Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2015-1106** **15/12/2015**

Date de mise en application : 01/01/2016
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2017
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de poulet de chair par Escherichia coli productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénèmases au stade de la distribution - 2016

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

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à détecter la présence d'Escherichia coli productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ß-lactamases AmpC ou de carbapénèmases transmises par les viandes fraîches de poulet de chair. 345 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de la distribution, dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), et seront répartis sur le territoire proportionnellement à la population humaine. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2016.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-1013 du 25 novembre 2015 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2016 des plans de surveillance et de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées

alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- Décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales

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

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

Pour évaluer le niveau de résistance aux antibiotiques des bactéries commensales et zoonotiques d'origine alimentaire, la Commission européenne a défini un protocole de surveillance dans la décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013. Ainsi, en 2016, les États membres doivent rechercher la présence d'*Escherichia coli* (*E. coli*) commensales productrices de ß-lactamases à spectre étendu (BLSE), de ß-lactamases AmpC (AmpC) ou de carbapénèmases, résistances considérées comme critiques pour la santé publique, dans 300 échantillons de viandes fraîches de poulet de chair prélevés au stade de la distribution.

L'objectif de ce plan est de mieux connaître la diffusion de ces bactéries dans la chaîne alimentaire.

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

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP, DAAF

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons de viandes fraîches de poulet de chair à prélever est fixé à 345, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 345 analyses au total).

Une marge de sécurité de 15% a été prise en compte afin d'atteindre les 300 prélèvements requis par la décision européenne. En effet, les aléas liés aux incidents de transport de prélèvement par exemple (température, délai d'acheminement…) n'ont pas permis d'atteindre l'objectif fixé en 2015.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

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

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

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

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2016, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

L'objectif de ce plan est de mieux connaître la diffusion de ces bactéries dans la chaîne alimentaire. Le choix des établissements et des échantillons doit donc être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les 345 échantillons de viandes fraîches de poulet de chair prélevés font l'objet d'une recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases.

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

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

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP, DAAF

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe IV.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

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

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

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

Les prélèvements sont conservés au froid positif (température comprise entre + 1°C et +5°C) avant l'envoi au laboratoire.

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

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner est présentée en annexe II.

Les descripteurs d'intervention à renseigner au moment du prélèvement sont :

- dénomination du produit,
- identification du lot,

- pays d'élevage,
- pays d'abattage,
- date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 60 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif (comprise entre +1°C et +5°C), à un laboratoire agréé pour la recherche sélective des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases dans les viandes.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 4 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

III - Gestion des échantillons

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels la température (comprise entre +1°C et +5°C) et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons ayant une DLC dépassée, et en informent l'expéditeur.

3.2. Méthodes officielles

Cf. tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail Resytal https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/

Les laboratoires agréés procèdent à la recherche des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases selon le protocole décrit dans la méthode ANSES/LSAl/MATBR/15-01-Version 02.

Une fois les bactéries d'intérêt isolées, les laboratoires agréés transmettent les isolats au fur et à mesure au LNR « Résistance antimicrobienne » (Laboratoire de l'ANSES Fougères) pour détermination des concentrations minimales inhibitrices (CMI).

Les coordonnées du LNR sont les suivantes :

ANSES – Laboratoire de Fougères
Unité AB2R – LNR RA
10 B rue Claude Bourgelat – Javené
CS 40608
35 306 FOUGERES CEDEX
Contact : agnes.perrin-guyomard@anses.fr ou mireille.bruneau@anses.fr

Chaque souche isolée doit être transmise accompagnée des informations listées en annexe V. Ces informations sont indispensables pour renseigner des descripteurs obligatoires lors de la transmission des résultats à l'EFSA.

3.3. Expression des résultats

Cf. annexe V

Le résultat doit faire apparaître les éléments suivants :
- isolement d'*E. coli* BLSE/AmpC dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- isolement d'*E. coli* CPE OXA-48 dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- isolement d'*E. coli* CPE dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- numéro de la souche identifiée,
- méthode d'identification de la (des) souche(s) isolée(s),
- date d'isolement de la souche : date d'isolement de la 1ère colonie présomptive.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013

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

NB : Il est recommandé que les analyses débutent dans les 48 heures après le prélèvement (sans dépasser 60 heures).

