Ordre de service d'inspection

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/2015-1138** **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 moules par les phycotoxines lipophiles au stade de la distribution - 2016

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

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier la contamination par les phycotoxines lipophiles des moules mises sur le marché en France métropolitaine. 300 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de la distribution 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. Les résultats d'analyse devront être disponibles au plus tard le 1er février 2017. Remarque : ce plan est complété par 44 prélèvements de conserves de moules en sauce à base d'huile, dans l'objectif de permettre au laboratoire national de référence « Biotoxines marines » d'optimiser la méthode de recherche des phycotoxines lipophiles, et en particulier l'étape d'extraction, dans ce type de matrice.

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
- 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°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil et (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004

La présence de phycotoxines dans les mollusques bivalves est réglementée dans le règlement (CE) n°853/2004 qui fixe une teneur maximale pour les différents groupes de toxines, notamment les toxines de la famille de l'acide domoïque (toxines amnésiantes appelées ASP), les toxines de la famille de la saxitoxine (toxines paralysantes appelées PSP) et les toxines lipophiles (responsables pour partie d'entre elles de symptômes digestifs, essentiellement des diarrhées).

Phycotoxines	Référence	Matrice	Valeur maximale de référence
Phycotoxines ASP	Règlement (CE) n°853/2004	Mollusques bivalves vivants	20 mg d'acide domoïque par kg de chair
Phycotoxines PSP			800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair
Phycotoxines lipophiles : -pour l'acide okadaïque, les dinophysitoxines et les pectenotoxines pris ensemble			160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair
-pour les yessotoxines			3,75 mg d'équivalent yessotoxines par kg de chair
-pour les azaspiracides			160 µg d'équivalent azaspiracides par kg de chair

En ce qui concerne la production nationale, la surveillance officielle est exercée dans le milieu marin à travers le réseau REPHY. Ce réseau comprend une surveillance continue du phytoplancton producteur de ces 3 familles de toxines. Des prélèvements de coquillages sont réalisés systématiquement lorsque les seuils fixés pour le phytoplancton sont dépassés et en période à risque pour les toxines lipophiles. Enfin, la surveillance des 3 familles de toxines dans les coquillages est systématique en période d'exploitation dans les gisements au large (surveillance tous les 15 jours).

En parallèle, depuis plusieurs années, des plans de surveillance de la contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves sont mis en place par la DGAL au stade de la distribution.

Les résultats des dispositifs de surveillance mis en place montrent que les moules sont les mollusques bivalves les plus fréquemment contaminés par les phycotoxines (en particulier par les phycotoxines lipophiles).

Du fait de ce constat, la DGAL a décidé, pour l'année 2016, de surveiller exclusivement la contamination des moules par les phycotoxines lipophiles au stade de la distribution.

L'objectif de ce plan est d'évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines lipophiles transmises par les moules et d'exercer une pression de contrôle pour des critères réglementés.

Remarque :
En parallèle à ce plan de surveillance, des conserves de moules en sauce à base d'huile seront également prélevées au stade de la distribution pour recherche de phycotoxines lipophiles. Ces prélèvements permettront d'une part d'estimer le niveau de contamination de ces produits, et permettront d'autre part au laboratoire national de référence (LNR) « Biotoxines marines » d'optimiser la méthode de recherche des phycotoxines lipophiles, et en particulier l'étape d'extraction, dans ce type de matrice.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 344, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 344 analyses au total) :

- 300 échantillons de moules **vivantes**,
- 44 échantillons de conserves de moules en sauce à base d'huile.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région est présenté en annexe I.

Pour les moules vivantes, il est établi proportionnellement à la population humaine.

Pour les conserves de moules, le nombre d'échantillons à prélever est fixé à 2 par ancienne région (découpage régional existant avant 2016).

1.3. Programmation départementale

Pour les prélèvements de moules vivantes, 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.

Pour les prélèvements de conserves de moules, chaque ancienne région peut au choix attribuer un prélèvement à 2 départements différents ou attribuer les 2 prélèvements au même département.

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution, dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) ou dans les magasins de détail (poissonneries).

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. **Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements.**

Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

L'objectif de ce plan est d'évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines lipophiles transmises par les moules. Le choix des établissements et des échantillons doit donc être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Une recherche (détection et quantification) de phycotoxines lipophiles est effectuée sur chaque échantillon prélevé de moules vivantes ou de conserves de moules en sauce à base d'huile.

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP

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)

- Moules vivantes

Les prélèvements peuvent être constitués de moules vivantes d'élevage (mytiliculture) ou de

pêche, provenant de France ou d'autres États membres de l'Union européenne.

