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 du pilotage des ressources et des actions transversales** **Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPRAT/2014-898** **17/11/2014**

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

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 11

Objet : 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.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP PIF/PED

Résumé : La présente note décrit les modalités pour la mise en œuvre et le contrôle de la programmation, de la réalisation des prélèvements, de la réalisation des analyses, de la transmission des résultats et de la gestion des non-conformités, pour les plans de surveillance et les plans de contrôle de la campagne 2015.
Il est demandé aux structures de mettre en œuvre les plans de surveillance et les plans de contrôle selon les dispositions générales décrites dans la présente note et les dispositions spécifiques décrites dans les notes spécifiques à chaque plan.

Textes de référence :Règlements et directives européens :

R315/93, R178/2002, R853/2004, R136/2004, R854/2004, R882/2004, R183/2005, R396/2005, R2073/2005, R401/2006, R1881/2006, R333/2007, R733/2008, R124/2009, R152/2009, R470/2009, R37/2010, R589/2014, D96/22, D96/23, D97/78, D97/747, D98/179, D2002/32, D2002/657, D2003/99
Code rural : L.231-1, L. 234-2 à L. 234-4, L. 237-1, R. 234-9 à R. 234-14, L. 253-1 et suivants, R. 253-1 et suivants
Code de la consommation : R. 215-1 à R. 215-23

PREAMBULE

Les modifications majeures apportées par rapport à la note 2014 apparaissent grisées.

Chaque année, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du Ministère chargé de l'agriculture élabore et met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale et des produits destinés à l'alimentation animale. Ces plans d'analyse sont basés sur la réalisation de prélèvements effectués selon un plan d'échantillonnage prédéfini.

Le plan de surveillance (PS) est un programme qui permet d'obtenir une estimation de la contamination dans une production définie (population cible) et donc d'évaluer le niveau d'exposition du consommateur à ce danger. L'échantillonnage est représentatif de la population cible et les prélèvements sont réalisés de façon aléatoire au sein de cette population.

Le plan de contrôle (PC) est un programme qui permet la recherche d'anomalies, de non-conformités, voire de fraudes. L'échantillonnage est ciblé et les prélèvements sont réalisés sur une sous-population présentant un risque accru de contamination.
On parle de contrôle orienté, lorsque le choix du prélèvement est réalisé sur la base de critères de ciblage, afin d'augmenter la probabilité de détection de la contamination dans la population cible. Les critères de ciblage peuvent être de différentes natures (signes cliniques présentés par l'animal, localisation géographique de l'établissement de production, détection d'une non-conformité lors d'un prélèvement précédent, critères de suspicion lors d'une inspection) et sont précisés par instruction technique.
On parle de contrôle renforcé lorsque le prélèvement est réalisé sur la base d'une suspicion forte portant spécifiquement sur un individu/produit ou un lot d'individus/de produits et justifiant leur consigne.

Des plans expérimentaux peuvent également être mis en place lorsqu'un besoin de recueillir des données supplémentaires sur un contaminant a été identifié (amélioration des connaissances relatives au niveau de contamination, mise au point d'une méthode analytique, etc).

Les enjeux

Les PSPC sont des contrôles officiels qui font partie du dispositif général d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils contribuent à la vérification de la conformité des denrées animales et végétales, des produits d'origine animale ou des produits destinés à l'alimentation animale, par rapport à la réglementation en vigueur. Ils participent au recueil des données en vue de l'évaluation de l'exposition du consommateur aux dangers d'origine alimentaire. Ils permettent de proposer des mesures pour la maîtrise des risques et d'évaluer leur efficacité. De plus, ils apportent des garanties sanitaires des produits, à l'importation et à l'exportation. Enfin, certains plans sont mis en œuvre pour répondre à la réglementation européenne et participent donc à l'harmonisation du statut sanitaire de tous les États Membres, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises.

Au niveau national et européen, les résultats des PSPC sont exploités pour permettre une évaluation du risque d'exposition du consommateur et pour proposer des mesures de gestion pour sa réduction. Ainsi, l'ensemble des résultats générés par les plans sont transmis à l'Anses, l'agence en charge de l'évaluation des risques en France ; les données des plans réalisés pour répondre à une obligation ou à un appel à données européens sont transmis à l'AESA, l'agence en charge de l'évaluation des risques alimentaires au niveau européen. Ces résultats sont utilisés pour apprécier la pertinence des PSPC, orienter le choix des contaminants et des productions qui seront contrôlés les années suivantes, et affiner les critères de ciblage. La compilation et l'analyse des données peuvent aussi servir de base pour réviser certaines exigences réglementaires européennes ou nationales, afin d'optimiser la gestion du risque alimentaire sur le territoire français et au sein de l'Union.

La qualité des données collectées (résultats analytiques et commémoratifs) est une condition préalable indispensable à une évaluation et à une gestion des risques pertinentes.

L'élaboration

Les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les différentes sous-directions de la DGAL.
Celles-ci élaborent les notes présentant les dispositions spécifiques à un plan de surveillance ou à un plan de contrôle.
Une coordination interne permet d'assurer la définition d'objectifs adaptés et cohérents en veillant, notamment, à l'harmonisation des instructions, à la définition des priorités de travail et à la valorisation des résultats.
Une coordination externe est également assurée avec les autres autorités en charge de la sécurité sanitaire (DGS, DGCCRF), les laboratoires nationaux de référence et l'Anses.

La mise en œuvre

La présente note regroupe les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle qui seront mis en œuvre par les services déconcentrés au cours de l'année 2015.
Elle a pour objectif de fixer les modalités d'exécution et de contrôle pour la programmation, la réalisation des prélèvements, la transmission des échantillons aux laboratoires, la réalisation des analyses, la transmission des résultats et la gestion des non conformités.

DTR signifie Dirigeant technique régional (fiche de fonction disponible sur le site intranet qualité).
DTL signifie Dirigeant technique local (fiche de fonction disponible sur le site intranet qualité).
DTU signifie Dirigeant technique ultramarin (fiche de fonction disponible sur le site intranet qualité).
Le terme structure est utilisé pour désigner la direction ou le service concernés par l'instruction.

Cette note est complétée par :
- des instructions spécifiques aux différents plans ;
- une instruction spécifique relative à la gestion des PSPC dans l'application Sigal ;
- une instruction spécifique relative à la gestion des PSPC dans l'application Geudi.

Afin de ne pas biaiser les résultats nationaux, les prélèvements et analyses réalisés dans le cadre de mesures de gestion ponctuelles et non programmées (levée ou confirmation d'une suspicion de contamination, définition du périmètre d'une contamination, etc) ne doivent pas être intégrés dans les plans de contrôle ou de surveillance.

Je vous demande de veiller à la bonne réalisation de ces plans, qui représentent un outil d'aide à la décision et à la gestion des risques alimentaires.

Vous voudrez bien faire part de toute difficulté éventuelle rencontrée pour la mise en œuvre de ces instructions, à la sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales (bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles), en utilisant les fiches mises à disposition dans le cadre de l'amélioration continue (FROS, FLAM).

Table des matières

Présentation générale de la note

1. LISTE DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE 2015

1.1. Surveillance de la production primaire animale et des denrées animales

1.1.1. Contaminants chimiques

1.1.2. Contaminants microbiologiques

1.2. Surveillance des aliments pour animaux

1.3. Surveillance de l'antibiorésistance

1.4. Surveillance de la production primaire végétale

1.5. Surveillance des produits importés

2. MODALITES DE MISE EN OEUVRE DES PSPC

2.1. Schéma général

2.2. Étapes et procédures associées

3. POINTS DE CONTRÔLE DE LA MISE EN OEUVRE DES PSPC

3.1. Identification des points de contrôle

3.2. Procédures associées

3.2.1. pour les DTL (ou DTU)

3.2.2. pour les DTR (ou DTU)

Glossaire

ANNEXES

Annexe 1 Liens utiles
Annexe 2 Modèle de convention entre la structure et le laboratoire
Annexe 3 Coordonnées des laboratoires agréés dans le cadre des PSPC
Annexe 4 Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice
Annexe 5 Procès verbal de prélèvement en 3 échantillons pour les denrées animales
Annexe 5bis Procès verbal de prélèvement d'échantillons en production primaire végétale
Annexe 6 Procédure de gestion des résultats PSPC dans les DAOA non conformes
Annexe 6bis Procédure de gestion des résultats PSPC dans les produits végétaux non conformes
Annexe 7 Modèle de courrier à l'attention des laboratoires (dépassement des délais d'analyses)
Annexe 8 Procédure de prélèvement en triple exemplaires
Annexe 9 Marché public – Transport de colis 0 à 30 kg

1. LISTE DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE A METTRE EN OEUVRE POUR L'ANNEE 2015

1.1. Surveillance de la production primaire animale et des denrées animales

1.1.1. Contaminants chimiques et physiques

PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les animaux de boucherie	Recherche des activateurs de croissance interdits par la directive 96/22/CEE et réalisation des plans de surveillance des médicaments vétérinaires et contaminants chimiques prévus par la directive 96/23/CEE. Détecter l'usage de substances interdites, de mauvais usage des médicaments vétérinaires et recueillir des données afin d'évaluer l'exposition des consommateurs. Recueillir des données de contamination des denrées par certains contaminants chimiques pour retirer du marché les produits non-conformes, identifier et supprimer les sources éventuelles de pollution et fournir des données supplémentaires à l'évaluation du risque.	Sous action 29	SDSPA/BISPE (médicaments vétérinaires, substances interdites, anabolisants, pesticides) Isabelle FOURNET (01 49 55 58 04)
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les volailles			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les lapins			SDPAL/B3CP (métaux lourds, PCB, dioxines) pour poissons d'élevage : David BROUQUE (01 49 55 50 10) pour autres filières : Laurine BOUTEILLER (01 49 55 47 20)
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les gibiers			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les poissons d'élevage			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans le lait			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les œufs			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans le miel			
Plan de surveillance des pesticides dans le beurre	Règlement 788/2012 : programme pluriannuel coordonné destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus		SDSPA/BISPE Isabelle FOURNET (01 49 55 58 04)
Plan de surveillance de la contamination des denrées animales issues d'animaux terrestres par certains retardateurs de flamme bromés (RFB)	Collecte de données pour la Recommandation 2014/118/UE surveillance des RFB pour 2014-2015	Sous action 35	SDPAL/B3CP Laurine BOUTEILLER (01 49 55 47 20)
Plan de surveillance de la présence de contaminants chimiques dans les produits de la pêche	Recueillir des données de contamination des produits de la pêche par certains contaminants chimiques pour retirer du marché les produits non-conformes, identifier et supprimer les sources éventuelles de pollution et fournir des données supplémentaires à l'évaluation du risque.	Sous action 35	SDPAL/B3CP David BROUQUE (01 49 55 50 10)
Plan de surveillance de la contamination des denrées alimentaires par les radionucléides sur le territoire français	Maintien des compétences du réseau des laboratoires	Sous action 35	SDPAL/B3CP David BROUQUE (01 49 55 50 10)
Plan expérimental sur la contamination au Bisphénol A des DAOA non conditionnées en conserve	Actualisation des données de contamination des DAOA	Sous action 35	SDPAL/B3CP Franck FAIVRE (01 49 55 49 34)
Plan expérimental 2- et 3-MCPD dans les viandes et poissons en conserve	Recommandation de la Commission du 10 septembre 2014	Sous action 35	SDPAL/B3CP Franck FAIVRE (01 49 55 49 34)

1.1.2. Contaminants microbiologiques

PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Plan de surveillance de la contamination des coquillages par les phycotoxines au stade de la distribution	Application du règlement (CE) n°854/2004 Surveiller les teneurs en phycotoxines des coquillages mis sur le marché national, par rapport aux seuils définis dans le règlement (CE) n°853/2004	Sous action 35	
Plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche par l'histamine au stade de la distribution	Application du règlement (CE) n°854/2004 Surveiller les teneurs en histamine de certains produits de la pêche, par rapport aux seuils définis dans le règlement (CE) n°2073/2005		SDSSA/BASCA Sabine ITIÉ-HAFEZ (01 49 55 47 72) et SDSSA/BPMED Laurence RUDLOFF (01 49 55 49 90)
Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par *Escherichia coli* et Norovirus au stade de la distribution	Application du règlement (CE) n°854/2004 Surveiller la qualité microbiologique des mollusques bivalves, notamment par rapport au seuil défini dans le règlement (CE) n°2073/2005 (*E. coli*) Disposer de données de contamination des mollusques bivalves par Norovirus, dans le cadre des réflexions européennes sur la mise en place éventuelle d'un critère microbiologique		
Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de boeuf par *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) au stade de la distribution	Directive zoonoses 2003/99/CE Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque Application du règlement (CE) n°882/2004 Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire		
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Salmonella spp.* au stade de la distribution (couplé avec le plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Escherichia coli* productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénémases)	Directive zoonoses 2003/99/CE Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque Application du règlement (CE) n°882/2004 Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire		SDSSA/BASCA Sabine ITIÉ-HAFEZ (01 49 55 47 72) Corinne DANAN (01 49 55 52 67)
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Salmonella spp.* au stade de la distribution (couplé avec le plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Escherichia coli* productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénémases)	Directive zoonoses 2003/99/CE Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque Application du règlement (CE) n°882/2004 Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire		

1.2. Surveillance de l’antibiorésistance

PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Programme de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les bovins et porcins	Directive zoonose 2003/99/CE Décision 2013/652 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales Détecter précocement l’émergence de mécanismes de résistance aux antibiotiques des bactéries sentinelles et zoonotique et suivre leur évolution	Sous action 29	SDSPA/BISPE Isabelle FOURNET (01 49 55 58 04)
Plan de surveillance de la contamination des carcasses de porc d'engraissement et des carcasses de bovin de moins d'un an par *Salmonella spp.* au stade de l'abattoir et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées		Sous-action 29 (dont convention Ecoantibio)	SDSSA/BASCA Sabine ITIÉ-HAFEZ (01 49 55 47 72) Corinne DANAN (01 49 55 52 67)
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de boeuf par *Escherichia coli* productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénémases		Sous-action 29 (dont convention Ecoantibio)	
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Escherichia coli* productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénémases (couplé avec le plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc par *Salmonella spp.* au stade de la distribution)		Sous-action 29 (dont convention Ecoantibio)	

