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 d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-1060** **30/12/2014**

Date de mise en application : 01/01/2015
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 15/02/2016
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 porc par Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénémases et par Salmonella spp. au stade de la distribution - 2015

Destinataires d'exécution
DRAAF : Toutes DAAF : 971, 972, 973, 974 DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier l'exposition du consommateur à Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénémases transmises par les viandes fraîches de porc. Il a également pour objectif d'estimer la contamination par Salmonella spp. des viandes fraîches de porc mises sur le marché en France. 612 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de la distribution, dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), et seront répartis sur le territoire proportionnellement à la population humaine. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2015. Concernant les recherches de Salmonella spp., les résultats d'analyse devront être enregistrés dans SIGAL par les DD(CS)PP/DAAF, à l'aide d'un descripteur spécifique, et disponibles au plus tard le 15 février 2016.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-898 du 17 novembre 2014 concernant les 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 2015
- 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
- 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
- Instruction relative au plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les porcins et les bovins pour l’année 2015 (DGAL/SDSPA)
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-983 du 10 décembre 2014 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL

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

I - Plan d'échantillonnage

A - Stratégie d'échantillonnage : plan de surveillance

Les antibiotiques apportent de nombreux bénéfices, particulièrement sur le plan de la santé animale. Ces bénéfices sont cependant menacés par le développement chez certaines bactéries de phénomènes de résistance, voire même de multirésistance, aux antibiotiques.

La surveillance de l'antibiorésistance s'avère donc essentielle. Elle s'intègre dans le « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » et répond à la mesure n°36 intitulée « Renforcer le suivi de l'antibiorésistance ».

Pour évaluer le niveau de résistance aux antibiotiques des bactéries d'origine alimentaire, la Commission européenne a défini un protocole de surveillance dans la décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013. Ainsi, en 2015, les États membres doivent rechercher la présence d'*Escherichia coli* (*E. coli*) commensales productrices de ß-lactamases à spectre étendu (BLSE), de ß-lactamases AmpC (AmpC) ou de carbapénémases, résistances considérées comme critiques pour la santé publique, dans 300 échantillons de viandes fraîches de porc prélevés au stade de la distribution.

Les salmonelles non typhiques sont responsables de la salmonellose, l'un des principaux syndromes gastro-entériques d'origine bactérienne dans les pays industrialisés. 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.
En application de la directive 2003/99/CE, les États membres sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Salmonella* fait partie de la liste des agents à surveiller énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.
Par ailleurs, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) recommande aux États membres de surveiller la contamination des viandes fraîches de porc par *Salmonella spp.* au stade de la distribution tous les 2 ou 3 ans. Or cette surveillance n'a pas été réalisée en France depuis 2012.

L'objectif de ce plan est donc double :
– mieux connaître la diffusion des bactéries *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases dans la chaîne alimentaire ;
– recueillir des données concernant la contamination des viandes fraîches de porc par *Salmonella spp.*, en complément de celles obtenues dans le cadre des plans antérieurs conduits en 2010 et 2012, afin de pouvoir apprécier l'exposition du consommateur.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'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 - Nombre de prélèvements et leur répartition

1 - Définition du nombre national de prélèvements

Une marge de sécurité de 2% a été prise en compte pour être sûr d'atteindre les 300 prélèvements requis par la décision européenne. Cette marge de sécurité permet d'anticiper les aléas liés aux incidents de transport de prélèvement par exemple.

Le nombre total d'échantillons de viandes fraîches de porc à prélever est fixé à 612, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 612 analyses au total).

2 - Répartition des prélèvements

Au total, 22 régions et 4 DROM sont concernés par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région et par DROM, établi proportionnellement à la population humaine, est listé en annexe I.

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée. Une proposition de répartition par département est présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

La région doit 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 doit, 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.

C - Couples analyte / matrice

Parmi les 612 échantillons de viandes fraîches de porc prélevés :
– 306 échantillons feront l'objet d'une recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases ;
– 306 échantillons feront l'objet d'une recherche de *Salmonella spp.* et, le cas échéant, d'un sérotypage.

Les viandes fraîches sont définies dans le règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (annexe I, point 1.10). Il s'agit des « *viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous-vide ou sous atmosphère contrôlée* ».

Les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viande et les viandes séparées mécaniquement sont donc exclus de ce plan de surveillance.

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution, dans les rayons libre-service réfrigérés des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) qui représentent 95% des achats des viandes de boucherie en France : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».

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 2015, en veillant à les échelonner de façon régulière sur les 12 mois de l’année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

B - Réalisation et conservation des prélèvements

Les prélèvements sont réalisés selon les modalités de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898.

Chaque prélèvement correspond à un échantillon préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté, prélevé directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

Le poids total de l'échantillon prélevé doit être au minimum de 100 grammes.

L'échantillon prélevé doit avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse.

