Ordre de méthode

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 établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-859** **23/10/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2007-8275
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction présente les critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles. Elle détaille notamment les modalités de réalisation des prélèvements et des analyses (nombre, méthodes analytiques, interprétation...), ainsi que les mesures de flexibilité pour les petites structures et les allègements possibles en cas de résultats favorables.

Textes de référence :- 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 ;
- règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- règlement (CE) n°854/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- règlement (UE) n°1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n°2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille ;
- arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Sommaire

I - Critère d’hygiène des procédés applicable aux carcasses de volailles.....2
1 - Champ d’application.....2
2 - Nombre et fréquence de prélèvements à effectuer au minimum.....2
2.1 - Cas général 2
2.2 - Cas particuliers.....3
2.3 - Possibilité d’allègements de la fréquence de prélèvement.....3
2.3.1 - En cas de résultats satisfaisants.....3
2.3.2 - Pour les petits établissements.....3
3 - Modalités de prélèvement.....3
4 - Plan d’échantillonnage et interprétation des résultats.....4
5 - Conservation et acheminement des prélèvements.....4
6 - Conduite à tenir en cas de résultats non satisfaisants.....4
II - Critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles.....5
1 - Champ d’application.....5
2 - Nombre, fréquence et modalités de prélèvements à effectuer au minimum.....5
2.1 - Cas général.....5
2.2 - Allègements de la fréquence de prélèvement.....5
3 - Conservation et acheminement des prélèvements.....6
4 - Plan d’échantillonnage et interprétation des résultats.....6
5 - Suites à donner par l’opérateur en cas de non respect du critère de sécurité.....6
III - Enregistrement des résultats.....7
ANNEXE I
ANNEXE II

Le Paquet Hygiène impose aux opérateurs du secteur alimentaire de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP. Il s'agit en particulier, pour les professionnels, de réaliser une analyse des dangers et de définir les moyens mis en œuvre de façon préventive pour garantir la maîtrise des dangers identifiés. Un plan d'autocontrôles doit notamment être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif.

Le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié en particulier par le règlement (UE) n°1086/2011, définit deux critères microbiologiques distincts s'appliquant aux viandes fraîches et carcasses de volailles : un critère d'hygiène des procédés relatif à *Salmonella spp.* et un critère de sécurité relatif à *Salmonella* Typhimurium[1] et *Salmonella* Enteritidis.

Ils concernent les opérateurs qui entrent dans le champ d'application du règlement (CE) n°852/2004, qu'ils soient agréés ou non. Les établissements d'abattage de volailles non agréés (EANA) sont donc également soumis à ces critères microbiologiques.

Cette instruction présente les exigences réglementaires européennes en vigueur relatives aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.

I - Critère d'hygiène des procédés applicable aux carcasses de volailles

Le critère d'hygiène des procédés concernant *Salmonella spp.* vise à contrôler la contamination d'origine fécale des carcasses et indique ainsi l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. C'est un critère utilisable par l'opérateur comme moyen de vérification des mesures de maîtrise.

La contamination des carcasses par *Salmonella spp.* peut être issue de contaminations lors du processus d'abattage et/ou de contaminations croisées au sein de l'abattoir.

1 - Champ d'application

Ce critère n'est applicable qu'aux carcasses de poulets de chair et de dindes.

2 - Nombre et fréquence de prélèvements à effectuer au minimum

2.1 - Cas général

Chaque semaine, 15 carcasses d'<u>un même lot</u> sont prélevées de manière aléatoire sur une journée.

Le jour de prélèvement doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert. Pour les établissements ne fonctionnant pas 5 jours par semaine, il peut être envisagé d'effectuer les prélèvements tous les 5 jours d'abattage effectifs.

Cette fréquence de prélèvement est une fréquence minimale, il est possible que certains établissements appliquent une fréquence supérieure.