1.3. Surveillance des aliments pour animaux

PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Plan de surveillance des substances ou des produits indésirables dans les matières premières et les aliments composés destinés à l'alimentation animale	Surveillance des substances ou produits indésirables dans les aliments destinés à l'alimentation animale (directives 2002/32 et Règlement 396/2005). État des lieux au regard de contaminants ne faisant pas l'objet d'une réglementation spécifique en vue d'évaluer la prévalence de certains contaminants.	Sous action 29	SDSPA/BISPE Sandrine DELAFOSSE (02 72 74 71 41)

1.4. Surveillance de la production primaire végétale

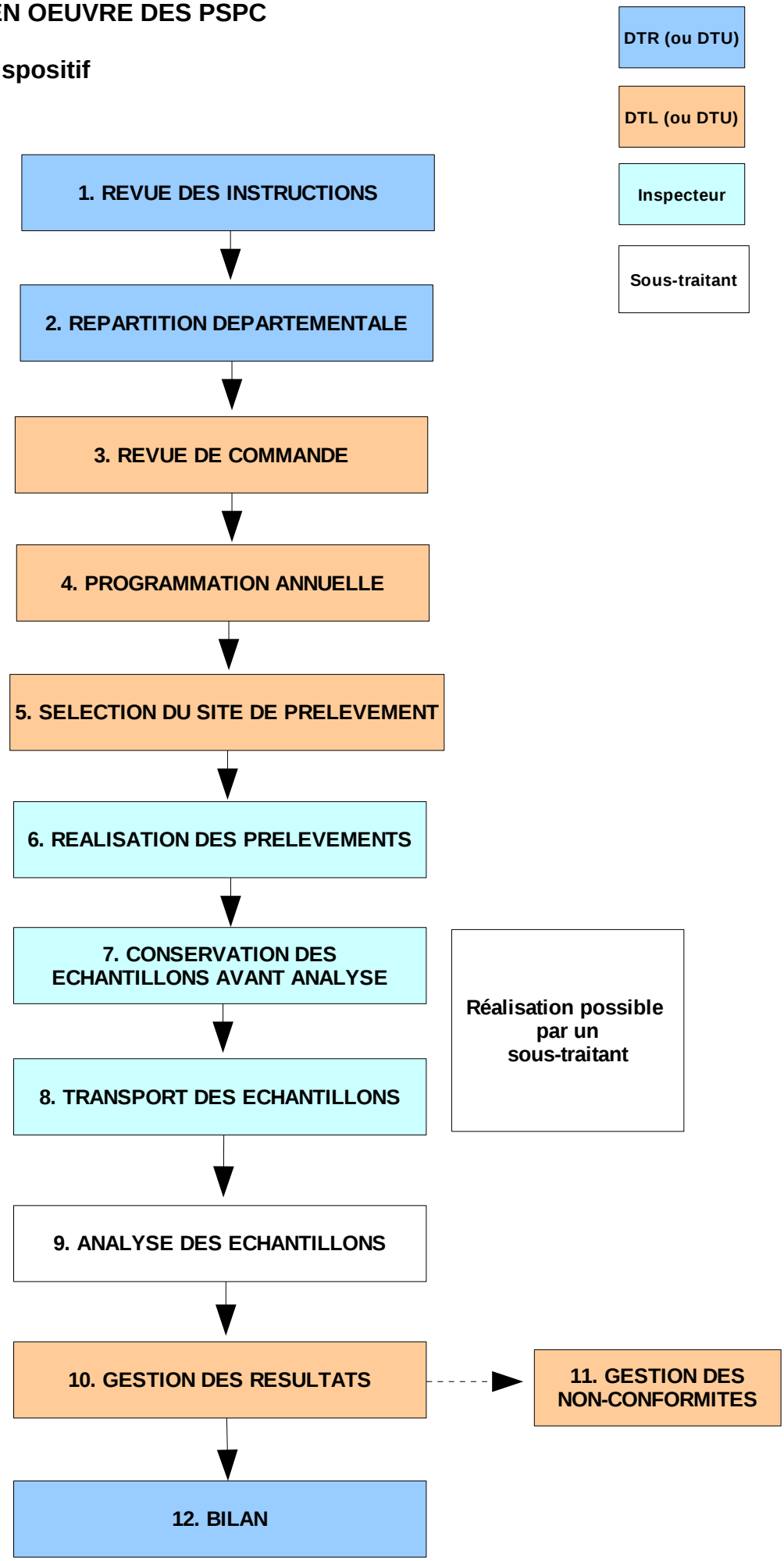
PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Plan de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions végétales	Base communautaire : vérification des limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale (Règlement (CE) n°396/2005). Base nationale : Code rural et de la pêche maritime L. 253-1 et suivants.	Sous action 13	SDQPV/BBBQV Olivier MULLER (01 49 55 45 94)
Plan de surveillance de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques dans le domaine des productions végétales	Suivi de la contamination de certaines espèces végétales en résidus de produits phytopharmaceutiques.	Sous action 13	SDQPV/BBBQV Olivier MULLER (01 49 55 45 94)

1.5. Surveillance des produits importés

PLAN	BASES REGLEMENTAIRES ET OBJECTIF	IMPUTATION BUDGETAIRE	CORRESPONDANTS DE LA DGAL
Plan de surveillance et de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale présentés en poste d'inspection frontalier	Directive 97/78/CE modifiée du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JOCE du 30/01/1998). Règlement (CE) n° 136/2004 de la Commission du 22 janvier 2004 fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers de la Communauté lors de l'importation des produits en provenance de pays tiers (JOUE du 28/01/2004). Arrêté du 5 mai 2000 modifié fixant les modalités des contrôles vétérinaires à l'importation des produits en provenance des pays tiers (JORF du 19/05/2000).	Sous action 47	SDASEI/SIVEP Matthieu VICAIRE (01 49 55 74 22)
Plan de surveillance de la contamination des aliments pour animaux d'origine non animale présentés en point d'entrée désigné	Surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destines à l'alimentation animale. État des lieux au regard des contaminants visés par des teneurs maximales en vue d'identifier des dépassements de teneurs réglementairement définies.		SDASEI/SIVEP Dominique ALLAIN (01 49 55 59 52)

2. MODALITES DE MISE EN OEUVRE DES PSPC

2.1. Schéma général du dispositif



2.2. Étapes du dispositif et procédures associées

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
1. Revue des instructions	**DTR (ou DTU) ou DTL (ou DTU)**	Vérification de la capacité de la région à répondre à la programmation et aux instructions	A la communication des programmations et/ou instructions	Prise de connaissance du nombre d'échantillons à prélever pour chaque couple analyte/matrice.	Contrat FROS FLAM
2. Répartition départementale[1]	**DTR avec DTL**	Répartition départementale des prélèvements affectés à la région dans le respect des critères de ciblage	Le plus tôt possible après la sortie des notes spécifiques	Échanges, de préférence via une réunion, avec les DTL des structures afin de répartir les prélèvements. **Critères de répartition** Répartition départementale sur la base des critères de répartition décrits dans les instructions et de l'évaluation locale des risques. **Contrôles de conditionnalité** Il convient de réaliser de façon concomitante, et autant que possible, les contrôles officiels en élevage et les contrôles conditionnalité santé et production animale, protection animale et identification. La répartition des prélèvements inclus dans le contrôle conditionnalité est donc à effectuer dans son intégralité par chaque DR(I)AAF et DAAF avant le démarrage de la campagne de contrôle. **Gestion des plans dans Sigal** Pour les plans concernés, la région devra saisir dans Sigal la prescription départementale dans les meilleurs délais. Les modalités pratiques et techniques de la gestion des plans dans Sigal seront décrites dans une instruction relative à la gestion des PSPC dans Sigal, à paraître.	Compte rendu de réunion répartition Saisie de la prescription dans Sigal
3. Revue de commande[2]	**DTL (ou DTU)**	Vérification de la capacité du département à répondre à la programmation et aux ordres de méthode	Le plus tôt possible après réception de la prescription régionale et instructions	**Prise de connaissance des instructions relatives aux prélèvements à réaliser** **Achat des conditionnements** Dans la mesure du possible, les conditionnements de type 'pot' seront préférés aux conditionnements de type 'sachet'. **Sélection des transporteurs ou laboratoires prestataires** La description des étapes transport et conservation logistiques (voir étapes correspondantes) doit être prise en compte. Un cahier des charges précis doit être défini. Un accord cadre interministériel relatif au transport de colis de 0 à 30 kg existe (cf **Annexe 9**). Dans le cas où la structure choisit de déléguer l'envoi d'échantillons à un laboratoire prestataire, une convention doit fixer les modalités de cette prestation, en accord avec les prescriptions de cette	FROS FLAM Contrat avec le laboratoire, cahier des charges transporteur Fiches techniques conditionnements Tarifs

1 Hors plans sur matrice végétale.

2 En 2015, cette étape concerne aussi les PSPC sur matrice végétale ; en effet, les analyses de résidus de produits phytosanitaires sur produits végétaux et les relations avec les laboratoires agréés (conventionnement) seront dorénavant gérées et pilotées au niveau régional. Il n'y aura plus de conventionnement national avec ces laboratoires.

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				instruction. **Sélection des laboratoires d'analyse** Seuls les laboratoires agréés pour une recherche donnée, ainsi que les LNR dans leur champ de compétences, peuvent réaliser des analyses dans le cadre des PSPC. Les analyses de première intention seront orientées en priorité vers les laboratoires agréés, plutôt que vers les LNR. Les laboratoires autorisés à réaliser les analyses pour chaque plan ou pour chaque couple analyte/matrice sont listés en **Annexe 4.** Les coordonnées des laboratoires sont indiquées en **Annexe 3**. Les laboratoires doivent signaler aux structures toute sous-traitance vers un autre laboratoire agréé. La sous-traitance n'est possible que vers un laboratoire agréé pour le domaine analytique concerné. Les analyses programmées dans le cadre des PSPC doivent faire l'objet d'une contractualisation avec le laboratoire destinataire des analyses, sous la forme par exemple d'une convention (exemple de convention en **Annexe 2**). La contractualisation permet de formaliser les modalités de fonctionnement entre la structure et le laboratoire, en conformité avec les prescriptions (délais, modalités de transmission des résultats, etc).	
4. Programmation annuelle	**DTL (ou DTU)**	Planification prévisionnelle des prélèvements	Le plus tôt possible après la revue de commande	Une programmation annuelle des prélèvements PSPC doit être mise en place. **Répartition des prélèvements** Pour des raisons de représentativité, l'accent doit être mis sur la répartition des prélèvements tout au long de la période définie par la DGAL, qui correspond, le plus souvent, à l'année civile, sauf cas particuliers engendrés par les impératifs liés aux critères de ciblage (traitement ou production saisonnière, contamination locale, disponibilité du produit ou des laboratoires, etc.). Les prélèvements ne doivent pas : - être regroupés sur de courtes périodes si aucun cas particulier ne le justifie, - concerner un même lot. **Information du laboratoire** La programmation des envois d'échantillons aux laboratoires doit être communiquée au plus tôt aux laboratoires concernés. Si des modifications sont apportées à la programmation en cours d'année, le laboratoire doit en être averti. **Gestion des plans dans Sigal** Sur la base de la prescription reçue, chaque département devra créer les interventions filles à partir de l'intervention modèle (IM) de chaque plan qui le concerne pour disposer du nombre d'interventions prévisionnelles correspondant au nombre de prélèvements dont il a la charge.	Tableaux de programmation des prélèvements et d'envoi aux laboratoires
5. Sélection du site de prélèvement	**DTL (ou DTU)**	Sélection du site de prélèvement	Variable selon le type de plan	**Plans de surveillance** Choix aléatoire des établissements et exploitations agricoles ou zones d'exploitation à prélever en s'assurant de la représentativité statistique de la répartition des prélèvements. **Plans de contrôle** Les choix doivent être orientés par l'expérience de l'inspecteur et sa connaissance des établissements (résultats non-conformes, constatations lors d'inspection dans les établissements) ou ciblés selon les critères définis dans les instructions spécifiques.	Tableaux de programmation

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
6. Prélèvement	**Inspecteur**	Prise d'échantillon, conditionnement des prélèvements, et identification	A la date programmée du prélèvement	Cette étape correspond à un **acte de contrôle officiel**. **Prise de connaissance des modalités du prélèvement** Les instructions spécifiques précisent pour chaque analyte les matrices et les quantités à prélever, les modalités de prélèvements, et la stratégie d'échantillonnage (aléatoire ou ciblé). Il est important de souligner que certaines recherches nécessitent le prélèvement simultané de plusieurs matrices (par exemple, prélèvement d'urine et de poils pour la recherche de stéroïdes). De plus, certaines analyses de laboratoire portent sur une partie précise de l'échantillon et il est important de s'assurer que l'échantillon global inclut la partie soumise à analyse (par exemple, la recherche des toxines lipophiles sur l'hépatopancréas des coquillages). **Réalisation du prélèvement et du conditionnement** Voir les instructions et l'OPE Gestion des prélèvements. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises à l'égard des inspecteurs lors de la réalisation de prélèvements sur des animaux vivants. Les éleveurs doivent notamment assurer la contention des animaux. Les prélèvements présentant un risque de contamination pour le préleveur doivent être effectués avec des équipements de protection individuelle appropriés. Les prélèvements microbiologiques doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination (gants, matériel désinfecté, etc.). Ils doivent, dans la mesure du possible, et sauf indications contraires mentionnées dans les instructions spécifiques, porter sur des unités de vente préemballées. L'ensemble des unités constituant un échantillon pour le laboratoire est placé dans un conditionnement soigneusement fermé. Le conditionnement à utiliser doit être approprié au type d'échantillon prélevé. Dans certains cas il est précisé par le laboratoire destinataire de l'échantillon. **Critères de ciblage** Les prélèvements réalisés dans le cadre de plans de contrôle doivent être faits sur la base de critères de ciblage préalablement déterminés. Ces critères de ciblage sont précisés dans les instructions spécifiques. Il est impératif de respecter ces critères de ciblage. En cas d'impossibilité de s'y conformer, l'information doit être clairement mentionnée dans Sigal (mention « aléatoire » pour le descripteur « échantillonnage »). **Quantités à prélever** Les quantités à prélever et les modalités d'échantillonnage sont précisées dans les instructions techniques spécifiques et résumées dans l'**Annexe 4**. Les quantités mentionnées correspondent à un échantillon à partir duquel plusieurs analytes pourront, éventuellement, être recherchés et à partir duquel une analyse de confirmation pourra, si nécessaire, être réalisée suite à l'obtention d'un résultat suspect. Le cas échéant, pour optimiser la représentativité du prélèvement, il est conseillé d'effectuer les prises à plusieurs endroits du même lot. Lorsque l'échantillon (échantillon global) est constitué de plusieurs unités (échantillons élémentaires),	PréDAP DAP Fiche de prélèvement