Les prélèvements doivent être conservés en froid positif (entre 1+°C et +5°C) avant l'envoi au laboratoire.

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

C - Laboratoires destinataires des prélèvements

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures entre le prélèvement et la réception au laboratoire), sous régime du froid positif, au Laboratoire de sécurité des Aliments de l'ANSES Maisons-Alfort, dont les coordonnées sont les suivantes :

Laboratoire de sécurité des Aliments de Maisons-Alfort
Unité LCSV
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Contacts :
– Agnès CHAMOIN : agnes.chamoin@anses.fr (Unité LCSV)
– David ALBERT : david.albert@anses.fr (Unité SEL – Equipe *E. coli*)

Dans tous les cas, les échantillons doivent parvenir au laboratoire avant dépassement de leur DLC.

Ce laboratoire est chargé d'isoler sur milieu sélectif les souches *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases.

Compte-tenu des contraintes organisationnelles du laboratoire, le planning des prélèvements (semaine prévue) doit obligatoirement être défini avec le laboratoire par message électronique en janvier 2015, dès la programmation réalisée.

Les prélèvements doivent parvenir au laboratoire en début de semaine (du lundi au mercredi).

Une fois les bactéries d'intérêt isolées, les isolats seront transmis par le LCSV au LNR « Résistance antimicrobienne » (ANSES Fougères) pour détermination des concentrations minimales inhibitrices. Il convient que chaque souche isolée soit transmise avec l'information de la date de son isolement.

- Recherche de *Salmonella spp.*

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif, à un laboratoire départemental d'analyses agréé en microbiologie des aliments pour la recherche 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 l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898).

D - Identification des échantillons

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement de manière à garantir sa traçabilité.

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL sont précisées dans l'instruction DGAL/SDPRAT/2014-983.

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

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases isolées de viandes fraîches – protocole LR UE, novembre 2014, version 1
– Isolement et conservation des *E. coli* d'intérêt au sein du LCSV, en lien avec l'unité SEL ;
– Réalisation des panels 1 et 2 à la plateforme technologique CIM de Fougères, avec validation scientifique par la mission antibiorésistance (MATBR) du fait de la spécificité « viande » de la matrice de départ.

- Recherche de *Salmonella spp.*

Le laboratoire agréé procède :
– à la recherche de *Salmonella spp.*, dans 25 g de viande fraîche de porc, selon la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.* ». Les méthodes alternatives validées certifiées AFNOR Validation[1] peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi, mentionnées sur l'attestation de validation AFNOR ;
– au sérotypage des souches isolées.

B - Délai de réponse du laboratoire

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

Les analyses doivent être mises en œuvre par le LCSV dans les 24 heures suivant la réception des échantillons, et au plus tard le jour de la DLC du produit.

NB : Il est recommandé que les analyses débutent dans les 48 heures après le prélèvement.

[1] http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/salmonella.html

- Recherche de *Salmonella spp.*

L’analyse doit être mise en œuvre au plus tard le jour de la DLC du produit.

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

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

L'ANSES est responsable des rapports d'analyse.

- Recherche de *Salmonella spp.*

Pour chaque échantillon analysé, les résultats seront exprimés sous la forme « Non-détection de *Salmonella spp.* dans 25 g » ou « Détection de *Salmonella spp.* dans 25 g », avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) le cas échéant.

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 au niveau des interventions.

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

Les résultats individuels ne seront pas transmis au fur et à mesure par le LCSV ou le LNR « Résistance antimicrobienne », ni à la DGAL, ni aux DD(CS)PP/DAAF.

Un bilan annuel sera réalisé conjointement par la MATBR, l'unité LCSV et l'unité SEL, et présenté à la DGAL dans le courant du 1er trimestre 2016.

La MATBR sera responsable de la transmission des données à l’EFSA.

- Recherche de *Salmonella spp.*

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, dès réception des rapports d'essais, les résultats d'analyse à l'aide du descripteur spécifique « Contamination par *Salmonella* » :
– « oui » en cas de détection de *Salmonella spp.* dans 25 g ;
– « non » en cas de non-détection de *Salmonella spp.* dans 25 g.
En cas de résultat positif (détection de *Salmonella spp.* dans 25 g), la DD(CS)PP/DAAF indiquera le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau du descripteur « Commentaires ».

V - Suites éventuelles à donner

A - Signalement des non-conformités

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant *Salmonella et E. coli* dans les viandes fraîches de porc. Ces dangers sont considérés maîtrisés par la cuisson.

Ainsi, en cas de résultat positif (détection de *Salmonella spp.* dans 25 g ou de *E. coli*), aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre. Le signalement à la DGAL / MUS n'est donc pas nécessaire.

