Ordre de service d'inspection

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 de l'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2015-1137** **23/12/2015**

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 : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination des saucissons secs et chorizos de porc par Salmonella spp. au stade de la production - 2016

Destinataires d'exécution
DRAAF : Toutes DAAF 974 DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à recueillir des données représentatives de la contamination des saucissons secs et chorizos de porc produits en France par Salmonella spp., afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger. Ces données complèteront le plan de surveillance équivalent mis en place en 2013. Ainsi, 300 échantillons (n=5) seront prélevés en toute fin de production, dans les ateliers de production agréés, et seront répartis sur le territoire proportionnellement aux volumes de production. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2016. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à l'aide d'un descripteur spécifique, au plus tard le 1er février 2017.

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
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié – Version révisée du 2 juillet 2009
- Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande

Les salmonelles non typhiques sont un des principaux agents bactériens responsables d'intoxications d'origine alimentaire dans les pays industrialisés. La maladie, présentant les symptômes d'une gastro-entérite aiguë, peut entraîner une déshydratation et la mort dans 0,8 % des cas (principalement chez les nourrissons, les personnes âgées ou immunodéprimées).
Le réservoir principal de *Salmonella spp.* est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères et des oiseaux. La transmission à l'Homme se fait essentiellement (95 % des cas) par la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits.

Ainsi, les chorizos et les saucissons secs de porc font partie des produits « à risque » susceptibles d'être contaminés par *Salmonella spp*. En effet, *Salmonella* est très présente en filière porcine et peut survivre à des a_w relativement faibles.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité qui s'applique aux chorizos et saucissons secs de porc :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	*Salmonella*	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

De plus, la directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Salmonella* fait partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.

Ainsi, les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- collecter des données complémentaires à celles obtenues dans le cadre du plan de surveillance 2013 de la contamination par *Salmonella* des saucissons secs au stade de la production,
- recueillir des données représentatives de la contamination de ces produits, afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger.

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

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP, DAAF

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons de chorizos et de saucissons secs de porc à prélever est fixé à 300, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 1500 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions et 1 DROM sont concernés par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement aux volumes de production, est listé en annexe I.

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes de production, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription

nationale édictée.

Les prélèvements sont réalisés dans des ateliers agréés de production de chorizos et saucissons secs de porc et répartis entre les différents établissements proportionnellement à leur volume de production.

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

La stratégie d'échantillonnage est aléatoire, compte tenu de l'objectif de ce plan de surveillance qui est de recueillir des données représentatives de la contamination des saucissons secs et chorizos de porc par *Salmonella spp.* afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Salmonella spp. est recherchée dans les échantillons de chorizos et saucissons secs de porc prélevés. Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches est effectué.

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)

Les prélèvements concernent soit des pièces entières de saucissons secs ou de chorizos de porc, soit des produits prétranchés.

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités d'au moins 100 grammes, appartenant au même lot de fabrication.

Les prélèvements concernent :

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

Les prélèvements sont réalisés en toute fin de production (après les étapes d'étuvage et de séchage), sur des produits prêts à être mis sur le marché.

Dans la mesure du possible, les lots faisant l'objet d'un prélèvement ne seront pas mis sur le marché en attente des résultats.

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 juste après le prélèvement sont :

- type de saucisson sec,
- identification du lot,
- date de début de durée de vie,
- date d'embossage,
- pourcentage de matière grasse du saucisson,
- numéro agrément de l'origine du maigre (correspond au numéro d'agrément de l'établissement d'origine du maigre),
- nombre de jours de séchage,
- pH en fin d'étuvage,
- taux de sel en fin de séchage,
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : Le descripteur d'intervention « Contamination par *Salmonella* » concerne le résultat d'analyse et est renseigné a posteriori, à réception du rapport d'essais.
En effet, même dans le cas où les laboratoires agréés seraient en mesure de transmettre les résultats des analyses de *Salmonella* réalisées en 2016 par voie informatisée, il est demandé aux DD(CS)PP/DAAF de saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais et au plus tard le 1er février 2017, les résultats d'analyse à l'aide de ce descripteur spécifique :

- « oui » en cas de présence de *Salmonella spp.* dans 25 g,
- « non » en cas d'absence de *Salmonella spp.* dans 25 g.

En cas de résultat positif pour *Salmonella spp.* (présence dans 25 g), la DD(CS)PP/DAAF indique le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau du descripteur « Commentaires ».

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 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif pour les produits réfrigérés (température comprise entre +1°C et +5°C) ou à température ambiante pour les autres produits, à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour la recherche de *Salmonella spp*.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle 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

En cas de non-respect de la température (comprise entre +1°C et +5°C pour les produits réfrigérés) et/ou du délai d'acheminement (36 heures maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer 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 de *Salmonella spp.* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella spp.* ». Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (ex : méthodes certifiées AFNOR validation) peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi mentionnées sur l'attestation de validation ;

– au sérotypage des souches isolées, selon les recommandations techniques de la norme ISO 6579-3.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSALMM

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *Salmonella spp.*, avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) en cas de présence.

3.4. Transmission des résultats

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

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Les résultats sont communiqués aux DD(CS)PP/DAAF par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

En cas de résultat non-conforme, les laboratoires agréés avertissent immédiatement (par fax, téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP/DAAF « donneur d'ordre ».