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				ces dernières devront être prélevées en divers points du lot, conformément à la réglementation en vigueur (pour la matrice viande, un animal correspond à une unité). Ce mode d'échantillonnage est notamment en vigueur pour la recherche des dioxines, furanes, PCB-DL et PCB-NDL (voir note spécifique). Si l'échantillonnage ne respecte pas la réglementation, les résultats seront ininterprétables, qu'ils soient favorables ou défavorables, et par conséquent les bases juridiques des éventuelles mesures de gestion seront compromises. **Prélèvement en trois exemplaires (Annexe 8)** Pour la recherche de certaines substances interdites dans le cadre des plans « résidus chimiques » et « alimentation animale » et pour les plans «résidus de produit phytopharmaceutiques dans les productions végétales», le prélèvement doit être réalisé en trois exemplaires. Les quantités spécifiées ne prennent pas en compte le prélèvement en triple exemplaire : les quantités prescrites doivent donc être prélevées 3 fois. Cette procédure en triple exemplaire ne s'applique pas dans le cadre du contrôle en PIF et en PED. En 2015, la procédure en triple exemplaire n'est plus appliquée pour les substances anabolisantes. Les nouvelles modalités de prélèvements pour ces substances sont décrites dans l'instruction technique correspondante. **Prélèvement pour recherche d'analytes biologiques** Sauf indications contraires précisées dans les notes de service spécifiques correspondantes, un échantillon correspond à un prélèvement du même lot. Il peut être composé d'une unité (n=1) ou de plusieurs unités (n=5 par exemple dans le cas de plan à 3 classes). Des interventions distinctes doivent toujours concerner des lots différents. **Gestion de la traçabilité** Les documents de traçabilité doivent être préparés en amont de l'intervention. Ils peuvent être de 3 types : - le pré-DAP ou le procès verbal de prélèvement pour les prélèvements gérés dans Sigal (voir la note de gestion des PSPC dans Sigal à paraître). - le bordereau étiquette pour les prélèvements gérés dans GEUDI, - la fiche de prélèvement pour les autres prélèvements. Toutes les investigations nécessaires permettant d'identifier le lot et de le délimiter doivent être réalisées (examen des produits, factures, documents commerciaux, déclarations du détenteur, etc). Les documents d'enregistrement doivent être renseignés de façon exhaustive. Tout échantillon doit être identifié : le numéro d'identification doit être unique afin d'éviter à tout moment une confusion entre plusieurs échantillons. Cette identification est portée sur le conditionnement et sur le document d'accompagnement. Ce numéro d'identification peut être fourni automatiquement par le système d'information (Sigal – GEUDI). Dans le cas des prélèvements gérés dans Sigal, l'identification est portée par le pré-DAP qui permet de générer des étiquettes auto-collantes. Cela doit permettre d'assurer la traçabilité de cet échantillon tout au long du processus. Pour cette raison, l'étiquette doit être portée sur une partie « fixe» du	

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				matériel de prélèvement, en particulier l'identification ne doit pas être portée sur les bouchons**.** Une attestation de réalisation du prélèvement doit être laissée aux professionnels : soit la copie du procès verbal dans le cas des prélèvements avec procédure contradictoire (modèle présenté en **Annexe 5** et disponible dans Sigal), soit la copie du pré-DAP dans le cas des plans gérés dans Sigal, soit un bon d'enlèvement dans les autres cas. **Conservation et acheminement** La conservation de l'échantillon, sur le site de prélèvement (abattoirs) et/ou au moment du transport entre le lieu de prélèvement et le site de traitement des échantillons (siège administratif du service déconcentré, site délocalisé, laboratoire d'analyse, etc) doit être faite aux températures et conditions d'hygiène adéquates, mentionnées dans les notes de service spécifiques et synthétisées dans l'**Annexe 4.** Le document d'accompagnement (pré-DAP ou DAP dans le cas de Sigal) doit être placé, selon la méthode la plus adaptée, avec ou à proximité de l'échantillon afin d'en garantir la traçabilité. **Remboursement des échantillons** • Pour les PSPC en direction départementale Le remboursement des échantillons de denrées alimentaires animales ou d'origine animale reconnues propres à la consommation à l'issue des résultats d'analyse, peut être effectué sur demande des professionnels, selon les modalités de la Note à Usage de Service DGAL/SDSSA N° 0532 du 8 avril 2004. Celle-ci précise les modalités d'application du décret n° 70-1034 du 29 octobre 1970 relatif au paiement des échantillons de denrées animales ou d'origine animale prélevés en vue d'examens de laboratoire. • Pour les PSPC en PIF et en PED Aucun remboursement des prélèvements d'échantillons réalisés dans le cadre des contrôles officiels à l'import ne doit être effectué. Cette décision s'appuie sur l'avis du 24 octobre 2008 rendu par le Service des Affaires Juridiques. Celui-ci précise que le décret n°70-1034 du 29 octobre 1970 étant en contradiction avec l'article L.236-4 du code rural et les dispositions du règlement (CE) n°882/2004, il ne doit pas être appliqué. • Pour les PSPC sur les intrants du végétal Aucun remboursement n'est prévu pour les prélèvements en PA3[3] ; en revanche, un remboursement est possible pour les prélèvements PO3[4].	
7. Conservation des échantillons avant analyse	**Inspecteur**	Réception, enregistrement et conservation des échantillons (structure, lieu de	Une fois le prélèvement réalisé	**Réception et enregistrement** Dès réalisation d'un prélèvement, celui-ci doit être enregistré dans le système d'information. Dans le cas des prélèvements gérés dans Sigal, il est demandé aux structures de veiller tout particulièrement à la saisie correcte des valeurs des descripteurs ; le détail des valeurs à renseigner est précisé dans les « fiches techniques » annexées à chaque note de service pour chacun des plans prévisionnels. Les descripteurs doivent être renseignés de manière précise, conformément aux prescriptions des	Interventions Sigal Tableaux d'enregistrement

3 Prélèvement administratif en 3 exemplaires
4 Prélèvement officiel en 3 exemplaires

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
		prélèvement, laboratoire)		instructions techniques spécifiques. La bonne interprétation et l'exploitation optimale des résultats en dépendent.  Une attention particulière est demandée à la qualité du renseignement des DAP (et donc des DAI), et notamment à la saisie des dates et descripteurs. L'absence de saisie des descripteurs obligatoires rendra impossible l'édition du DAP. Ces descripteurs sont indiqués par une « coche » verte sur Sigal. **Conservation** Le document d'enregistrement du prélèvement (pré-DAP ou DAP dans le cas de Sigal), doivent être placés, selon la méthode la plus adaptée, avec ou à proximité de l'échantillon correspondant. • Pour les prélèvements sur matrice animale : Les conditions et durées de conservation par matrice sont précisées dans l'Annexe 4.  Les durées maximales mentionnées dans l'Annexe 4 correspondent aux délais maximaux entre la date de prélèvement et la date de réception au laboratoire analyste, et incluent donc la durée de conservation dans la structure ou sur le site de prélèvement, et/ou au laboratoire en charge de l'envoi, ainsi que la durée du transport. • Pour les prélèvements sur matrice végétale : Dans le cas de denrées à circuit court de commercialisation et de consommation, par exemple les végétaux non transformés consommés crus, les échantillons doivent être transmis aux laboratoires immédiatement après prélèvement, afin de pouvoir recueillir les résultats dans les meilleurs délais et ainsi retirer du marché, si nécessaire, les denrées non conformes. La conservation des échantillons sous température dirigée doit être faite dans des enceintes réfrigérées surveillées conformément au mode opératoire OPE10.12, relatif à la gestion et surveillance des enceintes de stockage des échantillons. Les échantillons ne doivent pas y être entassés afin de permettre une bonne circulation du froid. Les denrées sensibles doivent être placées aux points les plus froids. Il ne doit pas y avoir de denrées à usage personnel dans les enceintes destinées aux échantillons. Sauf exception précisée dans la note de service spécifique correspondante, la congélation des échantillons ne doit pas être réalisée pour les analytes microbiologiques. En cas d'obligation majeure, il convient de prendre contact avec le laboratoire destinataire ou avec le bureau concerné de la DGAL. **Envoi des échantillons aux laboratoires** Afin de disposer dans les temps de tous les résultats d'analyses nécessaires pour établir les bilans des plans, et sans déroger aux délais prescrits dans l'**Annexe 4**, il est demandé d'envoyer les derniers échantillons aux laboratoires pour le 31/12/2015 au plus tard, sauf prescriptions particulières précisées dans certaines instructions spécifiques. Les résultats doivent être traités par la DGAL avant envoi à la Commission européenne, qui fixe des règles très strictes en termes de format et de délais.	

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
8. Transport	**Service ayant réalisé le prélèvement ou sous traité**	Acheminement rapide dans des conditions appropriées	Selon l'organisation de la structure (sans dépasser les délais de conservation avant analyse)	Sauf spécifications particulières, le transport des échantillons doit permettre un acheminement en 24h, avec une tolérance de 3 jours (sans néanmoins dépasser les durées maximales de conservation des échantillons) et dans des conditions compatibles avec leur bonne conservation. Pour les denrées très périssables (certains fruits et légumes, viandes hachées, produits de la pêche, etc), soumises à des analyses chimiques ou microbiologiques, l'acheminement immédiat est recommandé (délai maximal de 36h, sans dépasser 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse) et la température ne doit jamais dépasser +5°C. Pour les échantillons congelés ou réfrigérés, il est nécessaire de garantir le maintien de la chaîne du froid pendant le transport (effectuer le colis avec un emballage isotherme et des plaques eutectiques, ou avoir recours à un transporteur garantissant le maintien sous régime du froid). • Si le transport est assuré par un transporteur agréé : Il est choisi sur la base d'un cahier des charges défini par chaque structure selon les besoins **(cf 3. Revue de commande)**. • Si le transport s'effectue par envoi postal : Le matériel d'expédition utilisé et le mode d'envoi choisi doivent permettre de respecter les conditions de conservation du produit et l'intégralité de l'emballage. • Si la gestion de l'envoi est délégué à un laboratoire prestataire : Le laboratoire prestataire doit être identifié dans Sigal en tant que « laboratoire d'échantillon », et à ce titre, il apparaît sur le DAP, en tant que laboratoire de première destination. Le laboratoire qui réalise l'analyse est identifié en tant que « laboratoire de réalisation » et est destinataire de la DAI. Le laboratoire doit s'assurer que les conditions de stockage et d'envoi sont en conformité avec les prescriptions de la présente instruction (Annexe 4). Ces modalités doivent être formalisées dans une convention ou tout autre moyen de contractualisation **(cf 3. Revue de commande)**. Les anomalies les plus fréquemment rencontrées lors des transports sont : rupture de la chaîne du froid, effacement de l'identification de l'échantillon, conditionnement dégradé.	Bon d'enlèvement
9. Analyse des échantillons	**Laboratoires**	Réception des échantillons au laboratoire, conservation avant analyse, et analyse	Au plus tôt après réalisation des prélèvements. Au plus tard à la date limite de conservation dans la structure	**Informations accompagnant les échantillons** Le laboratoire doit disposer des informations précises sur le contexte de la demande d'analyse à réception des échantillons. Les informations indispensables dont doit disposer le laboratoire sont : - le libellé du plan concerné, - les références de l'instruction spécifique (disponible sur l'extranet de la DGAL pour les laboratoires), - les analytes à rechercher ; - la date de prélèvement (notamment pour les analytes microbiologiques pour lesquels l'analyse doit débuter maximum 72h après le prélèvement), - le nombre d'unités à analyser pour chaque échantillon prélevé, - le cas échéant, l'espèce précise concernée par le prélèvement et les modalités particulières définies dans les instructions techniques spécifiques correspondantes, par exemple la date d'analyse (à réception, en cours ou en fin de durée de vie), les conditions de conservation entre réception et analyse, etc. Dans tous les cas, les documents d'accompagnement du prélèvement (gérés informatiquement ou non) sont à joindre à l'échantillon au moment de l'envoi au laboratoire.	Fiche de réception laboratoire/Bordereau d'envoi GEUDI Extraction Sigal