Les lots issus de cheptels

- dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu (notamment les élevages de moins de 250 volailles qui ne sont pas soumis au dépistage obligatoire) OU
- dont le statut au regard de Salmonella Enteritidis ou Salmonella Typhimurium est positif (chiffonnettes positives en élevage)

doivent être inclus, par l'abattoir, dans son plan d'autocontrôles <u>au même titre que les autres lots</u>.

[1] Pour ce qui est des souches monophasiques de *Salmonella typhimurium*, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées.

Dans le cadre du critère indicateur d'hygiène à l'abattoir, une même pression d'analyses doit être exercée sur l'ensemble des lots. Le caractère aléatoire de ces prélèvements doit être représentatif des conditions de production de routine.

Dans l'attente des résultats, il n'est pas nécessaire de maintenir le lot de carcasses prélevées dans l'établissement.

2.2 - Cas particuliers

Pour les établissements abattant des poulets de chair et des dindes sur la même chaîne, les prélèvements concerneront les deux espèces en adaptant les fréquences des auto-contrôles au tonnage de chaque espèce.

Pour les établissements abattant, des poulets de chair et des dindes sur différentes chaînes ou la même espèce sur plusieurs chaînes, un plan d'auto-contrôles est établi pour chaque chaîne.

2.3 - Possibilité d'allègements de la fréquence de prélèvement

2.3.1 - En cas de résultats satisfaisants

Lorsque l'interprétation des résultats est satisfaisante pendant 30 semaines consécutives (ou pendant 30 fois 5 jours d'abattage effectifs), alors la fréquence des analyses peut être réduite à une fois tous les 15 jours (ou une fois tous les 10 jours d'abattage effectifs).

En cas d'interprétation non satisfaisante des résultats, le cas général (1.1) doit de nouveau être mis en œuvre.

2.3.2 - Pour les petits établissements

Pour les établissements agréés abattant annuellement au plus 500 tonnes, la fréquence des auto-contrôles relatifs aux salmonelles est allégée à une fois tous les 20 jours d'abattage effectifs.

Si l'interprétation des résultats s'avère :

- satisfaisante, pendant 30 semaines consécutives, les fréquences pourront être abaissées à une fois tous les 40 jours d'abattage effectifs ;
- non satisfaisante, les fréquences devront nécessairement être ré-augmentées aux fréquences de base pour ces petits établissements (1 analyse tous les 20 jours d'abattage effectifs).

Les EANA peuvent être dispensés de respecter cette fréquence. La fréquence pouvant être définie est alors d'au minimum 1 fois 5 analyses tous les 6 mois[2]. Dans ce cas, le résultat sera interprété de manière individuelle.

3 - Modalités de prélèvement

15 morceaux de peau de cou, d'environ 10g chacun, sont prélevés de manière aléatoire sur 15 carcasses de volailles du même lot, après le ressuage.

Un seul morceau de peau de cou est prélevé par carcasse.

Pour chaque journée de prélèvement, les morceaux de peau de cou sont regroupés par 3, permettant d'obtenir 5 unités, de poids a minima égal à 25g. Les 5 unités sont analysées (n=5) pour la recherche de *Salmonella spp.*
Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute

[2] En cas d'activité saisonnière (ex : activité en période hivernale uniquement), la fréquence minimale est donc d'une fois 5 analyses par an.

contamination croisée.

Un mode opératoire relatif au prélèvement des échantillons est proposé en annexe I.

4 - Plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

Les résultats des auto-contrôles microbiologiques sur les carcasses de volailles relatifs aux salmonelles sont exprimés qualitativement (présence / absence dans l'échantillon).

micro-organisme	plan d'échantillonnage		limites		méthode d'analyse de référence
	n ([1])	c ([2])	m	M	
Salmonella spp.	50	5	absence dans 25g		EN/ISO 6579 (recherche)

([1]) *n = nombre d'unités constituant l'échantillon*
([2]) *c = nombre maximum d'unités de l'échantillon pour lequel des valeurs comprises entre m et M sont acceptées*

L'interprétation des résultats est :

- satisfaisante lorsque 5 analyses au plus sur les 50 dernières analyses consécutives sont positives ;
- non satisfaisante lorsque plus de 5 analyses sur les 50 dernières analyses consécutives sont positives.

