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/2013-9927** **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 marinées de volaille et de porc par Salmonella au stade de la production - 2014

Destinataires d'exécution
DRAAF : Alsace, Aquitaine, Auvergne, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Centre, Champagne-Ardenne, Haute-Normandie, Ile-de-France, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais, Pays de la Loire, Picardie, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier la contamination par Salmonella des viandes marinées de volaille et de porc produites en France. Il a également pour objectif d'évaluer les modalités de classement par les professionnels des viandes marinées dans les catégories « préparations de viande » ou « produits à base de viande », en fonction du process utilisé, et par conséquent, de vérifier le respect des critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°2073/2005. 200 échantillons (n=5) seront prélevés au stade de la production dans les ateliers agréés représentatifs de la production nationale. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2014. Les résultats d'analyses seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP qui les renseigneront 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
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des 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

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 classement des viandes marinées soulève souvent des difficultés d'interprétation des dispositions réglementaires. En effet, en fonction du process utilisé par le fabricant, les viandes marinées peuvent être classées, conformément au règlement (CE) n°853/2004, soit dans la catégorie « préparations de viande », soit dans la catégorie « produits à base de viande ». Ce classement est associé à des critères microbiologiques de sécurité spécifiques pour *Salmonella*, définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 :

Catégorie de denrées alimentaires	**Plan d'échantillonnage**		**Limites**	**Stade d'application du critère**
	n	**c**		
Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues (1.4)	5	0	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites (1.5)	5	0	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Viandes hachées et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites (1.6)	5	0	Absence dans 10 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande destinés à être consommés crus (1.8)	5	0	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits (1.9)	5	0	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits	Pas de critère microbiologique défini dans le règlement (CE) n°2073/2005 (les analyses seront effectuées dans 10 g)			

Au vu de ces différents éléments, les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

– recueillir des données représentatives de la contamination par *Salmonella* des viandes marinées de volaille et de porc produites en France. Ces données contribuent à apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger ;

– évaluer les modalités de classement des viandes marinées par les professionnels dans les catégories « préparations de viande » et « produits à base de viande », et ainsi vérifier le respect des critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°2073/2005.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

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

Le nombre total d'échantillons de viandes marinées à prélever est fixé à 200, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 1000 analyses au total).

Ces 200 échantillons seront répartis de la manière suivante :

- 112 échantillons de viandes marinées de volaille,
- 88 échantillons de viandes marinées de porc.

C - Couples analytes / matrices

Salmonella sera recherchée dans les viandes marinées de volaille et de porc produites en France.

Les prélèvements porteront sur des viandes marinées produites à partir de morceaux de découpe de viande parés, réfrigérés ou congelés/surgelés et marinés avec une marinade.

Selon le Code des usages pour les viandes et abats de boucherie crus marinés du SNIV[1] et le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, la marinade est une préparation liquide exogène intégrant les acides organiques ou leurs sels, salée et/ou sucrée, condimentée et/ou aromatisée, éventuellement huileuse et/ou alcoolisée, utilisée dans le but d'attendrir la viande, de la conserver et de modifier ses caractéristiques gustatives et olfactives.

Les viandes marinées peuvent se présenter, par exemple, sous forme de pièces de viandes type pavé, steak, rôti, de brochettes marinées, de carpaccio mariné, etc.

La marinade peut être appliquée selon différents process : par aspersion, par ajout dans le conditionnement final, par barattage, par immersion, par injection, etc.

Les produits simplement assaisonnés en surface par un saupoudrage d'ingrédients (herbes, épices, aromates, etc) sont exclus des viandes marinées, de même que les viandes saumurées.

Les viandes marinées peuvent être classées, selon le procédé de fabrication mis en œuvre, soit dans la catégorie « préparations de viande », soit dans la catégorie « produits à base de viande », définies en annexe I du règlement (CE) n°853/2004 :

- préparations de viande (1.15) : « *les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche* » ;
- produits à base de viande (7.1) : « *les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche* ».

Afin de préciser les modalités de classement entre ces deux catégories de produits, la Commission européenne a engagé des travaux qui devraient conduire à la publication d'une modification du document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004.

1 SNIV : Syndicat National des Industries de la Viande

Lors de ces travaux, la Commission a apporté les précisions suivantes :

– le marinage constitue une étape de transformation, au sens du règlement (CE) n°852/2004 (chapitre Ier, art. 2), entraînant une modification importante du produit initial ;

– les viandes fraîches non marinées à cœur relèvent de la définition des préparations de viande, compte-tenu de la persistance, au niveau de la surface de coupe à cœur, des caractéristiques de la viande fraîche ;

– a contrario, les viandes fraîches marinées à cœur relèvent de la définition des produits à base de viande.