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				Gestion dans Sigal Dans le cas où les prélèvements sont gérés dans Sigal, la structure doit envoyer au plus tôt la demande d'analyse informatisée (DAI) au laboratoire qui réalisera l'analyse de l'échantillon. Celui-ci doit être saisi en tant que « laboratoire de réalisation » dans Sigal. C'est ainsi qu'il recevra la DAI et pourra envoyer le résultat d'analyses informatisé (RAI). Un « laboratoire de réalisation » non renseigné entraîne une rupture dans les EDI. Le laboratoire d'analyse, ne recevant pas la DAI, ne peut pas aisément renvoyer le résultat via un RAI, dans Sigal. **Acceptabilité des échantillons soumis à analyse** Le laboratoire doit s'assurer de la qualité de l'échantillon à réception et de sa conformité par rapport aux exigences réglementaires et normatives (intégrité du conditionnement, température conforme, quantité et matrice conformes, identification suffisante et appropriée, etc). Il doit informer le DTL de la structure avant de réaliser l'analyse si toutes les conditions d'acceptabilité des échantillons ne sont pas réunies. Ce dernier point doit être clairement décrit dans le contrat qui lie la structure avec le laboratoire. De façon générale, un échantillon risquant de donner lieu à un résultat sous réserve ne doit pas être analysé. **Délai de rendu des résultats (délai entre réception de l'échantillon et restitution des résultats)** Le laboratoire doit rendre les résultats dans les délais fixés dans le contrat le liant avec le donneur d'ordre. Ces délais dépendent des contraintes analytiques des méthodes et des contraintes organisationnelles des laboratoires, mais doivent être réduits à leur minimum afin de permettre la mise en place de mesures de gestion, en cas de résultats non-conformes. Ainsi, ils ne doivent pas dépasser : - 30 jours pour les analytes chimiques, - 7 jours pour les résidus de pesticides dans les productions végétales (sauf cas particuliers des végétaux consignés et des végétaux à circuit court de commercialisation tels que les cerises, pour lesquels les délais ne doivent pas dépasser 3 jours) ; - les délais fixés dans les instructions techniques pour les contaminants microbiologiques et physiques. Il sera demandé aux laboratoires d'apporter une attention toute particulière à la date saisie dans le champ 'date de validation' de Sigal : cette date correspond à la date de fin des analyses et de validation technique (et non à la date d'envoi, qui est disponible par ailleurs dans le libellé de la RAI). **Confirmation de résultat** Sauf indication contraire figurant dans les instructions techniques spécifiques, si une confirmation est nécessaire, une portion représentative de l'échantillon doit être adressée au laboratoire de charge de la confirmation, sans qu'elle ait subi d'autre manipulation que le fractionnement ou prélèvement/reconditionnement (en particulier, l'échantillon envoyé pour confirmation ne doit être ni broyé, ni homogénéisé). **Gestion des résultats non conformes** En cas de résultat non conforme confirmé, les laboratoires doivent avertir immédiatement (par fax, téléphone ou e-mail) la structure « donneur d'ordre », afin que des investigations soient menées pour déterminer la cause du résultat défavorable. Ce point doit être consigné dans la	

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				convention qui lie le donneur d'ordre et le laboratoire.	
10. Gestion des résultats	**DTL (ou DTU)**	Suivi de réalisation, suivi des résultats, transmission	1 fois par mois	Les résultats sont disponibles pour tous les services déconcentrés sur le système d'information de l'alimentation.[5] **Vérification des délais de rendu des résultats** Chaque structure doit mettre en place une procédure lui permettant de vérifier la transmission du résultat à l'échéance attendue, telle que définie dans le contrat avec le laboratoire, et en conformité avec les spécifications des instructions techniques. Une macro est mise à disposition des services sur le site de la MSI[6], pour aider au suivi des délais. **Vérification du niveau de conformité des résultats** En règle générale, un résultat est dit non-conforme lorsque le seuil maximal d'un contaminant présent dans le produit est dépassé ou qu'une substance interdite est détectée. Les seuils de non-conformité ou d'investigation, donnant lieu à une notification à la MUS, sont définis dans les instructions et/ou le Tableau A[7] Pour certains contaminants ou couples contaminant/matrice (métaux dans le gibier, radionucléides,...), des seuils d'investigation ont été établis. Lorsque le résultat est au-dessus de ces seuils, des enquêtes doivent être menées pour trouver l'origine de la contamination, sans nécessairement d'action sur les produits. • Pour les prélèvements gérés dans Sigal Parallèlement à la notification immédiate (par fax, téléphone ou e-mail) par le laboratoire, selon les modalités fixées dans la convention liant les deux parties, un résultat non conforme génère une « synthèse » niveau rouge, pour l'intervention concernée. Cette information est également visible au niveau des extractions disponibles dans le système d'information de l'alimentation. • Pour les plans concernant les intrants en production végétale Le SRAL/SALIM statue sur la conformité du lot au regard des LMR données par le règlement CE 396/2005 et les conditions d'utilisation du produit phytopharmaceutique prévu par son AMM. Ces dispositions sont décrites dans le chapitre « prélèvements » du programme national de contrôle de l'utilisation des intrants DGAL/SDQPV/N2014-158 du 24 février 2014. **Transmission des résultats aux professionnels** Les résultats des analyses peuvent être communiqués aux opérateurs, à leur demande. Certaines modalités spécifiques existent : - pour les résultats d'analyse de substances interdites (hors PAT), il convient de se reporter à la note DGAL/SDSPA/N2006-8135 du 6 juin 2006 ; - pour les résultats individuels des échantillons prélevés en abattoir, ils ne peuvent être transmis	

5 http://si-alimentation.national.agri/spip.php?rubrique138
6 http://dgal.national.agri/MSI/article.php3?id_article=782&rub=15&id_rubrique=199
7 http://dgal.national.agri/MSI/article.php3?id_article=747&rub=15&id_rubrique=157

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				individuellement qu'à l'éleveur, et éventuellement à l'abatteur une fois les résultats agrégés et rendus anonymes ; - dans le cas des résultats d'analyses microbiologiques, et sauf conditions particulières précisées dans l'instruction technique spécifique correspondante, les résultats sont communiqués à la structure du lieu de prélèvement qui les transmet au professionnel concerné, - des le cas des plans en production primaire végétale : les résultats sont systématiquement intégrés dans le rapport d'inspection (GEUDI).	
11. Gestion des non-conformités	**DTL (ou DTU) et inspecteurs**	Mise en œuvre des actions de suivi des résultats non conformes	Dés réception d'un résultat non conforme	En cas de détection d'un résultat non-conforme (tel que défini à l'étape précédente), les actions suivantes doivent être entreprises par la structure qui en a connaissance. **1. Signalement de la non conformité à la DGAL** • Cas général (hors PIF/PED) (cf DGAL/MUS/N2012-8002 du 03/01/2012) ✗ Pour tout résultat non-conforme, le signalement doit être effectué auprès de la MUS. ✗ Le signalement des non-conformités à la MUS se fait au moyen de la fiche de notification en vigueur (téléchargeable sur le site Intranet du ministère http://intranet.national.agri/Alertes-et-urgences-sanitaires rubrique Gestion des alertes ''Produits'' / Documentation générale) accompagné du bulletin d'analyse et du DAP. ✗ L'envoi de la fiche doit être effectué par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au bureau en charge du plan concerné et au SRAL ou, en cas d'indisponibilité, par télécopie (01-49-55-84-23). ✗ Le numéro d'intervention Sigal correspondant à cette non-conformité doit y être mentionné. • Cas particulier en PIF ou PED Tout résultat non-conforme suite à un prélèvement officiel en PIF ou en PED doit être signalé à la DGAL (SIVEP) selon les modalités définies par l'instruction spécifique (LDL DGAL/SDASEI/SIVEP/L2012-562 du 30/10/2012 et l'instruction spécifique au plan de surveillance alimentation animale en PED). La mise sous contrôle renforcé de l'établissement d'origine est réalisée selon la procédure nationale ou européenne en vigueur. Le schéma général de traitement des non-conformités est donné en **Annexe 6** pour les productions primaires animales et les denrées animales et d'origine animale, et en **Annexe 6bis** pour les productions primaires végétales. **2. Information du professionnel** Sauf dans le cas des anabolisants et autres substances interdites, le producteur, l'importateur, le distributeur ou l'élevage d'origine (via la structure concernée si l'établissement est situé dans un autre département que la structure qui a effectué le prélèvement officiel) doit être informé et mettre en œuvre les actions appropriées pour : ✗ Faire cesser l'exposition des consommateurs au risque si le produit est toujours sur le marché. À ce titre, le professionnel doit, conformément aux obligations définies dans le Règlement (CE) 178/2002 et aux modalités d'application prévues dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, procéder au retrait, voire au rappel, des produits non conformes. ✗ Trouver l'origine de la non-conformité et mettre en place les mesures correctives.	Intervention de suivi dans Sigal Traçabilité des mesures de gestion

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
				3. Investigations complémentaires (hors PIF - PED) En fonction de l'évaluation de la situation, des investigations complémentaires sont réalisées par les structure du département ou d'origine, selon les dispositions suivantes : • Cas général En l'absence de mesures de gestion particulières précisées dans les instructions spécifiques, les structures doivent mener les investigations complémentaires suivantes : ✗ S'assurer que le professionnel a engagé les actions mentionnées au point 2. ✗ Programmer, si nécessaire, une inspection chez le professionnel en s'appuyant sur les méthodes d'inspection nationales en vigueur (par exemple, pour les médicaments vétérinaires : SPA2 « Pharmacie vétérinaire en élevage »). ✗ Réaliser si nécessaire, à l'occasion de l'inspection sur site, des prélèvements officiels complémentaires sur des produits du même lot ou sur des produits de même nature (les plus proches possibles en termes de fabrication du lot concerné). ✗ Prescrire si nécessaire des mesures supplémentaires à celles déjà engagées par le professionnel. • Cas spécifiques Des mesures de gestion particulières peuvent être précisées dans les instructions spécifiques : -soit en faisant référence à des instructions générales pérennes (par exemple, celles relatives aux dioxines et PCB ou celles s'appliquant pour les phycotoxines), -soit en étant définies et propres à un plan donné (ex : plans en production primaire végétale). **4. Enregistrement des actions menées dans les systèmes informatisés** • Sigal Toutes les inspections réalisées par les structures (sur le lieu de prélèvement, sur le lieu de production, dans l'élevage d'origine, dans l'établissement importateur, etc) suite à la détection d'une non conformité, doivent être enregistrées dans Sigal, selon les modalités décrites dans l'instruction relative à la gestion des PSPC dans Sigal, à paraître.  Les interventions mises en œuvre suite à la détection d'une non-conformité doivent être rattachées à l'intervention d'origine dans Sigal. • GEUDI Les suites des contrôles intrants en production primaire végétale doivent être saisies dans GEUDI ainsi que dans le registre de suivi des procès verbaux, dont le modèle se trouve dans la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146. **5. Information de la DGAL sur les résultats des investigations complémentaires** Le résultat des investigations doit être adressé à la DGAL (MUS) par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr).	
12. Bilan	**DTL et DTR, ou**	Bilan de le	Début campagne	**Taux de réalisation**	

ETAPE	QUI	QUOI	QUAND	COMMENT	Enregistrement
	DTU	mise en œuvre et résultats PSPC	suivante	Dans le cadre du contrôle de gestion, les plans de surveillance et de contrôle font l'objet de deux indicateurs de sphère 2 pour lesquels des cibles nationales ont été fixées à 100% : - AV0402 : Taux de respect des prescriptions en matière de recherche d'activateurs de croissance et antibiotiques ; - DC0301_00 : Taux de réalisation PSPC (tous). Ces indicateurs seront revus en 2015, pour une mise en œuvre en 2016. **Transmission des résultats à la DGAL** La DGAL doit disposer de l'ensemble des résultats relatifs aux PSPC au plus tard pour le 1er février 2016 (sauf 15 février 2016 pour les plans réalisés lors des fêtes de fin d'année). En effet, la DGAL doit transmettre l'ensemble des résultats des plans réalisés dans une année à la Commission européenne, avant la date limite du 31 mars de l'année suivante pour les plans établis en application de la directive 96/23/CE et au plus tard fin mai de l'année suivante pour les plans « microbiologie ». • Pour les plans dont les résultats analytiques ne sont pas gérés dans Sigal Les structures (selon les précisions mentionnées dans les instructions spécifiques) doivent impérativement transmettre au bureau technique concerné de la DGAL l'ensemble des résultats dont ils disposent avant le 1er février 2016 (15 février 2016 pour les plans microbiologiques). Ils pourront faire l'objet de demande de tableaux récapitulatifs de l'ensemble des résultats aux services concernés. Ces envois seront groupés pour des raisons pratiques. Dans le cas où l'intégralité des résultats n'est pas disponible, les résultats partiels sont obligatoirement accompagnés lors de leur envoi d'un courrier précisant les causes exactes des résultats manquants : impossibilité de réaliser les prélèvements, absence de résultats du laboratoire (dans ce cas, un tableau rappellera la date d'envoi des échantillons et le laboratoire concerné), etc. Des particularités existent pour la transmission des résultats pour les PIF et PED, indiquées dans la note de service spécifique correspondante. • Pour les plans dont les résultats d'analyse sont gérés dans Sigal Les bilans seront directement extraits de Sigal par la DGAL (intranet MSI). • Pour les plans expérimentaux Les résultats d'analyses et bilans sont communiqués par les laboratoires directement à la DGAL. • Pour les bilans des enquêtes et des suites données aux résultats non conformes Ils seront également transmis au bureau de la DGAL pilotant le plan concerné.	