Les laboratoires agréés qui obtiendront leur qualification pour les échanges de données informatisés au cours de l'année 2016 devront transmettre les résultats sous forme informatisée, au plus tard le 1er février 2017.

3.5. Transmission des souches identifiées

Une seule souche par sérotype et par échantillon devra être transmise par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact reseau.salmonella@anses.fr), à l'adresse suivante :

ANSES
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL – Réseau *Salmonella*
22 rue Pierre et Marie Curie
94 703 MAISONS-ALFORT CEDEX

Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires agréés veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella* :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,

- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche.

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

DD(CS)PP, DAAF

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

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 (cf annexe 6 – action n°1).

Si les produits ne sont pas encore mis sur le marché, le signalement est effectué par mail au bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).

En revanche, si les produits sont sur le marché, il s'agit d'une alerte et le signalement est effectué par mail à la DGAL/MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr). Les mesures de gestion sont prises en concertation avec la DGAL/MUS.

Dans tous les cas, des investigations devront être conduites pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives devront être mises en place par l'opérateur.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, DAAF, laboratoires analystes

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, 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	1	22
	Champagne-Ardenne	2	
	Lorraine	19	
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	33	48
	Limousin	10	
	Poitou-Charentes	5	
Auvergne-Rhône-Alpes	Auvergne	30	93
	Rhône-Alpes	63	
Bourgogne-Franche-Comté	Bourgogne	5	24
	Franche-Comté	19	
Bretagne	Bretagne	5	5
Centre-Val de Loire	Centre	3	3
Corse	Corse	6	6
Île-de-France	Île-de-France	0	0
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	21	51
	Midi-Pyrénées	30	
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	2	5
	Picardie	3	
Normandie	Basse-Normandie	3	6
	Haute-Normandie	3	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	9	9
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	27	27
Réunion	Réunion	1	1
Total		**300**	

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de saucisson sec « TP_SCS_SC »	LCU	Chorizo / Rosette fuseau / Salami / Saucisson sec saucisse sèche pur porc / Saucisson sec saucisse sèche pur porc supérieure / Saucisson sec saucisse sèche supérieure / Autre	A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date de début de durée de vie « DT_DBDRV »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date d'embossage « DT_EMBS »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Pourcentage de matière grasse du saucisson « PRC_MG_SC »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Numéro agrément de l'origine du maigre « AGR_RGN_MG »	ALPHA		A saisir par la DD **Renseigner le numéro d'agrément de l'établissement d'origine du maigre** Lorsqu'un lot de saucisson est fabriqué à partir de plusieurs lots de maigre (matière première), indiquer les numéros d'agrément correspondants séparés par un point virgule.	Oui
Nombre de jours de séchage « NBR_J_SC »	NUM		A saisir par la DD	Oui
pH en fin d'étuvage « PH_P_TG »	NUM		A saisir par la DD	Oui
Taux de sel en fin de séchage « TX_S_FSCH »	NUM		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
Contamination par *Salmonella* « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée sur le prélèvement dans le cadre de ce plan**	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD **Si le prélèvement est contaminé par *Salmonella*, préciser le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau de ce descripteur**	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	*Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Chorizos et saucissons secs de porc
Espèces	Porcine
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella spp.* pour les PSPC (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Chorizos et saucissons secs de porc
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	Présence dans 25 g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Absence dans 25 g (n = 5, c = 0)
Identification souche	Sérotypage

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2015-1137 du 23 décembre 2015
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 556-pdts carnés;transfo;saucissons chorizos porc;Salmonella
Objectifs du plan	† Recueillir des données représentatives de la contamination par *Salmonella spp.* des saucissons secs et chorizos de porc produits en France † Compléter les données obtenues en 2013
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016
Stade de prélèvement	Production
Matrice à prélever	Saucissons secs et chorizos de porc
Analyte recherché	*Salmonella spp.*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué comme suit : † **5 unités** de 100 g appartenant au même lot de fabrication † pièces entières de saucissons secs ou chorizos de porc OU produits prétranchés † prélèvement réalisé **en fin de production** (après étuvage et séchage) Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** † Type de saucisson sec (conformément au code des usages de la charcuterie) † Numéro de lot † Date de début de durée de vie † Date d'embossage † Pourcentage de matière grasse du saucisson † Nombre de jours de séchage † pH en fin d'étuvage † Taux de sel en fin de séchage † Numéro d'agrément de l'établissement d'origine du maigre
Conservation du prélèvement	Produits réfrigérés : froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) Autres : température ambiante
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Type de saucisson sec « TP_SCS_SC » † Numéro de lot « IDLOTAX » † Date de début de durée de vie « DT_DBDRV » † Date d'embossage « DT_EMBS » † Pourcentage de matière grasse du saucisson « PRC_MG_SC » † Numéro agrément de l'origine du maigre « AGR_RGN_MG » : **renseigner le numéro d'agrément de l'établissement d'origine du maigre** † Nombre de jours de séchage « NBR_J_SC » † pH en fin d'étuvage « PH_P_TG » † Taux de sel en fin de séchage « TX_S_FSCH » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif ou température ambiante selon le type de produit Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de *Salmonella*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire **dès réception du rapport d'essais** † Descripteur « Contamination par *Salmonella* » OUI en cas de présence de *Salmonella* dans 25 g NON en cas d'absence de *Salmonella* dans 25 g † Descripteur « Commentaires » Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme = présence de *Salmonella* dans 25 g † Produits non mis sur le marché : **Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA** † Produits mis sur le marché : **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS