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 **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/2015-144** **16/02/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 15/02/2016
Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2014-1061
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de boeuf par Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénémases au stade de la distribution - 2015

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

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier l'exposition du consommateur à Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénémases transmises par les viandes fraîches de boeuf. 306 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 2015. Cette instruction intègre des modifications grisées.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-898 du 17 novembre 2014 concernant les 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
- 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
- Instruction relative au plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les porcins et les bovins pour l'année 2015 (DGAL/SDSPA)
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2014-983 du 10 décembre 2014 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction (notamment répartition des prélèvements par région et par DROM, conditions de réalisation des prélèvements et modalités de transmission des résultats).

I - Plan d'échantillonnage

A - Stratégie d'échantillonnage : plan de surveillance

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 d'origine alimentaire, la Commission européenne a défini un protocole de surveillance dans la décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013. Ainsi, en 2015, les Etats 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 carbapénémases, résistances considérées comme critiques pour la santé publique, dans 300 échantillons de viandes fraîches de boeuf prélevés au stade de la distribution.

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.

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.

B - Nombre de prélèvements et leur répartition

1 - Définition du nombre national de prélèvements

Le nombre total d'échantillons de viandes fraîches de boeuf à prélever est fixé à 306, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 306 analyses au total).

Une marge de sécurité de 2% a en effet été prise en compte pour être sûr d'atteindre les 300 prélèvements requis par la décision européenne. Cette marge de sécurité permet d'anticiper les aléas liés aux incidents de transport de prélèvement par exemple.

2 - Répartition des prélèvements

Au total, 22 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.

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. Une proposition de répartition par département est présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

La région doit saisir la prescription départementale en début d'année dans SIGAL, c'est-à-dire le nombre d'interventions à réaliser par chaque département.

Sur la base de la prescription régionale reçue, chaque département doit, dans le cadre de la préparation des prélèvements à réaliser, dupliquer l'intervention modèle (IM) du plan pour disposer du nombre d'interventions prévisionnelles correspondant au nombre de prélèvements dont il a la charge.

C - Couples analyte / matrice

Les 306 échantillons de viandes fraîches de boeuf prélevés font l'objet d'une recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases.

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.

D - Lieux de prélèvement

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 ».

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Les prélèvements seront réalisés entre le 2 janvier et le 31 décembre 2015, en veillant à les échelonner de façon régulière sur les 12 mois de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

B - Réalisation et conservation des prélèvements

Les prélèvements sont réalisés selon les modalités de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2014-898.

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 oeuvre de l'analyse.

Les prélèvements doivent être conservés en froid positif (entre + 1°C et +5°C) avant l’envoi au laboratoire.

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

C - Laboratoires destinataires des prélèvements

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures entre le prélèvement et la réception au laboratoire), sous régime du froid positif, au Laboratoire de sécurité des Aliments de l'ANSES Maisons-Alfort, dont les coordonnées sont les suivantes :

Laboratoire de sécurité des Aliments de Maisons-Alfort
Unité LCSV
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Contacts :
- Agnès CHAMOIN : agnes.chamoin@anses.fr (Unité LCSV)
- David ALBERT : david.albert@anses.fr (Unité SEL – Equipe *E. coli*)

Dans tous les cas, les échantillons doivent parvenir au laboratoire avant dépassement de leur DLC.

Ce laboratoire est chargé d'isoler sur milieu sélectif les souches *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases.

Compte-tenu des contraintes organisationnelles du laboratoire, le planning des prélèvements (semaine prévue) doit obligatoirement être défini avec le laboratoire par message électronique en janvier 2015, dès la programmation réalisée.

Les prélèvements doivent parvenir au laboratoire en début de semaine (du lundi au mercredi).

Une fois les bactéries d'intérêt isolées, les isolats seront transmis par le LCSV au LNR « Résistance antimicrobienne » (ANSES Fougères) pour détermination des concentrations minimales inhibitrices (CMI). Il convient que chaque souche isolée soit transmise avec l'information de la date de son isolement.

D - Identification des échantillons

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement de manière à garantir sa traçabilité.

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL sont précisées dans l'instruction DGAL/SDPRAT/2014-983.