Cas particulier de la recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases : un groupe de travail ANSES/DGAL se réunira tous les trimestres pour le suivi global des plans de surveillance sur l'antibiorésistance. Les résultats seront expertisés dans ce cadre et des enquêtes seront conduites, le cas échéant, notamment en amont de la chaîne alimentaire, pour comprendre l'origine de la résistance observée.

B - Transmission des souches *Salmonella*

En cas de présence de *Salmonella*, une seule 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/DAAF 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.

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

- Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°29.

- Recherche de *Salmonella spp.*

Les frais liés à cette 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 de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever	
	Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases	**Recherche de *Salmonella spp.***
Alsace	8	8
Aquitaine	16	16
Auvergne	7	7
Basse-Normandie	6	6
Bourgogne	8	8
Bretagne	15	15
Centre	12	12
Champagne-Ardenne	6	6
Corse	2	2
Franche-Comté	5	5
Haute-Normandie	9	9
Ile-de-France	54	54
Languedoc-Roussillon	12	12
Limousin	4	4
Lorraine	11	11
Midi-Pyrénées	14	14
Nord-Pas-de-Calais	19	19
Pays de la Loire	17	17
Picardie	10	10
Poitou-Charentes	9	9
PACA	24	24
Rhône-Alpes	29	29
Guadeloupe	2	2
Martinique	2	2
Guyane	1	1
Réunion	4	4
Total	**306**	**306**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever	
		Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases	Recherche de *Salmonella spp.*
Alsace	67	5	5
	68	3	3
Aquitaine	24	2	2
	33	7	7
	40	2	2
	47	2	2
	64	3	3
Auvergne	03	2	2
	15	1	1
	43	1	1
	63	3	3
Basse-Normandie	14	3	3
	50	2	2
	61	1	1
Bourgogne	21	2	2
	58	1	1
	71	3	3
	89	2	2
Bretagne	22	3	3
	29	4	4
	35	5	5
	56	3	3
Centre	18	1	1
	28	2	2
	36	1	1
	37	3	3
	41	2	2
	45	3	3
Champagne-Ardenne	08	1	1
	10	1	1
	51	3	3
	52	1	1
Corse	2A	1	1
	2B	1	1
Franche-Comté	25	2	2
	39	1	1
	70	1	1
	90	1	1
Haute-Normandie	27	3	3
	76	6	6
Ile-de-France	75	10	10
	77	6	6
	78	7	7
	91	6	6
	92	7	7
	93	7	7
	94	6	6
	95	5	5

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever	
		Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases	**Recherche de *Salmonella spp.***
Languedoc-Roussillon	11	2	2
	30	3	3
	34	5	5
	48	0	0
	66	2	2
Limousin	19	1	1
	23	1	1
	87	2	2
Lorraine	54	3	3
	55	1	1
	57	5	5
	88	2	2
Midi-Pyrénées	09	1	1
	12	1	1
	31	6	6
	32	1	1
	46	1	1
	65	1	1
	81	2	2
	82	1	1
Nord-Pas-de-Calais	59	12	12
	62	7	7
Pays de la Loire	44	6	6
	49	4	4
	53	1	1
	72	3	3
	85	3	3
Picardie	02	3	3
	60	4	4
	80	3	3
Poitou-Charentes	16	2	2
	17	3	3
	79	2	2
	86	2	2
PACA	04	1	1
	05	1	1
	06	5	5
	13	9	9
	83	5	5
	84	3	3
Rhône-Alpes	01	3	3
	07	1	1
	26	2	2
	38	6	6
	42	3	3
	69	8	8
	73	2	2
	74	4	4
Guadeloupe	971	2	2
Martinique	972	2	2

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever	
		Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases	Recherche de *Salmonella spp.*
Guyane	973	1	1
Réunion	974	4	4
Total		**306**	**306**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Identification du lot ou de l'animal « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	LCU		A saisir par la DD	Oui
Pays d'abattage « PAYSABAT »	LCU		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 » A renseigner uniquement pour les prélèvements faisant l'objet d'une recherche de *Salmonella*	LCU	« Oui » - « Non »	A saisir par la DD	Oui Pour les prélèvements faisant l'objet d'une recherche de *Salmonella*
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD Si le prélèvement effectué est contaminé par *Salmonella*, indiquer le nom du (des) sérotype(s) au niveau de ce descripteur	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°29 ou sous-action n°35 (cf VI)	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement

Analytes recherchés	*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases *Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de porc
Espèces	Porc
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Emballage d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases : Laboratoire de sécurité des Aliments (ANSES Maisons-Alfort) - unité LCSV Recherche de *Salmonella spp.* : Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella* pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de porc
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases : Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases isolées de viandes fraîches – protocole LR UE, novembre 2014, version 1 Recherche de *Salmonella spp.* : NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée)
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Sans objet
Identification souche	Recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases : Isolement des bactéries *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases Détermination des concentrations minimales inhibitrices Recherche de *Salmonella spp.* : Sérotypage - Antibiorésistance