Chaque prélèvement effectué est constitué d'une unité (n=1). Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif possible, est composé de 30 à 40 individus entiers, vivants, permettant d'obtenir un poids de 1 kg.

J'insiste sur la nécessité de prélever au minimum cette quantité, afin que les laboratoires puissent réaliser les analyses.

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

Chaque prélèvement est constitué d'une conserve de moules en sauce **à base d'huile**, provenant de France, d'autres États membres de l'Union européenne ou d'un pays tiers.
Ce plan exclut les moules étuvées ou en saumures.

Pour chaque ancienne région, les 2 prélèvements requis peuvent être réalisés par le même département, le même jour, dans le même établissement. Dans tous les cas, les conserves prélevées doivent :

- soit concerner des recettes différentes,
- soit provenir de fournisseurs différents.

La date de durabilité minimale (DDM) des conserves prélevées doit être la plus longue possible (idéalement mi-2018) car les analyses seront initiées de manière groupée en toute fin d'année.

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 :

- établissement de dernière manipulation,
- établissement de production d'origine *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- type de coquillage : pêche ou conchyliculture *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- identification du lot,
- pays d'origine,
- zone d'origine COQ conchyliculture *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- zone d'origine COQ pêche *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- taille du lot (en kg) *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- taille de l'échantillon (en kg) *(uniquement pour les moules vivantes)*,
- 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)

- Moules vivantes

Les moules sont :

- soit maintenues dans des conditions de stockage adaptées afin qu'elles restent vivantes jusqu'à leur livraison aux laboratoires d'analyse,
- soit congelées immédiatement par les DD(CS)PP avant leur envoi aux laboratoires d'analyse ; dans ce cas, les échantillons doivent rester congelés jusqu'à leur prise en charge par les laboratoires d'analyse.

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 (température inférieure ou égale à +10°C) ou du froid négatif selon l'état du prélèvement, aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de phycotoxines lipophiles et qualifiés pour les échanges de données informatisés.

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

Les échantillons sont conservés à température ambiante puis acheminés au LNR « Biotoxines marines ».

Les 2 échantillons prélevés par ancienne région peuvent être groupés pour l'envoi au LNR.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

- Moules vivantes

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

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

Les échantillons sont acheminés au LNR « Biotoxines marines », à l'adresse suivante :

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
Laboratoire de sécurité sanitaire des aliments
Unité Pesticides et Biotoxines marines
à l'attention de Marina NICOLAS ou Vincent HORT
23 avenue du Général de Gaulle
94706 MAISONS-ALFORT CEDEX

Tél : 01 49 77 27 39
Mail : marina.nicolas@anses.fr ou vincent.hort@anses.fr

III - Gestion des échantillons

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

- Moules vivantes

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels la température (inférieure ou égale à +10°C ou négative selon l'état du prélèvement) et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons pour lesquels la quantité prélevée est inférieure à 1 kg.

3.2. Méthodes officielles

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

La recherche (détection et quantification) des phycotoxines lipophiles est effectuée par une analyse chimique, en application de la version en vigueur de la méthode LSA-INS-0147.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PLIPO

Les résultats sont exprimés sous la forme d'une quantité de toxines par kg de chair.

La conformité s'évalue au regard des seuils décrits en introduction de la présente instruction.

3.4. Transmission des résultats

- Moules vivantes

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).

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

Les résultats sont enregistrés par les laboratoires agréés sous forme informatisée, dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2017.

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

Les résultats sont communiqués à la DGAL/BPMED (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) au fur et à mesure de leur obtention.

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

DD(CS)PP

- Moules vivantes

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

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 (annexe 6 – action n°1).

Les mesures de gestion des non-conformités (ex : retrait et/ou rappel des produits non-conformes, renforcement de la surveillance au sein des zones concernées...) sont définies en concertation avec la DGAL/MUS.

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

En cas de non-conformité sur les conserves de moules en sauce à base d'huile, la DGAL/BPMED évaluera l'opportunité de prendre des mesures de gestion appropriées.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, laboratoires analystes

- Moules vivantes

  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.

- Conserves de moules en sauce à base d'huile

  Les coûts liés au transport sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.
  En revanche, les coûts liés à la recherche de phycotoxines lipophiles sont pris en charge par le LNR « Biotoxines marines », dans le cadre de ses missions de référence.