3. POINTS DE CONTRÔLE DU PROCESSUS DE MISE EN OEUVRE DES PSPC

3.1. Identification des points de contrôle

Schéma de réalisation	Points à contrôler	
	DTL (ou DTU)	DTR (ou DTU)
1. REVUE DES INSTRUCTIONS		Faisabilité des instructions
2. REPARTITION DEPARTEMENTALE		Respect des clefs de répartition (si précisées dans instructions)
3. REVUE DE COMMANDE	Faisabilité des instructions Cahier des charges/contrat avec transporteurs Choix des laboratoires et contractualisation Envoi de la programmation aux laboratoires analystes	Tarifs analytiques pratiqués par rapport au budget alloué Tarifs conditionnements Existence des cahiers des charges/contrats
4. PROGRAMMATION ANNUELLE	Suivi de réalisation et répartition temporelle de la programmation	Existence d'une programmation annuelle et d'un suivi de réalisation Vérification du taux de réalisation des prélèvements Existence d'un programme de supervision + taux de réalisation de celui-ci
5. SELECTION DU SITE DE PRELEVEMENT	Respect des critères de sélection des établissements	
6. REALISATION DES PRELEVEMENTS	Désignation de préleveurs qualifiés Respect des instructions relatives aux critères de sélection des produits, matrices, descripteurs, conditionnements et traçabilité	
7. CONSERVATION DES ECHANTILLONS AVANT ANALYSE	Désignation des personnes en charge de la saisie des interventions Respect des conditions de conservation et à la traçabilité des échantillons	
8. TRANSPORT DES ECHANTILLONS	Respect des conditions de transport (délai, température)	
9. ANALYSE DES ECHANTILLONS	Délais de renvoi du résultat, qualité du résultat rendu (respect des descripteurs, présence d'une interprétation)	Existence d'une procédure de suivi des résultats et de réclamations aux laboratoires en cas d'anomalie répétée
10. GESTION DES RESULTATS	Notification des résultats non-conformes à la MUS + bureaux + SRAL Transmission des résultats aux bureaux Traçabilité des mesures de gestion	Vérification de la réception de la totalité des résultats, des indicateurs de performance, de la gestion des non-conformités et des mesures de gestion associées
12. BILAN		

3.2. Procédures de contrôle associées

3.2.1. Pour les DTL ou DTU

Le DTL PSPC (ou DTU) doit réaliser les contrôles suivants :

POINT DE CONTROLE	INDICATEURS (caractéristique à contrôler)	Tolérance	Fréquence de contrôle	Méthode et outil de contrôle	Actions à prendre en cas de non conformité et enregistrement
Faisabilité des instructions	-	-	A publication des instructions	Selon procédure qualité	Échanges mail avec SRAL et bureau technique concerné pour avoir des actions correctives rapides (copie BLACCO)+ enregistrement par FROS ou FLAM – Mise en œuvre des actions correctives proposées
Cahier des charges techniques pour les prestataires en charge des envois (laboratoires mandataires ou transporteurs)[8]	Cahiers des charges	aucune	Au moment de choisir un prestataire pour les envois	Cahier des charges validé ou contrat signé	Validation du cahier des charges avec le prestataire, établissement d'un contrat
Choix du laboratoire agréé[5]	Laboratoire agréé pour couple matrice/analyte demandé	aucune	Au moment de choisir un laboratoire analyste	Vérification dans l'Annexe 4 de la présente note ou dans Sigal	Ne pas choisir le laboratoire
Contrat avec le laboratoire[5]	Contrat signé (voir modèle de convention en Annexe 2)	-	Une fois le laboratoire en charge des analyses choisi	Revue de contrat	Etablissement d'un contrat
Envoi de la programmation aux laboratoires[5]	Un envoi de programme par laboratoire choisi	Même tableau envoyé aux différents laboratoires	Une fois en début de campagne	Vérification que les laboratoires destinataires d'échantillons ont bien reçu leur programmation annuelle	Envoyer la programmation
Suivi de réalisation et de répartition temporelle de la programmation	Nombre de prélèvements prévus = nombre de prélèvements réalisés	± 5%	1 fois par trimestre	Vérification sur Sigal/GEUDI (ou autre outil d'enregistrement) des interventions réalisées par rapport à la programmation	Étalement des prélèvements non faits sur les mois suivants. Information de la DGAL.
Respect des critères de sélection des établissements et des produits	Aléatoire ou ciblé (selon la nature du plan et les critères spécifiques des instructions)	Aucune	1 fois par mois (ou en continu pour production primaire végétale)	Vérification de la nature du critère de sélection mentionné dans Sigal ; cohérence avec la nature du plan (surveillance ou contrôle)	Informer le bureau technique émetteur du plan du non respect du critère aléatoire ou ciblé
Qualification des préleveurs	Inspecteur avec parcours qualifiant à jour	Selon procédure qualité	Selon procédure qualité	Selon procédure qualité	Selon procédure qualité
Respect des instructions relatives aux critères de sélection des produits, matrices, descripteurs, conditionnements et traçabilité échantillons	Instructions techniques	-	En fonction du programme de supervision	Supervision	Gestion au cas par cas par le DTL
Températures de conservation dans les	Températures spécifiées dans	Tolérances spécifiées	Selon OPE 10.12	Vérification des enceintes réfrigérées	1. Ouverture d'une fiche de dysfonctionnement et

8 Pour les plans en production primaire végétale, ces points sont gérés par la DGAL

POINT DE CONTROLE	INDICATEURS (caractéristique à contrôler)	Tolérance	Fréquence de contrôle	Méthode et outil de contrôle	Actions à prendre en cas de non conformité et enregistrement
structures, abattoirs, laboratoire prestataire	l'Annexe 4	dans l'Annexe 4		selon OPE 10.12 et vérification de l'adéquation du lieu de conservation pour l'échantillon	contact du laboratoire destinataire des analyses afin d'évaluer l'impact sur la qualité de l'analyse . Si le résultat ne peut pas être rendu sans réserve et sous accréditation, l'échantillon est détruit. 2. Rechercher les causes de non conformités et apporter les actions curatives et correctives appropriées
Délais de conservation dans les structures, abattoirs, laboratoire prestataire	Délais spécifiées dans l'Annexe 4	Aucune	En continu --- 1 fois par mois	Suivre la procédure interne de suivi du délai de conservation des échantillons. --- Contrôle de la différence entre la date de prélèvement et la date de réception par le laboratoire (outil pour le calcul des délais disponibles sur le site de la MSI[9])	
Délais de livraison	24 h	+ 3 jours, sans dépasser le délai maximal de conservation (analyse microbiologique : délai maximal de 36h, sans dépasser 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse)			
Qualité de l'échantillon à réception du laboratoire	Critères d'acceptabilité du laboratoire (contrat avec le laboratoire)	-	A chaque signalement de la part du laboratoire d'un échantillon non acceptable	Vérification des conditions de prélèvement, de conservation et d'envoi	Recommencer le prélèvement. En cas de détérioration persistante des échantillons par le transporteur, réclamation et changement de transporteur si pas d'amélioration
Délais de renvoi du résultat	Délais définis dans le contrat avec le laboratoire, en conformité avec la présente instruction (p 17)	Aucune	1 fois par mois	Contrôle de la différence entre la date de réception des échantillons et la date de retour du résultat (outil pour le calcul des délais disponibles sur le site de la MSI[6]) Les PIF et les PED transmettent les anomalies relevées au DR(I)AAF de leur région administrative de rattachement.	En cas du non respect des délais, envoi au laboratoire d'un courrier type (modèle en Annexe 7), avec une copie électronique au SRAL et à la DGAL (BMQCC et BERL). Si le laboratoire n'apporte pas d'actions curatives et correctives satisfaisantes, l'agrément pourra être suspendu ou retiré.
Qualité du résultat rendu	A minima : présence du résultat qualitatif ou quantitatif, de l'interprétation (verte ou rouge), de la spécification de l'analyte.	Aucune	1 fois par mois	Contrôle visuel des résultats sur les extractions à disposition sur le système d'information de l'alimentation[10].	Contact du laboratoire avec aide du COSIR si besoin

9 http://dgal.national.agri/MSI/article.php3?id_article=782&rub=15&id_rubrique=199
10 http://si-alimentation.national.agri/spip.php?rubrique138

POINT DE CONTROLE	INDICATEURS (caractéristique à contrôler)	Tolérance	Fréquence de contrôle	Méthode et outil de contrôle	Actions à prendre en cas de non conformité et enregistrement
Transmission des résultats à la DGAL pour les plans ne bénéficiant pas d'échanges informatisés	Tous les résultats sont transmis avant le 01/02/2016	15/02 pour les prélèvements pour recherche de contaminants microbiologiques	Fin de campagne	Procédure interne	Transmettre les résultats sans délais, relancer les laboratoires retardataires
Transmission des résultats non conformes Traçabilité des mesures de gestion	Procédure de traitement s des non conformités	-	A chaque apparition d'une non-conformité	Vérification de l'application de traitement des résultats non conformes	Application de la procédure de traitement des non-conformités

3.2.2. Pour les DTR (ou DTU)

POINT DE CONTROLE	INDICATEURS (caractéristique à contrôler)	Tolérance	Fréquence de contrôle	Méthode et outil de contrôle	Actions à prendre en cas de non conformité et enregistrement
Faisabilité des instructions	-	-	A publication des instructions	Selon procédure qualité	Échanges mail avec bureau technique concerné pour avoir des actions correctives rapides (copie BMQCC) + enregistrement par FROS ou FLAM – Mise en œuvre des actions correctives proposées Information du bureau technique émetteur du plan du non respect des critères de répartition
Application de critères de répartition pertinents en fonction de l'objectif du plan (représentatif ou ciblé)	Répartition départementale selon les critères fixés par les instructions ou la procédure interne	Aucune	1 fois par an en début de campagne	Vérification du respect des critères de répartition	
Tarifs pratiqués pour les analyses, les envois et les conditionnements Existence des cahiers des charges	Homogénéité des tarifs	-	1 fois par an en début de campagne	Contrôle documentaire	En fonction de la région
Contractualisation entre les structures et les laboratoires	Existence des cahiers des charges/contrats	Aucune	1 fois par an en début de campagne	Contrôle documentaire	En fonction de la région
Existence d'une programmation annuelle et d'un suivi de réalisation dans les structures	-	-	1 fois par an en début de campagne	Contrôle documentaire	Rappel pour mise en place immédiate
Vérification du taux de réalisation des prélèvements (hors plans imports)	Taux de réalisation compris entre 35 et 70 % au 30/06, pour chaque plan, au niveau régional	-	1 fois par an	Suivi global de la réalisation des PSPC 2015 et le suivi de la réalisation par plan prévisionnel spécifique (données disponibles sur le système d'information de l'alimentation[11])	Rappel de la nécessité du respect de la programmation annuelle aux structures concernées
Existence d'un programme de supervision + taux de réalisation de celui-ci	-	-	1 fois par an	Selon le programme qualité	Rappel sur le respect de la programmation des supervisions
Réception de la totalité	-	-	-	Contrôle visuel des	Rappel à la structure des délais de

11 http://si-alimentation.national.agri/spip.php?rubrique138

POINT DE CONTROLE	INDICATEURS (caractéristique à contrôler)	Tolérance	Fréquence de contrôle	Méthode et outil de contrôle	Actions à prendre en cas de non conformité et enregistrement
des résultats				résultats sur les extractions à disposition sur le système d'information de l'alimentation[12].	transmission des résultats pour relance éventuelle du laboratoire
Indicateurs de performance (AV0402 et DC0301)	100%	2%	-	Consultation dans Nomade et des tableaux de bord dans le système d'information de l'alimentation[9]	Prise en compte des indicateurs
Mise en place de mesures de gestion suite aux non conformités	-	-	-	Contrôle documentaire de l'existence de mesure + vérification de l'efficacité des mesures	Rappel à la structure des besoins en gestion des non conformités

12 http://si-alimentation.national.agri/spip.php?rubrique138

GLOSSAIRE

Analyte
Composé spécifique d'un échantillon soumis à analyse, qui est détecté ou mesuré par la méthode d'analyse.

Contaminant
Composé indésirable présent en faible quantité dans une matrice.

Échantillon
Entité composée d'une ou plusieurs unités, prélevée(s) à un instant t, sur un lot ou un individu et destinée(s) à être utilisée(s) pour la recherche d'un ou plusieurs analytes et qui sert de base à la décision concernant le lot ou l'individu.

Enquête
L'enquête a pour objectif d'identifier les causes de dépassement d'une valeur de référence et si possible de proposer des moyens de diminuer ces causes de dépassement.

Limite de détection de la méthode (LOD ou LD)
Plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée par une méthode donnée ; elle est toujours inférieure au seuil réglementaire.

Limite de quantification de la méthode (LOQ ou LQ)
Plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable (toujours inférieur au seuil réglementaire) par une méthode donnée.

Limite maximale de résidus (LMR)
Valeur maximale de concentration d'un résidu au-delà de laquelle un produit est considéré comme non conforme.

Limite de performance minimale requise
Teneur minimale en analyte dans un échantillon qui doit être au moins détectée et confirmée par la méthode d'analyse utilisée.

Lot
Quantité identifiée d'une marchandise déterminée, fabriquée ou produite et transportée dans des conditions présumées uniformes.

Matrice
Tous les constituants de l'échantillon analytique, autres que l'analyte.

Prélèvement
Fait de prendre en une seule fois une quantité de matière dans une quantité de matière plus importante.
Par abus de langage, on appelle souvent « prélèvement » le résultat du prélèvement qu'est l'échantillon.

Rappel d'un produit
Toute mesure visant à empêcher, après distribution ou vente au détail, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit. Le rappel peut s'ajouter au retrait ou parfois être réalisé seul (lorsque le produit n'est plus dans le circuit de distribution au moment de l'alerte).

Résidu
Quantité d'une substance active (pesticide, médicament) qui subsiste dans une denrée alimentaire, un produit animal ou végétal, après son application conformément aux bonnes pratiques et la réglementation.

Retrait de la vente ou du marché d'un produit
Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur. Il est mis en œuvre par le professionnel, le cas échéant, sur instruction du directeur départemental des services vétérinaires.

Seuil d'investigation
Valeur du résultat de l'analyse qui, si elle est atteinte, doit déclencher une enquête. Il peut s'agir d'une valeur quantitative (concentration) ou d'une valeur qualitative (présence de la substance recherchée).

Seuil d'action (critère microbiologique, LMR, LPMR ou TM)
Limite au-delà de laquelle, pour un contaminant donné dans un produit donné, le produit doit être retiré de la consommation. Cette limite peut-être définie par un texte réglementaire (national, européen) ou une instruction du donneur d'ordre. Le retrait s'accompagne d'une enquête.

Teneur maximale en résidu (TMR) pour les pesticides ou Teneur maximale (TM) pour les contaminants environnementaux
Valeur maximale de concentration pour un contaminant fortuit au-delà de laquelle un produit est considéré comme non conforme.