Ce critère est interprétable à partir de la 10ème semaine car 5 unités sont analysés par semaine. L'interprétation est effectuée en prenant en compte les 10 dernières semaines écoulées (système dit de la fenêtre « glissante »). Lorsqu'une interprétation est non satisfaisante, il faudra de nouveau attendre 10 semaines consécutives pour interpréter un résultat.

Cependant, lorsque 5 analyses sont déjà positives, il ne faudra pas attendre 10 semaines pour interpréter les résultats et mettre en œuvre des actions correctives (cf. annexe III).

Un raisonnement analogue doit être effectué pour les petits établissements en utilisant comme seuil d'interprétation 40 semaines.

Remarque : la fréquence de prélèvement évoquée au point 2.1 étant une fréquence minimale, lorsqu'un opérateur appliquera une fréquence supérieure, le raisonnement se fera par session de prélèvement (ex : lorsque la fréquence est de 2 fois 15 carcasses prélevées par semaine (soit 10 unités), alors il faudra attendre 5 semaines pour interpréter les résultats).

5 - Conservation et acheminement des prélèvements

Le délai entre la réalisation des prélèvements et leur réception par le laboratoire doit être le plus court possible. Celui-ci ne peut excéder une heure si le transport des prélèvements n'est pas réfrigéré entre 0 °C et +4 °C. Les prélèvements ne doivent en aucun cas être congelés.
Dans tous les cas, le délai entre le prélèvement et le début de l'analyse par le laboratoire ne doit pas dépasser 72h.

6 - Conduite à tenir en cas de résultats non satisfaisants

En cas de résultats non satisfaisants, vous vous assurerez de la mise en œuvre de mesures correctives sur le procédé et d'une recherche des sources de contamination. Ces actions correctives concernent l'amélioration de l'hygiène de l'abattage et le réexamen des points de contrôle du procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine.

Elles doivent faire l'objet d'une surveillance rigoureuse de la part du service vétérinaire d'inspection (le programme de lutte contre les salmonelles et les mesures de biosécurité en élevage de poulets de chair et de dindes font l'objet d'une instruction technique distincte).

De plus, lorsqu'une analyse est positive (présence de *Salmonella spp.* détectée dans une unité*)*, l'opérateur doit procéder au sérotypage des isolats pour la recherche de *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis afin de vérifier le respect du critère de sécurité 'salmonelles / viandes fraîches de volailles' (cf. paragraphe II).

II - Critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles

Un critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles et concernant S*almonella* Typhimurium *et Salmonella Enteritidis* est fixé par le règlement (CE) n°2073/2005.

Si le lot a été mis sur le marché, le non respect de ce critère exige une information de l'autorité compétente et le déclenchement de procédures de retrait du marché.

1 - Champ d'application

Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels de :

- reproducteurs de *Gallus gallus* ;
- poules pondeuses ;
- poulets de chair ;
- reproducteurs de dindes ;
- dindes d'engraissement.

2 - Nombre, fréquence et modalités de prélèvements à effectuer au minimum

2.1 - Cas général

Dans le cas des établissements abattant des poulets de chair ou des dindes, les prélèvements utilisés pour vérifier le respect du critère de sécurité sont les prélèvements de peau de cou réalisés dans le cadre de la vérification du respect de l'hygiène des procédés (cf paragraphe I). Lorsque la présence de *Salmonella spp* est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour S*almonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis. Il n'y a donc pas lieu d'effectuer dans ces établissements d'autres prélèvements d'échantillons.

Dans les établissements abattant des poules pondeuses ou des reproducteurs de *Gallus Gallus* et les ateliers de découpe, 5 unités d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot, a minima une fois par semaine, de manière aléatoire. Le jour de prélèvement dans la semaine doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

Les prélèvements sont effectués prioritairement :

- sur les carcasses entières avec peau de cou, si disponibles, ou
- sur des portions de volaille avec peau, ou
- sur des portions de volaille sans peau contenant une ou plusieurs tranches fines de muscle superficiel.

