**Ordre de service d'inspection**

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br>**Service de l'alimentation**<br>**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**<br>**Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire**<br>**251 rue de Vaugirard**<br>**75 732 PARIS CEDEX 15**<br>**0149554955** | **Instruction technique**<br><br>**DGAL/SDSSA/2016-1002**<br><br>**22/12/2016** |

**Date de mise en application :** 01/01/2017
**Diffusion :** Tout public

**Date limite de mise en œuvre :** 01/02/2018
**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**
**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**
**Nombre d'annexes :** 4

**Objet :** Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de volaille par Campylobacter au stade de la distribution - 2017

| **Destinataires d'exécution** |
|---|
| DRAAF<br>DAAF 971, 972, 973, 974, 976<br>DD(CS)PP |

**Résumé :** Ce plan est destiné à estimer la contamination par Campylobacter des viandes fraîches de volaille mises sur le marché en France. 660 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 2017. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure de leur réception dans SIGAL à l'aide de descripteurs spécifiques, et dans tous les cas au plus tard le 1er février 2018.

**Textes de référence :**- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 (à paraître)
- 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

En Europe, *Campylobacter* constitue la première cause de toxi-infection alimentaire d'origine bactérienne signalée chez l'Homme, avec un nombre de cas humains en augmentation depuis plusieurs années. Les symptômes de la campylobactériose se limitent généralement à ceux d'une entérite aiguë. Cependant, dans de rares cas, de graves complications peuvent survenir, telles que le syndrome de Guillain-Barré qui se manifeste par une paralysie temporaire du système nerveux périphérique et peut engendrer des séquelles neurologiques majeures ou la mort.

Les oiseaux sauvages et domestiques sont considérés comme les principaux réservoirs de *Campylobacter*. La principale voie de transmission de *Campylobacter* à l'Homme est la consommation d'aliments contaminés (notamment les viandes, et principalement les viandes de volaille).

Selon la directive 2003/99/CE, les États Membres de l'Union européenne sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les *Campylobacter* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

L'objectif de ce plan de surveillance est de recueillir des données concernant la contamination par *Campylobacter* des viandes fraîches de volaille mises sur le marché, afin de pouvoir apprécier l'exposition du consommateur.

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 EFSA/ECDC 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 volaille à prélever est fixé à 660, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 660 analyses au total).

## 1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions et 5 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. Une proposition de répartition par département est proposée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

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 2017, 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, pour que celle-ci soit en cohérence avec la capacité de traitement du laboratoire.

## 1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire.

## 1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les 660 échantillons de viandes fraîches de volaille prélevés sont répartis de la manière suivante :

- 330 échantillons de viandes fraîches de poulet,
- 330 échantillons de viandes fraîches de dinde.

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 prélèvements peuvent concerner des carcasses entières, des produits de découpe avec peau (cuisses) ou des produits de découpe sans peau (escalopes).

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

Les échantillons prélevés font l'objet d'une recherche de *Campylobacter.*

Remarque : Le dénombrement ne fait pas partie du champ de l'agrément des laboratoires agréés. En revanche, les laboratoires pourront réaliser le dénombrement en *Campylobacter*. Les résultats de dénombrement permettront de collecter des données utiles pour l'évaluation du risque, même s'ils ne seront pas considérés comme des résultats officiels.

# 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/2016-931 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)*

Les prélèvements peuvent concerner des carcasses entières, des produits de découpe avec peau (cuisses) ou des produits de découpe sans peau (escalopes).

Les prélèvements concernent des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiquetés, prélevés directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

Chaque échantillon prélevé est constitué d'une unité (n=1) de 100 grammes au minimum.

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

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/2016-931 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 :

- type de matrice : carcasse, cuisse, escalope,
- identification du lot,
- date limite de consommation,
- atmosphère de conditionnement : sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous-film, autre,
- date de l'envoi des prélèvements.

**Attention : D'autres descripteurs d'intervention concernent les résultats d'analyse et sont renseignés par les DD(CS)PP/DAAF a posteriori, à réception du rapport d'essais.** En effet, en l'absence de qualification des laboratoires agréés pour les échanges de données informatisés, les DD(CS)PP/DAAF doivent saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais, les résultats d'analyse au niveau des descripteurs suivants :

- « **Contamination par *Campylobacter*** » : « oui » en cas de présence de *Campylobacter* dans 25 g / « non » en cas d'absence de *Campylobacter* dans 25 g,
- « **Dénombrement en *Campylobacter*** » : résultat du dénombrement en ufc/g (uniquement si le laboratoire a réalisé cette analyse).

## 2.3. Conservation et envoi des prélèvements

*Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2016-931 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)*

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C), **à un laboratoire agréé pour la recherche et l'isolement de *Campylobacter spp***.

## 2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

*Cf. annexe 4 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2016-931*

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 refusent 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 de *Campylobacter spp*. dans 25 g de viande** et à la **confirmation du genre,** selon la méthode de référence normalisée NF EN ISO 10272-1 « Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - Partie 1 : Méthode de recherche ».
Rappel : Il est recommandé d'utiliser une 2ème gélose sélective n'ayant pas le même principe actif que le mCCDA, qui est la 1ère gélose obligatoire.