Les résultats de taux de contamination, basés sur le nombre d'échantillons positifs par rapport au nombre d'échantillons analysés, ainsi que la sensibilité des souches isolées à partir de ces échantillons, seront transmis par le LNR à la DGAL au cours de réunions régulières de suivi des plans et communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2016.

IV - Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

DD(CS)PP, DAAF

Un groupe de travail ANSES/DGAL se réunira régulièrement pour le suivi global des plans de surveillance sur l'antibiorésistance.

Les résultats seront expertisés dans ce cadre et des enquêtes seront conduites, le cas échéant, notamment en amont de la chaîne alimentaire, pour comprendre l'origine de la résistance observée.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, DAAF, laboratoires analystes

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°29, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

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

Le directeur général de l'alimentation
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Nouvelle région	**Ancienne région** (avant 2016)	**Nombre d'échantillons à prélever**	
Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine	Alsace	10	29
	Champagne-Ardenne	7	
	Lorraine	12	
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	17	31
	Limousin	4	
	Poitou-Charentes	10	
Auvergne-Rhône-Alpes	Auvergne	7	41
	Rhône-Alpes	34	
Bourgogne-Franche-Comté	Bourgogne	9	15
	Franche-Comté	6	
Bretagne	Bretagne	17	17
Centre-Val de Loire	Centre	14	14
Corse	Corse	2	2
Île-de-France	Île-de-France	63	63
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	14	30
	Midi-Pyrénées	16	
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	21	31
	Picardie	10	
Normandie	Basse-Normandie	8	18
	Haute-Normandie	10	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	19	19
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	26	26
Guadeloupe	Guadeloupe	2	2
Martinique	Martinique	2	2
Guyane	Guyane	1	1
Réunion	Réunion	4	4
Total		**345**	

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	LCU		A saisir par la DD	Oui
Pays d'abattage « PAYSABAT »	LCU		A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE			Non
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°29	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de poulet de chair
Espèces	Poulet de chair
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Emballage d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +2°C et +8°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche sélective des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases dans les viandes (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de poulet de chair
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases isolées de viandes fraîches – protocole ANSES/LSAl/MATBR/15-01-Version 02

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 550-pdts carnés;distrib;viandes fraîches poulet;E.coli BLSE,AmpC
Objectif du plan	Mieux connaître la diffusion dans la chaîne alimentaire de certaines bactéries résistantes
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016
Stade de prélèvement	Distribution (GMS)
Matrice à prélever	Viandes fraîches de poulet de chair
Analyte recherché	*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases + détermination des concentrations minimales inhibitrices (CMI)
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Un prélèvement correspond à un échantillon de viande fraîche de poulet : ✝ préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté ✝ de poids minimal égal à 100 g ✝ ayant une DLC valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** ✝ Dénomination du produit ✝ Numéro de lot ✝ Pays d'élevage du poulet ✝ Pays d'abattage du poulet
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise **entre +1°C et +5°C**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✝ Dénomination du produit « PRODDENOM » ✝ Numéro de lot « IDLOTAX » ✝ Pays d'élevage « PAYSELEV » ✝ Pays d'abattage « PAYSABAT » ✝ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche sélective des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases dans les viandes** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____
Gestion des résultats non-conformes	Pas de gestion des résultats non-conformes

ANNEXE V

Tableau d'expression des résultats d'analyse (<u>à transmette avec les souches isolées</u>)

N° DAP	N° échantillon (prélèvement)	*E. coli* BLSE*		*E. coli* OXA*		*E. coli* CARBA*	
		N° de la souche	Date d'isolement	N° de la souche	Date d'isolement	N° de la souche	Date d'isolement

*Dans le cas d'un isolement positif, indiquer le n° de la souche qui apparaîtra sur le tube d'envoi et la date d'isolement de la souche.
Dans le cas d'un isolement négatif, indiquer le signe « - ».

Méthode d'identification utilisée :
_____
_____
_____