Cependant, aucune précision n'a été apportée concernant l'incidence des différents procédés de fabrication sur le classement des viandes marinées.

Des exemples de procédés de fabrication mis en œuvre en production de viandes marinées sont listés dans le tableau ci-dessous :

Exemples de procédés de fabrication de nature à entraîner un marinage en surface insuffisant pour faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche à cœur (Préparations de viande)	**Exemples de procédés de fabrication de nature à entraîner un marinage à cœur et une disparition des caractéristiques de la viande fraîche (Produits à base de viande)**
- aspersion ; - ajout dans le conditionnement final ; - mélange ou malaxage (barattage) visant à une simple homogénéisation de surface ; - immersion induisant une transformation en surface (en fonction de l'épaisseur des pièces de viande et de la durée du marinage).	- malaxage (barattage) induisant une transformation à cœur ; - immersion induisant une transformation à cœur (en fonction de l'épaisseur des pièces de viande et de la durée du marinage) ; - injection.

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements seront directement réalisés dans des ateliers de production de viandes marinées agréés, représentatifs de la production nationale.

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, lorsque la production n'a pas un caractère 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, 17 régions sont concernées par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi en cohérence avec les données communiquées à la DGAL par les DD(CS)PP en novembre 2013[2], est listé en annexe I.

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes de production, 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.

2 Nombre d'établissements fabricant des viandes marinées par 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 (n=5) seront analysées pour la recherche de *Salmonella* et la caractérisation des souches isolées.

Les prélèvements seront réalisés en fin de production, à une étape la plus proche possible de la mise sur le marché. Les prélèvements pourront concerner :

- soit des échantillons conditionnés directement par le fabricant,
- soit des produits non conditionnés, auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.

Chaque échantillon sera composé de 5 unités appartenant au même lot de fabrication. La masse de chaque unité prélevée devra être au minimum de 50 grammes.

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

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 10 g ou 25 g de viandes marinées (selon la catégorie de denrées alimentaires, conformément aux critères microbiologiques de sécurité fixés par le règlement (CE) n°2073/2005 - cf. paragraphe I-A), 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[3] peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi, mentionnées sur l'attestation de validation AFNOR.

Remarque : pour les produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits, pour lesquels aucun critère de sécurité n'est défini dans le règlement (CE) n°2073/2005, la recherche de *Salmonella spp*. se fera dans 10 g de viandes marinées.

– au sérotypage des souches.

Les souches de *Salmonella* devront être transmises au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES pour typage complémentaire et caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques selon la méthode recommandée par l'EFSA pour une harmonisation de la surveillance de la résistance aux antibiotiques[4] (cf. paragraphe V-B). Une souche par sérotype et par échantillon sera sélectionnée pour cette caractérisation.

B - Délai de réponse du laboratoire

Les résultats d'analyses seront transmis au fur et à mesure par le laboratoire agréé à la DD(CS)PP concernée.

Dans l'hypothèse où des mesures de gestion spécifiques seraient à mettre en œuvre en cas de non-conformité (cf. paragraphe V-A), il convient que les résultats des analyses soient communiqués aux DD(CS)PP dans les meilleurs délais. En conséquence, les résultats non conformes aux critères de sécurité réglementaires (cf. paragraphe I-A) devront être communiqués dès leur obtention, sans attendre l'identification du sérotype.

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 éventuelle du (des) sérotype(s) (pour les préparations de viande destinées à être consommées crues, les préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites, les produits à base de viande destinés à être consommés crus, les produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits) ;

– « absence de *Salmonella* dans 10 g » ou « présence de *Salmonella* dans 10 g », avec indication éventuelle du (des) sérotype(s) (pour les préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites et les produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits).

IV - Transmission des résultats

Le suivi du taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance sera effectué via SIGAL.

3 http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/Salmonella.html

4 EFSA Journal 2012;10(6):2742

Les résultats seront communiqués aux DD(CS)PP par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais.
Les DD(CS)PP 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 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 10 g ou 25 g), la DD(CS)PP 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 de transmettre les rapports d'analyse sous forme papier à la DGAL en fin d'année.

V - Suites éventuelles à donner

A - Signalement des non-conformités

Selon le classement des viandes marinées et leur mode de consommation prévu, les mesures de gestion à mettre en oeuvre en cas de résultat non-conforme seront différentes :

Catégorie de denrées	Résultat non-conforme	Mesures de gestion
Préparations de viande destinées à être consommées crues	Présence de *Salmonella* dans 25 g	Retrait et rappel des produits
Préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	Présence de *Salmonella* dans 25 g	Retrait des produits
Préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	Présence de *Salmonella* dans 10 g	Retrait des produits
Produits à base de viande destinés à être consommés crus	Présence de *Salmonella* dans 25 g	Retrait et rappel des produits
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	Présence de *Salmonella* dans 25 g	Retrait des produits

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.

