est „oui“, indiquer le nom du (des) sérotype(s) dans „commentaires“	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD Si pas de commentaire, indiquer « RAS »	Oui
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			A saisir par la DD	Non

Légende : types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

ANNEXE III

Modalités de prélèvement

Analytes recherchés	*Salmonella*
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de volaille
Espèces	Poulets de chair / dindes d'engraissement
Quantité minimum à prélever	30 grammes (3 x 10 grammes de peau de cou) pour chaque unité
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour les analyses de *Salmonella* pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de volaille
Prise d'essai pour analyse	25 grammes
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée par AFNOR Certification)
Seuil de détection	Viandes fraîches de volaille : Présence dans 25 g de *Salmonella* Typhimurium (y compris le variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) ou *Salmonella* Enteritidis
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Viandes fraîches de volaille : Absence dans 25 g *de Salmonella* Typhimurium (y compris le variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) *ou Salmonella* Enteritidis
Plan d'échantillonnage	n=5, c=0
Identification souche	Sérotypage - Antibiorésistance