Les ateliers de découpe attenants à un abattoir, et qui découpent exclusivement des viandes provenant de celui-ci ne sont pas tenus de prélever à nouveau des échantillons destinés à vérifier le respect du critère de sécurité.

2.2 - Allègements de la fréquence de prélèvement

Dans le cas d'une interprétation satisfaisante des résultats pendant 30 semaines consécutives, la fréquence des analyses peut être réduite à une fois tous les 15 jours.

En cas de d'interprétation non satisfaisante des résultats, le cas général (2.1) doit de nouveau être mis en œuvre.

3 - Conservation et acheminement des prélèvements

Cf. paragraphe I-5.

4 - Plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

Les résultats des auto-contrôles microbiologiques sur les viandes fraîches relatifs aux salmonelles sont exprimés qualitativement (présence / absence dans l'échantillon).

micro-organismes	plan d'échantillonnage		limites		méthode d'analyse de référence
	n ([2])	c ([3])	m	M	
Salmonella Typhimurium ([1]) et *Salmonella Enteritidis*	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579 (recherche) Schéma de White-Kaufman-Le Minor (sérotypage)

([1]) *pour ce qui est des souches monophasiques de Salmonella Typhimurium, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées*
([2]) *n = nombre d'unités constituant l'échantillon*
([3]) *c = nombre maximum d'unités de l'échantillon pour lequel des valeurs comprises entre m et M sont acceptées.*

L'interprétation des résultats est :

- satisfaisante lorsque les 5 analyses sont négatives ;
- non satisfaisante lorsqu'au moins une des 5 analyses est positive.

5 - Suites à donner par l'opérateur en cas de non respect du critère de sécurité

Il est de la responsabilité de l'opérateur de :

- procéder au RETRAIT du lot non conforme en vue d'un traitement thermique dans un établissement agréé.
  - Cas 1 : Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements réalisés sur peau de cou : le retrait concerne les carcasses ainsi que les pièces de découpe qui en sont issues.
  - Cas 2 : Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements sur les produits de découpe, le retrait concerne l'ensemble du lot de pièces de découpe concerné. Dans ce cas, les investigations ne remontent pas jusqu'aux carcasses dont sont issues les pièces de découpe mais concernent le lot de pièces de découpe ayant fait l'objet de l'analyse (la notion de lot dépend du système de traçabilité mis en place par l'exploitant). Si ce lot de pièces de découpe est commercialisé par plusieurs distributeurs, le retrait concernera l'ensemble des distributeurs détenteurs de ce lot. Conformément à l'article 7 du règlement (CE) n°2073/2005, seuls les produits n'ayant pas atteint le stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné à éliminer le danger.

À cette fin, l'opérateur doit veiller à informer l'ensemble de ses clients car certaines catégories de produit peuvent être encore sur le marché lors de la connaissance du résultat

d'analyse (en particulier celles disposant d'une durée de vie plus longue, comme les produits sous atmosphère modifiée ou les produits congelés).

Les denrées alimentaires issues de ces viandes fraîches n'étant pas des produits à consommer en l'état, le rappel du lot non conforme (information du consommateur) n'est pas nécessaire.

- informer les autorités compétentes selon les modalités prévues dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

III - Enregistrement des résultats

Le dossier d'agrément de l'établissement (notamment dans la partie relative au plan de maîtrise sanitaire) doit décrire le dispositif précis et complet des modalités de mise en œuvre de ces autocontrôles en indiquant en particulier :

- pour chaque espèce, les germes retenus et les seuils d'acceptation ;
- pour chaque espèce, les fréquences de prélèvements et les sites retenus ;
- l'organisation et le planning des prélèvements (qui prélève ? quand ? Comment ?) ;
- les modalités de transmission des prélèvements au laboratoire et les coordonnées du laboratoire ;
- les méthodes d'analyse utilisées ;
- les modalités de présentation et d'exploitation des résultats ;
- le protocole d'action en cas de résultat insatisfaisant.