La DGAL/SDSSA/BZMA (bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) sera mise en copie de toute notification de non-conformité.

Pour les produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits, étant donné qu'aucun critère de sécurité n'est fixé par le règlement (CE) n°2073/2005, si *Salmonella* est détectée dans 10 g, une évaluation de la situation devra être réalisée pour déterminer si le produit est dangereux au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002. L'évaluation de la situation, qui devra prendre en compte l'utilisation attendue du produit et son étiquetage, permettra de déterminer si le produit peut être maintenu sur le marché ou si des mesures de gestion doivent être mises en place.

B - Transmission des souches

En cas de présence de *Salmonella*, une souche par sérotype et par échantillon devra être transmise, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact sur www.ansespro.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 demanderont aux laboratoires agréés de veiller à indiquer sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella* :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ;
- la référence de la présente note de service ;
- le numéro du DAP correspondant ;
- en cas d'alerte DGAL, le numéro de l'alerte.

Les souches isolées dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle peuvent être envoyées à l'ANSES de façon groupée, à un rythme au maximum trimestriel.

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		
	Viandes marinées de porc	**Viandes marinées de volaille**	**Total**
Alsace	10	10	**20**
Aquitaine	6	15	**21**
Auvergne	1	1	**2**
Basse-Normandie	1	1	**2**
Bourgogne	0	3	**3**
Bretagne	13	15	**28**
Centre	0	3	**3**
Champagne-Ardenne	7	2	**9**
Haute-Normandie	1	2	**3**
Ile-de-France	3	7	**10**
Lorraine	7	2	**9**
Midi-Pyrénées	1	9	**10**
Nord-Pas-de-Calais	12	9	**21**
Pays de la Loire	16	22	**38**
Picardie	1	2	**3**
Poitou-Charentes	6	7	**13**
Rhône-Alpes	3	2	**5**
Total	**88**	**112**	**200**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit „PRODDENOM“	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Catégorie de denrées (SALM14) „CTGDR“	LCU	-Produit à base de viande -Préparation de viande	A saisir par DD **Selon classement du professionnel**	Oui
Etat au moment du prélèvement (Viandes Marinées) „ETATPRELVM“	LCU	-Réfrigéré -Congelé	A saisir par DD	Oui
Process utilisé (SALM14) „PROCUTIL“	LCU	-Aspersion -Barattage induisant une transformation à coeur -Barattage induisant une transformation en surface -Ajout dans le conditionnement final -Immersion induisant une transformation à coeur -Immersion induisant une transformation en surface -Injection -Autre	A saisir par DD Si la réponse est „Autre“, indiquer le nom du process dans „commentaires“	Oui
Mode de consommation prévu du produit „MDCSMPR“	LCU	-Destiné à être consommé cru -Destiné à être consommé cuit -Autre	A saisir par DD **Selon recommandations du fabricant**	Oui
Prise en compte du critère *Salmonella* dans les autocontrôles du professionnel „SALMAUTO“	LCU	-Oui -Non	A saisir par DD **Selon PMS du professionnel**	Oui
Identification du lot „IDLOTAX“	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par 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 (dans l'attente de la qualification des laboratoires sur ce type d'analyse) Si la réponse est „oui“, indiquer le nom du (des) sérotype(s) dans „commentaires“	Oui
Commentaires « CNMT »	ALPHA		A saisir par DD Si pas de commentaire, indiquer „RAS“	Oui
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			A saisir par DD	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement

Analytes recherchés	*Salmonella*
Produits alimentaires concernés	Viandes marinées
Espèces	Porc, volaille
Quantité minimum à prélever	50 grammes
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Emballage d'origine ou 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 marinées
Prise d'essai pour analyse	10 grammes ou 25 grammes (selon la catégorie de denrées alimentaires)
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée par AFNOR Certification)
Seuil de détection	- Préparations de viande destinées à être consommées crues, préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites, produits à base de viande destinés à être consommés crus, produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits : Présence dans 25 g - Préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites et produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits : Présence dans 10 g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	- Préparations de viande destinées à être consommées crues, préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites, produits à base de viande destinés à être consommés crus, produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits : Absence dans 25 g - Préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites : Absence dans 10 g - Produits à base de viande d'autres espèces que les volailles destinés à être consommés cuits : Pas de critère
Plan d'échantillonnage	n=5, c=0
Identification souche	Sérotypage - Antibiorésistance