Les libellés, types et valeurs des descripteurs de l'intervention sont précisés en annexe II. Celle-ci est un élément d'aide à la réalisation des prélèvements sur le terrain et à la saisie des informations dans SIGAL. Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être soigneusement renseignées.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

III - Analyse

A - Méthodes d'analyses

Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases isolées de viandes fraîches – protocole LR UE, novembre 2014, version 1

– Isolement et conservation des *E. coli* d'intérêt au sein du LCSV, en lien avec l'unité SEL ;
– Réalisation des CMI par la plateforme technologique de Fougères, avec validation scientifique par la mission antibiorésistance (MATBR) du fait de la spécificité « viande » de la matrice de départ.

B - Délai de réponse du laboratoire

Les analyses doivent être mises en oeuvre par le LCSV 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.

C - Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

L'ANSES est responsable des rapports d'analyse.

IV - Transmission des résultats

Le suivi du taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies au niveau des interventions.

Les résultats individuels ne seront pas transmis au fur et à mesure par le LCSV ou le LNR « Résistance antimicrobienne », ni à la DGAL, ni aux DD(CS)PP/DAAF.

Un bilan annuel sera réalisé conjointement par la MATBR, l'unité LCSV et l'unité SEL, et présenté à la DGAL dans le courant du 1er trimestre 2016.

La MATBR sera responsable de la transmission des données à l'EFSA.

V - Suites éventuelles à donner

Un groupe de travail ANSES/DGAL se réunira tous les trimestres 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.

VI - Dispositions financières

Les frais liés au transport des échantillons sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°29. Le financement des analyses réalisées par le LCSV est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention établie avec l'Anses.

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

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever
Alsace	8
Aquitaine	16
Auvergne	7
Basse-Normandie	6
Bourgogne	8
Bretagne	15
Centre	12
Champagne-Ardenne	6
Corse	2
Franche-Comté	5
Haute-Normandie	9
Ile-de-France	54
Languedoc-Roussillon	12
Limousin	4
Lorraine	11
Midi-Pyrénées	14
Nord-Pas-de-Calais	19
Pays de la Loire	17
Picardie	10
Poitou-Charentes	9
PACA	24
Rhône-Alpes	29
Guadeloupe	2
Martinique	2
Guyane	1
Réunion	4
Total	**306**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Alsace	67	5
	68	3
Aquitaine	24	2
	33	7
	40	2
	47	2
	64	3
Auvergne	03	2
	15	1
	43	1
	63	3
Basse-Normandie	14	3
	50	2
	61	1
Bourgogne	21	2
	58	1
	71	3
	89	2
Bretagne	22	3
	29	4
	35	5
	56	3
Centre	18	1
	28	2
	36	1
	37	3
	41	2
	45	3
Champagne-Ardenne	08	1
	10	1
	51	3
	52	1
Corse	2A	1
	2B	1
Franche-Comté	25	2
	39	1
	70	1
	90	1
Haute-Normandie	27	3
	76	6
Ile-de-France	75	10
	77	6
	78	7
	91	6
	92	7
	93	7
	94	6
	95	5

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Languedoc-Roussillon	11	2
	30	3
	34	5
	48	0
	66	2
Limousin	19	1
	23	1
	87	2
Lorraine	54	3
	55	1
	57	5
	88	2
Midi-Pyrénées	09	1
	12	1
	31	6
	32	1
	46	1
	65	1
	81	2
	82	1
Nord-Pas-de-Calais	59	12
	62	7
Pays de la Loire	44	6
	49	4
	53	1
	72	3
	85	3
Picardie	02	3
	60	4
	80	3
Poitou-Charentes	16	2
	17	3
	79	2
	86	2
PACA	04	1
	05	1
	06	5
	13	9
	83	5
	84	3
Rhône-Alpes	01	3
	07	1
	26	2
	38	6
	42	3
	69	8
	73	2
	74	4
Guadeloupe	971	2
Martinique	972	2
Guyane	973	1
Réunion	974	4
Total		**306**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Identification du lot ou de l'animal « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Pays de naissance « PAYSNAIS »	LCU		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		A saisir par la DD	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

Analytes recherchés	*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de boeuf
Espèces	Boeuf
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Emballage d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoire de sécurité des Aliments (ANSES Maisons-Alfort) – unité LCSV
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de boeuf
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénémases isolées de viandes fraîches – protocole LR UE, novembre 2014, version 1