Annexe 1 : Liens utiles

Les bilans européens
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal

Les bilans nationaux
http://agriculture.gouv.fr/dispositif%20-surveillance%20-controle-securite-sanitaire-aliments-564

Le système d'information de l'alimentation
http://si-alimentation.national.agri :
Valorisation>Valorisation des données dans le domaine vétérinaire
Valorisation>Valorisation dans le domaine Qualité et Protection des Végétaux

La liste des laboratoires agréés et des méthodes officiels
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568

ou http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees
pour les laboratoires réalisant la recherche de résidus de produits phytopharmaceutiques

Annexe 2 : Exemple de convention avec le laboratoire

CONVENTION

entre : YY
représenté par YYY, directeur
désigné sous le vocable «le laboratoire»
d'une part

et : XX
représenté par XXX, Directeur,
désigné sous le vocable «la DDI / le SRAL»
d'autre part

ARTICLE 1 : *Définitions*

Dans la présente convention, on entend par :

- Contrôle officiel (article R. 200-1 du Code rural et de la pêche maritime) : tout audit, inspection, vérification, prélèvement, examen, ou toute autre forme de contrôle par les services de l'État compétents ou leurs délégataires, en vue d'assurer le respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur ;

- Analyse officielle (article R. 200-1 du Code rural et de la pêche maritime) : toute analyses effectuée par un laboratoire sur un échantillon prélevé dans le cadre d'un contrôle officiel ;

- Laboratoire agréé (article L. 202-1 et article R. 202-8 du Code rural et de la pêche maritime) : laboratoire qui est habilité par le ministère en charge de l'agriculture à réaliser les analyses officielles et qui a reçu à cette fin un agrément **pour l'analyse correspondante.**
  Seuls les laboratoires agréés (voir conditions agrément en annexe 1) peuvent réaliser des analyses officielles .

- Laboratoire accrédité pour un essai : laboratoire qui a reçu une attestation délivrée par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout autre organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation. Cette accréditation constitue une reconnaissance formelle de la compétence du laboratoire à satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et à mettre en œuvre l'essai faisant l'objet de l'accréditation.

- DAP : document d'accompagnement des prélèvements transmis.

ARTICLE 2 : *Objet de la convention*

La présente convention formalise les relations entre la DDI / le SRAL, en tant que client et le laboratoire, en tant que prestataire de service. Il contribue à améliorer le service rendu par le laboratoire au client.

Elle reprend les règles majeures de fonctionnement que ces deux organismes s'engagent mutuellement à respecter. Ces règles répondent, en ce qui concerne les laboratoires, aux obligations de la norme NF EN ISO/CEI 17025 (décret N°2006-7 du 04/01/2006 et arrêté ministériel du 19/12/2007) et de l'article L-202 du code rural et de la pêche maritime.

Elle a pour objet de décrire les modalités de :

1. réalisation par le laboratoire des analyses officielles pour lesquelles il est agréé ;
2. sous traitance des analyses officielles pour lesquelles le laboratoire n'est pas agréé ou qu'il ne peut provisoirement pas réaliser, listées en annexe
3. les prestations complémentaires effectuées par le laboratoire telles que : collecte d'échantillons, conservation des prélèvements, conditionnement, etc ;, telles que listées en annexe.

Des documents annexes permettent de spécifier a minima :

- *l'ensemble des prestations assurées par le laboratoire :*
  - *liste des analyses réalisées et pour lesquelles il est agréé, précisant les analytes recherchés, la matrice, la technique, la méthode utilisée, l'accréditation Cofrac ;*
  - *liste des analyses sous traitées avec le nom des laboratoires agréés pour ces analyses, précisant les analytes recherchés, la matrice, la technique, la méthode utilisée, l'accréditation Cofrac ;*
  - *liste des prestations de services complémentaires telles que la collecte des prélèvements, conservations d'échantillons, conditionnement et fourniture du matériel de prélèvement.*

- *les tarifs de chacune de ces prestations faisant apparaître :*
  - *les analyses réalisées sur place,*
  - *les analyses sous traitées (les frais de transport inclus),*
  - *la baisse éventuelle des tarifs selon le volume analytique adressé,*
  - *le détail des prestations complémentaires*

- *les volumes analytiques prévisionnels annuels*

- *les délais analytiques*
- *les délais de conservation des échantillons en cas de laboratoire prestataire pour l'envoi (à fixer de manière à ce que le délai maximal de conservation, entre le prélèvement et l'analyse, fixé dans l'Annexe 4 ne soit pas dépassé)*

- *la liste des interlocuteurs désignés par la DDI / le SRAL*

- *les modalités des tournées de ramassage des échantillons (si prestation retenue)*

- *la fiche de prélèvement accompagnant les échantillons*

La modification d'une de ces annexes, transmise pour approbation à l'autre partie, ne nécessite pas d'avenant à la présente convention.

ARTICLE 3 : *Abréviations utilisées*

A compléter

ARTICLE 4 : *Durée due la convention*

La durée de la présente convention est fixée à l'année civile en cours.

Le présent cahier des charges peut être dénoncé par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délais de préavis de *A compléter*.

ARTICLE 5 : *Révision*

La présente convention peut être révisée en tant que de besoin pour prendre en compte :

- les évolutions réglementaires et infra réglementaires
- de nouvelles demandes de la DDI/le SRAL
- la modification ou la création de nouvelles procédures qualité du laboratoire du laboratoire
- etc.

Les révisions de la présente convention se feront sous forme d'avenants donnant lieu à la ratification conjointe des deux parties.

ARTICLE 6 : *Programmation des prélèvements*

la DDI / le SRAL s'engage à faire parvenir au laboratoire chaque fois que cela lui est possible la programmation des prélèvements. Cette programmation sera établie annuellement pour les ordres de services permanents (plans de surveillance et de contrôle) et lors de la mission pour les ordres de services ponctuels.

ARTICLE 7 : *Prélèvements*

Les prélèvements sont effectués sous la responsabilité du directeur de la structure dans le cas des contrôles officiels. Les prélèvements sont réalisés par la DDI/SRAL selon les modalités décrites et prévues par les textes réglementaires et infra-réglementaires. Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans un délai compatible avec l'analyse à effectuer et les caractéristiques des matrices analysées.

Le laboratoire est responsable du contrôle de conformité des échantillons à réception, au regard des exigences réglementaires et normatives. En cas de détection d'une non conformité (nature de la matrice, quantité, température de la conservation, etc), le laboratoire doit refuser l'échantillon et en informer la DDI/le SRAL.

ARTICLE 8 : *Transmission des échantillons*

8.1. Les conditions de transmission

La DDI / le SRAL s'engage à transmettre les prélèvements tous les jours durant les heures d'ouverture du laboratoire, à savoir entre *A compléter*.

En dehors des horaires d'ouverture du laboratoire, les prélèvements restent sous la responsabilité de la DDI / le SRAL qui doit garantir les conditions de conservations requises.

En cas d'urgence sanitaire (WE, jours férié, nuit,), le laboratoire pourra mettre en œuvre, si nécessaire, des analyses ou une intervention sur site. La DDI / le SRAL prévient le laboratoire par le numéro de téléphone d'urgence suivant *A compléter*.

8.2. Identification du prélèvement

L'ensemble des unités constituant un échantillon pour laboratoire est placé dans un conditionnement soigneusement fermé. Celui-ci est identifié, par défaut, à l'aide des étiquettes auto-collantes présentes sur le pré DAP imprimé à partir de SIGAL sur papier auto-collant. L'étiquette doit être portée sur une partie « fixe» du matériel de prélèvement (exemple : l'identification ne doit pas être portée sur les bouchons).
En cas d'absence d'étiquette, un identifiant explicite faisant le lien avec la fiche de commémoratif, est reporté sur le conditionnement à l'aide d'un feutre indélébile.

Chaque prélèvement doit être identifié et accompagné de la fiche de prélèvement (en annexe) intégralement remplie précisant entre autre le code de comptabilité analytique. A défaut, les commémoratifs peuvent être portés sur le DAP.

Dans le cas d'analyses transmises par SIGAL, la Demande d'Analyse Informatique (DAI) est envoyée simultanément à l'impression du DAP .

Les documents d'accompagnement sont toujours séparés physiquement des prélèvements. Ils peuvent être placés par exemple dans des pochettes plastiques fixées sur les emballages de transport.
Le préleveur effectuant le conditionnement avant analyse, est responsable de la conformité du colis (notamment au regard des règles de biosécurité) et de l'envoi.

Les échantillons sont sous la responsabilité de l'expéditeur jusqu'à l'arrivée au laboratoire. En particulier, le laboratoire ne pourra être tenu pour responsable des dégâts ou contaminations entraînés par un emballage non-conforme et/ou arrivant en mauvais état.

ARTICLE 9 : *Acheminement et acceptation des prélèvements*

9.1. Conditions d'acheminement des prélèvements

- Si le laboratoire ne réalise pas la collecte à la DDI :
Les notes de services de la DGAL indiquent les conditions de conservation et de transport des échantillons. La DDI est pas responsable des conditions de prélèvements et d'acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire.

- Si le laboratoire réalise la collecte à la DDI :
Le laboratoire effectue le ramassage de l'ensemble des échantillons des plans retenus, sur la base du planning des tournées de ramassage situé en annexe. Le laboratoire met en œuvre les moyens de transport appropriés pour préserver les prélèvements, notamment au niveau de leur conservation par le froid.

Le laboratoire prend contact avec la DDI/le SRAL selon la fréquence de collecte établie afin d'organiser cette dernière (nombre d'échantillons attendus, matériel nécessaire à leur stockage et transport, heure de passage, personne à contacter.

La réception des échantillons s'effectue selon la procédure interne au laboratoire.

9.2. Condition d'acceptation des prélèvements

L’agent de laboratoire vérifie que :

- la fiche de commémoratif accompagne le prélèvement et qu'elle est correctement remplie ; s'il manque des renseignements, il la complète avec le demandeur ou contacte le demandeur de l'analyse ; si la fiche est absente, il en fait la demande immédiatement et consigne les échantillons dans une enceinte à température appropriée ;

- l'échantillon correspond aux exigences analytiques (quantité suffisante en masse, volume ou nombre, pas de mélange d'organes de nature différente, T°C, dénomination du produit, etc). Il contrôle aussi l'état du conditionnement.

Au cas où à la réception des échantillons le laboratoire constaterait une anomalie, l'échantillon doit être détruit et la DDI/SRAL informée.

ARTICLE 10 : *Protocole analytique*

Le laboratoire agréé s’engage, dès lors qu’il est accrédité, à réaliser les analyses officielles sous accréditation et de façon prioritaire.

Les méthodes officielles sont :

- les méthodes officielles définies par le Ministère chargé de l’Agriculture, à savoir les méthodes de référence normalisées et réglementaire (normes ISO, EN ou NF);
- les méthodes autorisées notamment les méthodes alternatives validées par rapport à la méthode de référence et les méthodes certifiées AFNOR validation ;
- en l’absence de méthode de référence, les méthodes mises au point par les laboratoires nationaux de référence.

Le laboratoire s’engage à respecter les exigences techniques et organisationnelles des méthodes officielles prévues par le ministère chargé de l’Agriculture.

Les méthodes utilisées sont toujours indiquées sur le rapport d’essai. Les méthodes non couvertes par l’accréditation du laboratoire, sont indiquées dans le rapport d’essai.

ARTICLE 11: *Sous-traitance -Obligations du laboratoire*

Dans le cas où le laboratoire n’est pas en mesure d’effectuer les analyses (conditions de réalisation des analyses non réunies, recherches complémentaires demandées par la DDI mais non réalisables au laboratoire), le laboratoire pourra sous traiter à un autre laboratoire la recherche des paramètres pour lesquels celui-ci est agréé et qualifié (si la sous traitance porte sur des résultats à intégrer dans SIGAL).
Pour les analyses non réalisées au laboratoire ou pour des analyses de confirmation, la DDI / le SRAL sera prévenue de la sous-traitance.
En cas de sous-traitance, le laboratoire se chargera de transférer les échantillons dont les paramètres à rechercher ne sont pas réalisables en interne vers un ou plusieurs laboratoire(s) agréé(s).

Les frais occasionnés sont :

- soit à la charge du laboratoire lorsqu’il s’agit d’une intervention pour un dépannage ;
- soit prévus dans la grille tarifaire du sous traitant (cf. article 2.)

Dans ce cas, et conformément à l’article R.202-19 du code rural, le laboratoire s’engage à transmettre les résultats d’analyse et la facture correspondant à l’analyse à la DDI / le SRAL.

ARTICLE 12 : *Délai d'analyse et de transmission des résultats*

Le laboratoire s'engage sur le respect des délais prévus en annexe (cf. article 2).

En cas de difficultés rencontrées par le laboratoire pour respecter ces délais, le laboratoire s'engage à avertir la DDI / le SRAL et à mettre en place, le cas échéant, des mesures correctives.

ARTICLE 13 : *Transmission des résultats*

Le laboratoire garantit la confidentialité des résultats obtenus : ils ne sont transmis qu'à la DDI / le SRAL et à elle seule.

Par défaut, la totalité des résultats (conformes et non-conformes) sont transmis en version informatique via EDI dans les délais prévus à l'article 12 et selon les modalités détaillées et mises à jour annuellement dans le référentiel prescripteur présenté par la DGAL (site Intranet/Extranet MSI/BMOSIA) : toutes les indications présentées doivent être appliquées.

Lorsque ce n'est pas possible, (laboratoire en cours de qualification ou référentiel SIGAL non existent), les résultats sont transmis :

- soit sous forme de rapport d'essai traditionnellement utilisé par le laboratoire, dés lors qu'il comporte au moins les informations requises par le référentiel ;
- soit sous la forme des fiches de résultats transmises par la DDI et jointe au DAP.

La conformité et/ou non conformité d'un résultat est définie par la réglementation en vigueur

En cas de résultat non-conforme :

– Le laboratoire adressera sans délai le résultat à la DDI préalablement à la transmission des résultats papier, par fax, téléphone ou e-mail ; la fiche de résultat accompagnant le DAP peut être complétée manuellement et envoyée à la DDI.

– Le laboratoire mettra en œuvre les procédures appropriées pour conserver les échantillons après analyse et adressera, le cas échéant, le prélèvement pour confirmation au laboratoire de référence.

A la demande, des résultats partiels d'un dossier (résultats finals de certains échantillons d'un dossier) pourront être communiqués par télécopie, mail ou téléphone à la DDI.

ARTICLE 15 : *Conservation des échantillons et des éventuelles souches isolées*

Le laboratoire s'engage à conserver les échantillons reçus pendant un temps déterminé selon leur nature, conformément aux procédures en vigueur, à savoir *à compléter*.

Le laboratoire s'engage à conserver pendant un an à compter de la date d'analyse, toutes les souches de bactéries pathogènes (*Listeria monocytogenes, Salmonella spp*…) pour typage éventuel.