L'enregistrement des résultats doit être présenté de façon à être exploitable (cartes, tableaux, histogrammes...).

Je vous prie de me faire part des difficultés que vous rencontrerez dans l'application de cette instruction.

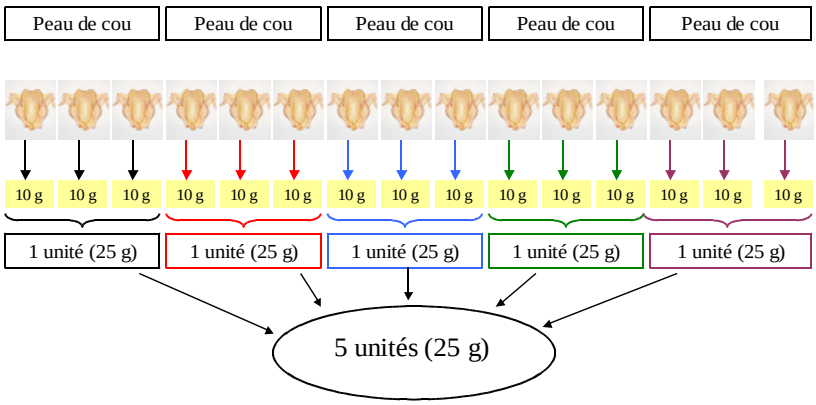
Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.

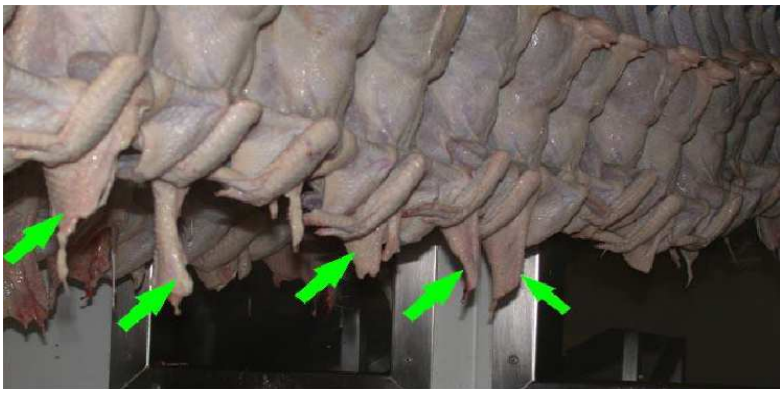
Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever

15 carcasses après ressuage





Prélèvement
à effectuer :

morceaux de peau de cou

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



ANNEXE II

Exemple d'interprétation des résultats d'analyses pour la recherche de *Salmonella spp.* (critère d'hygiène des procédés avec n = 50 et c = 5) sur 10 semaines (ou sessions).

Principe de la « fenêtre glissante »

Semaine (ou session)	Nombre de résultats positifs	Nombre de résultats positifs cumulés sur 10 semaines (ou sessions)	Interprétation
1	2	2	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
2	0	2	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
3	1	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
4	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
5	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
6	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
7	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
8	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
9	1	4	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
10	0	4	**Interprétation : satisfaisante car 4 positifs sur 10 semaines (ou sessions)**
11	0	2	**Interprétation : satisfaisante car 2 positifs sur 10 semaines (ou sessions)**
12	1	3	**Interprétation : satisfaisante car 3 positifs sur 10 semaines (ou sessions)**
13	0	2	**Interprétation : satisfaisante car 2 positifs sur 10 semaines (ou sessions)**
14	6	8	**Interprétation : non satisfaisante car 8 positifs sur 10 semaines (ou sessions) (> 5 positifs): actions correctives (départ à 0)**
15	1	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
16	2	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
17	4	7	**Interprétation : non satisfaisante car 7 positifs (> 5 positifs) pas besoin d'attendre 10 semaines (ou sessions) pour interpréter : actions correctives (départ à 0)**
18	0	0	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
19	1	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
20	0	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**