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**			
		Moules vivantes		**Conserves de moules en sauce à base d'huile**	
Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine	Alsace	9	26	2	6
	Champagne-Ardenne	6		2	
	Lorraine	11		2	
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	16	28	2	6
	Limousin	4		2	
	Poitou-Charentes	8		2	
Auvergne-Rhône-Alpes	Auvergne	6	36	2	4
	Rhône-Alpes	30		2	
Bourgogne-Franche-Comté	Bourgogne	8	14	2	4
	Franche-Comté	6		2	
Bretagne	Bretagne	15	15	2	2
Centre-Val de Loire	Centre	12	12	2	2
Corse	Corse	2	2	2	2
Île-de-France	Île-de-France	56	56	2	2
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	13	27	2	4
	Midi-Pyrénées	14		2	
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	19	28	2	4
	Picardie	9		2	
Normandie	Basse-Normandie	7	16	2	4
	Haute-Normandie	9		2	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	17	17	2	2
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	23	23	2	2
Total		**300**		**44**	

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de dernière manipulation « ETAMANIP »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Type de coquillage « TYCOQ »	LCU	Coquillage de pêche / Coquillage de conchyliculture	A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU		A saisir par DD	Oui
Zone d'origine COQ conchyliculture « CORDZONECONC »	LCU		A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Zone d'origine COQ pêche «CORDZONEPECH»	ALPHA		A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Taille du lot (kg) « TAILOT »	NUM		A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les prélèvements de moules vivantes**	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	Non
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	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	Phycotoxines lipophiles	Phycotoxines lipophiles
Produits alimentaires concernés	Moules vivantes	Conserves de moules en sauce à base d'huile
Quantité minimum à prélever	1 kg composé de 30 à 40 individus	1 conserve
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1	1
Conditionnement	Stérile	Conditionnement d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif (moules vivantes) ou froid négatif (moules congelées par la DD(CS)PP))	Température ambiante
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum	-
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de phycotoxines lipophiles pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)	Laboratoire national de référence « Biotoxines marines »
Types de technique	Chimique	Chimique
Matrices analysées	Moules	Conserves de moules en sauce à base d'huile
Prise d'essai pour analyse	1 kg	1 conserve
Méthode de référence pour le dépistage	LSA-INS_0147	LSA-INS_0147
Limites critères règlement (CE) n°853/2004	-160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair -3,75 mg d'équivalent yessotoxines par kg de chair -160 µg d'équivalent azaspiracides par kg de chair	-

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2015-1138 du 23 décembre 2015	
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	† NAT–567-pdts pêche;distribution;moules vivantes;phycotoxine lipophile – Campagne 2016 † NAT–568-pdts pêche;distribution;moules conserves;phycotoxine lipophile – Campagne 2016	
Objectif du plan	Évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines lipophiles transmises par les moules	
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016	
Stade de prélèvement	Distribution	
Matrices à prélever	Moules vivantes	Conserves de moules en sauce à base d'huile
Analyte recherché	Phycotoxines lipophiles	
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires Provenance des moules : France ou autre État membre de l'Union européenne	Prélèvements aléatoires Provenance des conserves : France ou autre État membre de l'Union européenne ou pays tiers
Réalisation du prélèvement	Un échantillon prélevé correspond au prélèvement, en divers points du lot, de 30 à 40 individus entiers, **vivants**, permettant d'obtenir un poids de 1 kg	Un échantillon prélevé correspond à 1 conserve. La date de durabilité minimale (DDM) de la conserve doit être la plus longue possible (idéalement mi-2018).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** † Établissement de dernière manipulation † Établissement de production d'origine † Nature d'élevage (conchyliculture ou pêche) † Numéro de lot † Pays d'origine des moules † Informations sur les zones d'origine † Taille du lot	A récupérer **au moment du prélèvement** † Numéro d'agrément de l'établissement producteur † Numéro de lot † Pays d'origine des moules
Conservation du prélèvement	Froid positif : température **inférieure ou égale à +10°C** **OU Froid négatif** si la DD(CS)PP a congelé les moules immédiatement après prélèvement	Température ambiante
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Établissement de dernière manipulation « ETAMANIP » † Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » † Type de coquillage « TYCOQ » † Identification du lot « IDLOTAX » † Pays d'origine « PAYORIG » † Zone d'origine COQ conchyliculture « CORDZONECONC » † Zone d'origine COQ pêche « CORDZONEPECH » † Taille du lot (kg) « TAILOT » † Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	† Établissement de dernière manipulation « ETAMANIP » † Identification du lot « IDLOTAX » † Pays d'origine « PAYORIG » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif ou négatif selon l'état du prélèvement Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche de phycotoxines lipophiles** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____ _____	Laboratoire national de référence « Biotoxines marines » ANSES Laboratoire de sécurité sanitaire des aliments Unité Pesticides et Biotoxines marines à l'attention de Marina Nicolas ou Vincent Hort 23 avenue du Général de Gaulle 94706 MAISONS-ALFORT CEDEX
Gestion des résultats non-conformes	† **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA † **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS	**Actions à mener** évaluées par la DGAL/BPMED