ARTICLE 16 : *Modalités d'établissement du montant des prestations*

Le montant de l'ensemble des prestations du laboratoire (y compris les majorations du forfait d'astreinte en cas d'urgence sanitaire) est fixé pour une période définie préalablement. Ils sont établis hors taxe selon le tarif annexé pour l'année civile en objet.

Le laboratoire s'engage à notifier les nouveaux tarifs avant le *à compléter* de l'année suivante. En l'absence de contestation dans le mois qui suit cette notification; l'application des nouveaux tarifs est ferme et définitive durant 1'année.

ARTICLE 18: *Règlement des litiges*

En cas d'anomalie aux prescriptions énoncées ci-dessus, la DDI / le SRAL et le laboratoire s'engagent à remplir une fiche d'anomalie afin d'en transmettre à l'autre partie le détail. Celle-ci est tenue d'y apporter les explications adéquates sous forme d'action corrective.

La présente convention est signée par les deux directeurs qui s'engagent à la faire appliquer dans leur service.

Fait à … , le …….
le Directeur du laboratoire

Approuvé à ….., le …..
pour la DDI,
pour le SRAL

Liste des annexes : *à compléter*

Annexe 1
Conditions d'agrément et de maintien de l'agrément des laboratoires

Pour être agréés, les laboratoires doivent :

1° Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;

2° Présenter des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique concerné ;

3° Etre accrédités pour les essais demandés (lorsque l'essai peut bénéficier d'une accréditation) ;

4° S'engager à entretenir en permanence leur compétence pour le type d'analyses faisant l'objet de l'agrément (notamment par la participation à des essais inter laboratoires d'aptitude organisés par le laboratoire national de référence, lorsqu'ils existent).

Possibilité d'agrément provisoire :

Le ministre chargé de l'agriculture peut accorder à un laboratoire non accrédité un agrément à titre provisoire pour une période de dix-huit mois.
Un agrément à titre provisoire ne peut être accordé qu'une fois pour un type d'analyses.

Le laboratoire agréé est tenu :

– de participer aux essais inter laboratoires organisés par le laboratoire national de référence ;
– de justifier en permanence de sa compétence pour l'analyse faisant l'objet de l'agrément en maintenant son accréditation ;
– de réaliser les analyses officielles sous accréditation ;
– de justifier des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance notamment par la production des documents prévus à l'article 4 sur demande du ministre chargé de l'agriculture ;
– de se soumettre aux contrôles réalisés par toute personne mandatée par le ministre chargé de l'agriculture et destinés à s'assurer du respect des obligations et des engagements liés à l'agrément ;
– d'informer sans délai le ministre chargé de l'agriculture de toute modification apportée aux éléments constitutifs du dossier d'agrément du laboratoire (statuts, raison sociale, mode de gestion, accréditation...).

Le laboratoire agréé réalise les analyses officielles de façon prioritaire et s'organise pour pouvoir réceptionner les échantillons et les traiter dans des délais appropriés, le cas échéant en organisant un service d'astreinte.
Il transmet les résultats des analyses officielles au service de l'Etat qui les a demandées dans les délais et selon les modalités fixés par le ministre chargé de l'agriculture. En particulier, il peut être tenu de rendre les résultats des analyses officielles sous forme dématérialisée et sécurisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture.
Il informe le service de l'Etat ayant fait la demande d'analyse lorsque l'échantillon n'est pas analysable dans les délais appropriés.
Le laboratoire agréé s'engage à informer trois mois à l'avance le ministre chargé de l'agriculture de sa décision d'arrêter ou de suspendre la réalisation des analyses officielles pour lesquelles il est titulaire de l'agrément.

Annexe 2
Devis analytique pour la campagne PSPC de l'année xx

En 20xx, le laboratoire réalisera les analyses suivantes :

Exemple à adapter

Plan de contrôle Résidus chimiques Animaux de boucherie en Abattoir :

- 31 prélèvements d'urine de recherche stéroïdiens°	6665,00 €HT
- 8 prélèvements d'urine + poils de recherche stéroïdiens°	3600,00 €HT
- 3 prélèvements de foie ou muscle de recherche stéroïdiens	765,00 €HT
- 31 prélèvements d'urine de recherche béta-agonistes°	4650,00 €HT
- 8 prélèvements d'urine + poils de recherche béta-agonistes°	2560,00 €HT
- 3 prélèvements de foie ou muscle de recherche béta-agonistes°	570,00 €HT
- 15 prélèvements de thyroide ou urine de recherche thyréostatiques	2250,00 €HT
- 39 prélèvements de muscle* ou urine de recherche chloramphénicol	5460,00 €HT
- 12 prélèvements de recherche AINS°	2040,00 €HT
- 16 prélèvements de recherche métaux lourds*	2240,00 €HT
- 4 prélèvements de foie de recherche benzimidazoles*	220,00 €HT
sous total 1 =	31020,00 €HT

Plan de contrôle Résidus chimiques Animaux de boucherie en Elevage :

- 2 prélèvements d'urine de recherche thyréostatiques	300,00 €HT
- 2 prélèvements d'aliments ou eau de boisson de recherche stéroïdiens*	400,00 €HT
- 2 prélèvements d'urine + poils de recherche stéroïdiens°	900,00 €HT
- 4 prélèvements d'urine de recherche stéroïdiens°	860,00 €HT
- 2 prélèvements d'aliments ou eau de boisson de recherche béta-agonistes*	360,00 €HT
- 2 prélèvements d'urine + poils de recherche béta-agonistes°	640,00 €HT
- 4 prélèvements d'urine de recherche béta-agonistes °	600,00 €HT
- 7 prélèvements d'eau de boisson de recherche Chloramphénicol*	980,00 €HT
sous total 2 =	5040,00 €HT

etc..

TOTAL =	**41.955,00 €**
TVA=	**822,00 €**
TOTAL=	**50.172.20 € TTC**

Les analyses marquées d'une astérisque * sont accréditées par le COFRAC (N° d'accréditation …. , portée de l'accréditation consultable sur le site www.cofrac.fr).

Les analyses marquées d'un ° font l'objet d'une demande d'extension d'accréditation qui devrait donner lieu à un audit en … ….

Mentions particulières

Les tarifs ci-dessus incluent la seule prestation du laboratoire, le conditionnement des échantillons et leur transport jusqu'au laboratoire étant à la charge de la DDI / le SRAL.

Annexe 3 : Coordonnées des laboratoires agréés

Les coordonnées des laboratoires réalisant des analyses officielles dans le cadre des PSPC est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture aux adresses suivantes :

- http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568

- http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees
Pour les laboratoires réalisant la recherche de résidus de produits phytopharmaceutiques

Le fichier 'Coordonnées des laboratoires (annexe 3)' est régulièrement mis à jour en tant que de besoin.

Annexe 4 :
Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice

La liste, plan par plan, des laboratoires réalisant des analyses PSPC est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation

Le fichier s'intitule : PSPC annexe 4 - Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice. Il est mis à jour, si besoin.

Cette liste permet en outre de connaître pour chaque couple analyte/matrice :

- le stade de prélèvement,
- le poids minimum de prélèvement,
- le nombre d'échantillon à prélever,
- la température de conservation,
- le nombre de jour maximum de conservation des échantillons.

Pour information

• *Agrément des laboratoires*

Les laboratoires retenus pour réaliser les analyses dans le cadre des PSPC pour l'année 2014 doivent répondre aux conditions générales d'agrément fixées par les articles L. 201-1 à L. 202-5 et R. 202-8 à R. 202-20 du code rural et de la pêche maritime et par l'arrêté du 19 décembre 2007 « fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux ».

L'Annexe 4 liste, pour chaque plan et lorsque cela est nécessaire, pour chaque couple analyte/matrice, les laboratoires de référence et les laboratoires habilités à réaliser les analyses de dépistage et, le cas échéant, de confirmation. L'identification des laboratoires compétents retenus est facilitée par des filtres automatiques. Une alternance de couleur permet de visualiser les différents plans.

L'Annexe 4 est la référence pour les agréments des laboratoires réalisant les PSPC. Les laboratoires (à l'exception des LNR et des laboratoires du SCL) mentionnés dans cette liste disposent de la qualification nécessaire pour la transmission des résultats par Sigal, lorsque le plan le prévoit et sont accrédités pour l'analyse (sauf dans les cas autorisés d'agrément provisoire par exemple). La liste des laboratoires qualifiés dans Sigal ne doit pas être utilisée pour identifier les laboratoires destinataires des analyses, car par exemple un laboratoire peut conserver sa qualification bien qu'ayant perdu son agrément.

• *Qualification des laboratoires et transmission des résultats dans Sigal (pour les analyses dont le résultat est géré par Sigal)*

L'article 9 (chapitre III « Obligations des laboratoires agréés ») de l'arrêté du 19 décembre 2007 précise que le laboratoire «peut être tenu de rendre les résultats des analyses officielles sous forme dématérialisée et sécurisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture ».

Ainsi, lorsqu'un plan d'analyse est entièrement géré dans Sigal, et à l'exception des LNR et des laboratoires du SCL, aucun laboratoire non qualifié ne peut réaliser les analyses correspondantes. Tous les résultats doivent alors être transmis au service de contrôle par échange de données informatisées (EDI). Dans le cas où il y a un résultat non conforme, le laboratoire doit en complément prévenir la DDI par fax, téléphone ou e-mail.

Si, pour une raison quelconque, les résultats d'analyses ne sont pas transférés dans Sigal, il est possible de considérer que la prestation analytique n'est pas terminée. Cette réalisation partielle de la prestation analytique peut utilement être abordée dans le cadre des relations contractuelles entre DDI et laboratoire, notamment sur l'aspect facturation.

Dans le cas où un couple analyte/produit ne correspond à aucune méthode d'analyse validée (matrice non conventionnelle par exemple), et par conséquent qu'aucun laboratoire n'est agréé, il convient de prendre contact avec le LNR concerné par l'analyte recherché. Celui-ci pourra, soit effectuer lui-même l'analyse à titre expérimental, soit conseiller un autre laboratoire privé ou étranger.

• *Méthodes d'analyse*

Hors plans intrants du végétal, les méthodes d'analyses et les modalités d'interprétation sont indiquées à l'adresse suivante http://dgal.national.agri/MSI/[13] consultable après identification (Accès pour les laboratoires : https://appli.agriculture.gouv.fr/). Un accès par Internet Explorer est préférable, des problèmes d'affichage survenant avec Mozilla. Le chemin est : Référentiel > EDI - laboratoires > Documents de production :

- pour les méthodes d'analyse et seuils : rubrique « Documents complémentaires PSPC – Production : « tableau A » ;

- pour les modalités d'interprétation et expression des résultats : rubrique « Fiches de plans - Production » : « fiches de plan » ;

Dans certains cas, des précisions sont apportées par les instructions techniques spécifiques.

Pour les plans intrants du végétal, les méthodes d'analyses sont référencées sur les bulletins d'analyse. Si besoin il est possible de les demander au laboratoire.
Les méthodes officielles sont les méthodes normalisées (ISO, EN, NF) quand elles existent, les méthodes alternatives certifiées AFNOR, ou les méthodes préconisées ou validées par les LNR.

- *Expression et interprétation des résultats*

La conclusion de conformité de l'échantillon est établie à partir de critères quantitatifs (concentration, dénombrement) ou qualitatifs (absence ou présence d'un analyte), fixés soit par la réglementation, soit par le donneur d'ordre national selon les besoins liés aux plans de surveillance et aux plans de contrôle concernés.
Pour les résultats gérés dans Sigal, des fiches de plan renvoient à différents tableaux (A, B et C) qui décrivent les règles à appliquer pour la gestion des RAI (résultats d'analyses informatisés). Les dispositions spécifiques en matière d'expression du résultat et/ou de règles de déclaration de conformité des échantillons ou du lot d'échantillons sont décrites pour chaque plan d'analyse dans la fiche de plan correspondante. Un résultat est dit non conforme s'il ne correspond pas aux critères fixés. Ces documents sont disponibles à l'adresse suivante http://dgal.national.agri/MSI/-consultable après identification (Accès pour les laboratoires : https://appli.agriculture.gouv.fr/). Un accès par Internet Explorer est préférable, des problèmes d'affichage survenant avec Mozilla.

Annexe 5 : Procès-verbal pour les prélèvements en 3 échantillons (denrées animales)

Préfecture
DDCSPP

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PROCÈS-VERBAL DE PRÉLÈVEMENT EN 3 ÉCHANTILLONS

Art. L.231-1 L. 234-2, L. 234-3, L. 234-4, L. 237-1, R. 234-9 à R. 234-14, du code rural et de la pêche maritime
Art.L.215-4 et Art. R. 215-1 à R. 215-23 du Code de la Consommation

Procès-verbal N°……

le ___/___/_____ à ___ heures ____

Nous, soussigné(s), <nom_ressource>, <nom_accompagnant>
dûment commissionné(s) et assermenté(s) et habilité(s) pour procéder à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants denrées animales et d'origine animale nécessaire en application de l'article L. 231-1 du code rural et de la pêche maritime modifié par l'article L. 231-2 du même code ainsi que les articles L.215-1 et L. 215-2-1 du code de la consommation.

- nous sommes présentés à l'établissement <libelle_etablissement>
dont le numéro <type_identifiant> est <valeur_identifiant>

- avons été reçus par M. . . . . en qualité de propriétaire – détenteur ([1]) de l'animal ou du produit, domicilié à ([2]) : . . . . . .
à qui nous avons justifié de notre qualité et indiqué l'objet de notre inspection relative à la recherche de substances interdites

- avons réalisé …… prélèvement(s), en présence constante de M.…….....…..
……
……
Ce(s) prélèvement(s), effectué(s) individuellement sur les animaux présents dans ([3])…….....……..,
a (ont) été divisé en trois échantillons (A, B, C) renfermés chacun dans un sac que nous avons cacheté et scellé et auquel nous avons attribué un numéro de Service administratif et un numéro d'ordre (étiquettes d'identifications) dont le détail est indiqué ci-dessous :

	N° Enregistrement	N° d'ordre		N° scellé	Matrice	N°lot ou identification animal	Quantité /échantillon	Autre
1		A	<num_echantillon_1>	<num_scelle_1>				
		B	<num_echantillon_2>	<num_scelle_2>				
		C	<num_echantillon_3>	<num_scelle_3>				
2		A	<num_echantillon_4>	<num_scelle_4>				
		B	<num_echantillon_5>	<num_scelle_5>				
		C	<num_echantillon_6>	<num_scelle_6>				

Commentaires :. . . . . .

Nous avons proposé de laisser l'un des échantillons à l'intéressé qui en a accepté – refusé ([1]) le dépôt.
Les conditions de conservation préconisées pour l'échantillon sont jointes au présent procès-verbal.

L'intéressé nous déclare : . . . . . .
. . . . . .
. . . . . .

L'intéressé a signé – refusé de signer ([1]) avec nous le présent procès-verbal.

Clos le . . . . . à . . . . . heures . . . . . .

Signature des auteurs du procès-verbal — Signature de l'intéressé

Une copie est laissée à l'intéressé.

(Cette fiche est à joindre ou à imprimer au verso de chaque PV accompagnant le prélèvement)

1 Rayer la mention inutile
2 Adresse professionnelle si différente du site de prélèvement.
3 Lieu de prélèvement.

Prélèvements pour la recherche de substances interdites dans les plans de contrôle résidus conditions de conservation et modalités de recours

1. Conditions de conservation

Les prélèvements effectués dans le cadre de la recherche des substances interdites sont réalisés en 3 exemplaires identiques (prélevés sur un même lot) selon les modalités définies aux articles R.*234-9 à R.*234-14 du code rural et de la pêche maritime .et Art. R. 215-1 à R. 215-23.du Code de la Consommation
Ceci concerne les prélèvements de : chloramphénicol, nitroïmidazoles, nitrofuranes et colorants (ex. vert malachite).

Les échantillons doivent être obligatoirement conservés selon les conditions décrites ci-dessous :
- Conservation à une température ≤ –18°C s'il s'agit d'urine, de muscle, de chair de poisson, de lait cru entier, d'eau de boisson, de buvées, de coule d'œufs.
- Conservation à température ambiante dans une armoire réservée à cet effet, protégeant l'échantillon de toute contamination extérieure ou de l'altération à la lumière, s'il s'agit d'aliment et de miel.
- Conservation à une température de +3 ±2°C s'il s'agit d'œufs entiers.

Tout échantillon qui n'aura pas été conservé selon les conditions ci-dessus, ne pourra faire l'objet d'une analyse pour contre-expertise.

2. Modalités de recours

Le DD(CS)PP ainsi que le propriétaire ou détenteur de l'animal ou du produit sont informés du résultat de l'analyse.

En cas de contestation de ce résultat d'analyse, le propriétaire ou détenteur de l'animal ou du produit peut faire analyser à ses frais l'échantillon qui lui a été confié.
L'analyse de cet échantillon correctement conservé ne peut être effectuée que par un laboratoire agréé conformément à l'article L.231-4 du code rural et de la pêche maritime.

Si les résultats des deux analyses effectuées sont contradictoires, il est alors procédé à l'analyse du troisième échantillon conservé par la DD(CS)PP par le laboratoire national de référence.

Prélèvements pour la recherche de protéines animales transformées (PAT) dans le plan alimentation animale - conditions de conservation

Les prélèvements effectués dans le cadre de la recherche des PAT sont réalisés en 3 exemplaires identiques afin de pouvoir contre-expertiser le résultat conformément à l'arrêté du 19 septembre 1983.
Les échantillons doivent être obligatoirement conservés à température ambiante dans une armoire réservée à cet effet, protégeant l'échantillon de toute contamination extérieure ou de l'altération à la lumière, s'il s'agit d'aliment composé ou de matière première.

Annexe 5bis
Procès verbal de prélèvement pour la recherche de résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales

Comme décrit dans la méthode d'inspection DGAL N2013-8146, un modèle de PV est à disposition dans la mallette de formation qui est disponible à l'adresse suivante :
ftp://dgal_sial_pv_lec:C12PimJp@ftp.national.agri//
dans le dossier ceritpv/Formation intrants

Annexe 6 :
Procédure de gestion des résultats non conformes concernant les DAOA et l'alimentation animale

DEFINITION D'UN RESULTAT PSPC NON CONFORME

Un résultat analytique obtenu dans le cadre des PSPC est considéré comme non-conforme s'il est supérieur aux seuils[1] fixés dans le Tableau A ou les instructions spécifiques

Si la recherche de l'analyte[2] prévoit une analyse de confirmation, le résultat est considéré non conforme, une fois l'analyse de confirmation réalisée par le LNR ou un laboratoire agréé[3].

Action n°1 : Notification à la DGAL des résultats non-confomes par les services déconcentrés qui ont procédé au prélèvement, dès connaissance du résultat

Pour les prélèvements hors PIF ou PED

Signalement à la DGAL/MUS par e-mail

adresse : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
+ copie au bureau en charge du plan
+ copie au SRAL de rattachement du service concerné

documents à joindre : DAP, bulletin d'analyse et fiche de notification (cf DGAL/MUS/N2012-8002 du 03/01/2012)

Pour les prélèvements en PIF ou PED

Signalement à la DGAL/SIVEP par e-mail

adresse : sivep.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

documents à joindre :
cf. DGAL/SDASEI/SIVEP/L2012-126 du 13/03/2012 et instruction spécifique au plan de surveillance alimentation animale en PED 2014

Action n°2 : Mesures à mettre en œuvre auprès des établissements et sur les produits, par les services déconcentrés

1. Informer l'établissement ou l'élevage incriminé, via la DD(cs)PP concernée si l'établissement ou l'élevage est situé dans un autre département, sauf dans le cas des anabolisants et autres substances interdites, où les DD(cs)PP doivent attendre les instructions de la BNEVP ou de la MUS.

2. Mettre en oeuvre les mesures de gestion des non conformités définies dans les instructions spécifiques PSPC. Le cas échéant, les notes spécifiques PSPC renvoient à des intructions techniques où sont définies les mesures de gestion des non conformités.

1 Seuils de non-conformité, seuil d'intervention ou critère réglementaire
2 Médicaments vétérinaires, anabolisants, substances interdites, pesticides, *E. coli* STEC
3 Les laboratoires agréés pour réaliser les analyses de confirmation, sont listés, par couple analyte/matrice, dans l'Annexe 4 de la présente instruction

Annexe 6 bis
Procédure de gestion de résultats non conformes en production végétale

PRODUIT NON CONFORME
par rapport au référentiel défini dans la NS sur les dispositions générale relatives aux PS-PC ou dans la NS spécifique à un plan donné

Action n°1 : Notification à la DGAL par les services déconcentrés qui ont procédé au prélèvement et qui ont connaissance du résultat

Produit non conforme (par exemple : substance interdite et/ou dépassement de LMR, présence de contaminants au delà d'un seuil réglementaire...)

↓

Signalement à la DGAL*

- destinataires :
1) résultats bruts non conformes : boite institutionnelle du bureau pilote + boite institutionnelle BNEVP + expert résidus de la DGAL ;
2) en cas de résultats bruts non conformes dépassant la dose aiguë de référence ou faisant apparaître une substance active non approuvée et sans valeur toxicologique de référence : informer, en sus des destinataires du point 1), la Mission des urgences sanitaires de la DGAL.
- moyens : bulletin d'analyse + description de la non-conformité + détail des mesures prises (retraits, destructions...) et des sanctions (PV, mise en demeures, suites judiciaires...).

* **et dans tous les cas, signalement de la non-conformité à l'exploitation d'origine du lot prélevé.**

Action n°2 : Actions sur les produits mis sur le marché et investigations complémentaires sur l'établissement d'origine

En fonction du risque pour le consommateur, des actions sur les produits mis sur le marché sont nécessaires
Rôle des services déconcentrés ➔ sanctions + vérification de la pertinence et de l'effectivité des actions engagées par l'exploitation d'origine (notamment retrait/rappel de produits).

Afin de mesurer l'étendue de la contamination et trouver son origine, des actions dans l'exploitation d'origine sont nécessaires
Rôle des services déconcentrés ➔ vérification de la pertinence et de l'exhaustivité des actions engagées par l'exploitation d'origine (notamment mesures correctives et préventives)

En fonction de l'évaluation de la situation et des éventuelles instructions définies dans la NS spécifique à un plan donné
Actions des services déconcentrés ➔ vérification documentaire et/ou inspection sur place, mise sous contrôle renforcé voire sous autocontrôles libératoires, réalisation de prélèvements officiels complémentaires
Moyens : référentiel métier en vigueur
Enregistrement : programme de référence ad-hoc de GEUDI

Annexe 7 : Modèle de courrier à l'attention des laboratoires (dépassement des délais d'analyses)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

XXXXXXX
XXXXXXX

A l'attention de

Adresse :

Dossier suivi par :
Tél. : - **Fax** :
Courriel :

Réf. interne : Paris, le

Objet : Respect des délais d'analyses dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle.

Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,

Dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle mis en œuvre à la demande de la Direction générale de l'alimentation, et conformément à la réglementation européenne, vous êtes destinataire de prélèvements de la part de *xxx et yyy (nom des structures ayant réalisé les prélèvements).*

La réglementation européenne inhérente à certains plans prévoit que différents délais soient respectés :

- Un maximum de **xx** jours *(ou xx jours pour les plans intrants du végétal)* après réception du prélèvement par le laboratoire agréé pour rendre le résultat d'analyse de dépistage,
- Un maximum de xx jours *(ou xx jours pour les plans intrants du végétal)* après réception du prélèvement par le laboratoire agréé pour rendre le résultat d'analyse si une confirmation a été nécessaire.

Ces délais font l'objet d'une attention particulière de la Commission européenne, et ont été contrôlés à plusieurs reprises lors des missions d'inspection de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV).

La vérification du respect de ces délais (points 1 et 2) démontre pour votre laboratoire un retard significatif dans la transmission des résultats d'analyses (détail des interventions concernées et des écarts relevés, joint en annexe).

Je vous rappelle que la réalisation des analyses et leur transmission dans les délais impartis relèvent des obligations des laboratoires agréés telles que définies dans le chapitre III de l'arrêté ministériel du 19 décembre 2007 *fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux*

Je vous demande donc de bien vouloir restituer rapidement les résultats en attente aux services concernés et me transmettre la ou les causes de ces anomalies. En l'absence d'une amélioration pérenne, je serai contraint d'informer la DGAL de cette situation, pour suite éventuelle à donner.

Je vous prie d'agréer , Madame la Directrice, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

COPIE : DGAL/SGISA/SDPRAT/BMQCC
DGAL/SA/SDPAL/BERL

Annexe 8
PRELEVEMENTS EN TROIS EXEMPLAIRES
(substances interdites et produits phytopharmaceutiques)

1. Plans « résidus chimiques»

La mise en évidence de non-conformités pour la recherche de certains analytes peut donner lieu à des sanctions lourdes. Il importe donc de préserver les droits de la défense de la personne concernée en lui donnant la possibilité d'effectuer à ses frais une contre-expertise.

Dans le cadre des plans de contrôle résidus chimiques, tous les prélèvements effectués pour la recherche des substances interdites (chloramphénicol, nitroïmidazoles, nitrofuranes et vert malachite) doivent être réalisés en 3 exemplaires identiques.

Un procès verbal devra être établi conformément à l'**Annexe 5** de la présente instruction.

La distribution des échantillons prélevés par les services déconcentrés est la suivante :

- 1 échantillon est envoyé au laboratoire pour analyse.
- 1 échantillon est confié à la garde du propriétaire ou détenteur de l'animal (ou du produit) sur lequel le prélèvement a été effectué.

  Le procès verbal (obligatoirement signé par le propriétaire ou détenteur) et la fiche expliquant les conditions de conservation ainsi que les modalités de recours accompagneront l'échantillon.
- 1 échantillon est conservé par la DDI concernée.

  Il ne sera détruit qu'à réception de tous les résultats conformes qui concernent le lot prélevé.
  Dans le cas d'un résultat non conforme, l'échantillon doit être encore conservé au moins 4 mois après la fin définitive des procédures engagées à l'encontre du propriétaire ou détenteur des animaux (qu'elles soient administratives ou judiciaires).

Les modalités précises de ce type de prélèvement sont décrites dans l'instruction technique relative aux plans de contrôle résidus chimiques chez les animaux de boucherie.

Les mesures spécifiques de gestion des prélèvements dans Sigal sont précisées dans l'instruction relative à la gestion des PSPC dans Sigal en vigueur.

2. Plan « alimentation animale »

Dans le cadre du plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale, tous les prélèvements effectués en élevage (hors PED) pour la recherche de protéines animales transformées devront être réalisés en 3 exemplaires identiques afin de pouvoir contre-expertiser le résultat conformément à l'arrêté du 19 septembre 1983. Chacun de ces échantillons doit être placé dans un conditionnement scellé (scellé plastique à numéro unique). Dans le cas où le scellé n'a pas de numéro, la DDI lui en attribue un.

Un procès verbal devra être établi conformément à l'Annexe 5 de la présente instruction.

Les échantillons prélevés seront distribués de la façon suivante :

- 1 échantillon envoyé au laboratoire de dépistage pour analyse.
- 1 échantillon conservé par l'éleveur.
- 1 échantillon conservé par la DDI en cas de litige.

Les modalités précises de ce type de prélèvement sont décrites dans l'instruction technique relative au plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale.

3. Plans intrants du végétal

Se référer à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques décrite dans la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146

Annexe 9
Marché public pour le transport de colis de 0 à 30 kg

L'accord cadre interministériel relatif au transport de colis de 0 à 30kg a été attribué à la Société TNT Express le 10 novembre 2011.
Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a conclu un marché subséquent sur la base de cet accord-cadre, notifié le 23 mai 2012, pour le compte des services centraux et des directions régionales (programme 215 et programme 206).

Le transport sous régime du froid est une option proposée.

Le détail de ce marché est disponible sur le site de la DGAL à l'adresse suivante :
http://intranet.national.agri/Transport-de-colis-de-0-a-30-kg