Pour les carcasses, la prise d'essai est de 26 g de peau au niveau du cou et une partie latérale du bréchet.
Pour les cuisses, la prise d'essai est de 26 g de peau à partir de plusieurs cuisses appartenant à la même unité de vente.
Pour les produits de découpe sans peau (escalopes), la prise d'essai est de 26 g prélevée en surface.
Les différents prélèvements sont placés dans un sac stomafilter stérile et dilués au 1/10 dans du bouillon Bolton. Après un broyage pendant une minute, 10 ml sont transférés dans un tube stérile pour le dénombrement de *Campylobacter*.

Les laboratoires agréés peuvent réaliser le **dénombrement en *Campylobacter*** selon la norme ISO/TS 10272-2 « Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - Partie 2 : Technique par comptage des colonies », si cela leur est possible. Le dénombrement doit être fait le même jour que celui de la mise en Bolton de l'échantillon pour la recherche. Les résultats de dénombrement permettront de collecter des données utiles pour l'évaluation du risque, même s'ils ne seront pas considérés comme des résultats officiels étant donné que les laboratoires ne sont pas agréés pour le dénombrement.

## 3.3. Expression des résultats

Les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *Campylobacter spp*.

Si un dénombrement est réalisé, le résultat est exprimé en nombre d'ufc par gramme.

## 3.4. Transmission des résultats

*Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2016-931*

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), et au plus tard le jour de la DLC du produit.

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.

## 3.5. Transmission des souches de *Campylobacter* isolées

Pour tout échantillon confirmé positif en *Campylobacter*, les laboratoires agrées transmettent deux souches de *Campylobacter* (une par gélose d'isolement) au laboratoire national de référence (LNR) *Campylobacter* à l'adresse suivante :

ANSES Laboratoire de Ploufragan / Plouzané
Laboratoire National de Référence *Campylobacter*
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins
Site les croix, BP53
22940 PLOUFRAGAN

Contact : Martine DENIS – tél : 02.96.01.62.31 – mail : Martine.DENIS@anses.fr

La conservation de souches se fait en Bouillon Glycérolé Peptonné BGP dans des cryotubes de 2 ml et à -80°C (-20°C si pas -80°C). L'envoi au LNR se fera à chaque fin de trimestre sous régime du froid en carboglace. Chaque envoi devra être accompagné *a minima* des informations suivantes : code et origine de chaque souche, numéro du document accompagnant le prélèvement (numéro de DAP).

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

***DD(CS)PP, DAAF***

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant *Campylobacter* dans les viandes fraîches de volaille. Ce danger est considéré comme maîtrisé par la cuisson.

Ainsi, en cas de résultat positif (présence de *Campylobacter spp.* dans 25 g), aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre. Le signalement à la DGAL/MUS n'est donc pas nécessaire.

## 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°35 (groupe marchandise 430103 pour les frais d'analyse).

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

| Région | Nombre d'échantillons à prélever | |
|---|---|---|
| | Viandes fraîches de poulet | Viandes fraîches de dinde |
| Auvergne-Rhône-Alpes | 39 | 39 |
| Bourgogne-Franche-Comté | 15 | 15 |
| Bretagne | 16 | 16 |
| Centre-Val de Loire | 13 | 13 |
| Corse | 2 | 2 |
| Grand-Est | 28 | 28 |
| Hauts-de-France | 30 | 30 |
| Île-de-France | 60 | 60 |
| Normandie | 15 | 15 |
| Nouvelle-Aquitaine | 30 | 30 |
| Occitanie | 29 | 29 |
| Pays de la Loire | 18 | 18 |
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | 25 | 25 |
| Guadeloupe | 2 | 2 |
| Martinique | 2 | 2 |
| Guyane | 1 | 1 |
| Réunion | 4 | 4 |
| Mayotte | 1 | 1 |
| **Total** | **330** | **330** |

**ANNEXE I bis**

**Proposition de répartition des prélèvements par département**

| Région | Département | Nombre d'échantillons à prélever | |
|---|---|---|---|
| | | Viandes fraîches de poulet | Viandes fraîches de dinde |
| Auvergne-Rhône-Alpes | 01 | 3 | 3 |
| | 03 | 2 | 2 |
| | 07 | 2 | 2 |
| | 15 | 1 | 1 |
| | 26 | 2 | 2 |
| | 38 | 6 | 6 |
| | 42 | 4 | 4 |
| | 43 | 1 | 1 |
| | 63 | 3 | 3 |
| | 69 | 9 | 9 |
| | 73 | 2 | 2 |
| | 74 | 4 | 4 |
| Bourgogne-Franche-Comté | 21 | 3 | 3 |
| | 25 | 3 | 3 |
| | 39 | 1 | 1 |
| | 58 | 1 | 1 |
| | 70 | 1 | 1 |
| | 71 | 3 | 3 |
| | 89 | 2 | 2 |
| | 90 | 1 | 1 |
| Bretagne | 22 | 3 | 3 |
| | 29 | 4 | 4 |
| | 35 | 5 | 5 |
| | 56 | 4 | 4 |
| Centre-Val de Loire | 18 | 2 | 2 |
| | 28 | 2 | 2 |
| | 36 | 1 | 1 |
| | 37 | 3 | 3 |
| | 41 | 2 | 2 |
| | 45 | 3 | 3 |
| Corse | 2A | 1 | 1 |
| | 2B | 1 | 1 |
| Grand-Est | 08 | 1 | 1 |
| | 10 | 1 | 1 |
| | 51 | 3 | 3 |
| | 52 | 1 | 1 |
| | 54 | 4 | 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 55 | 1 | 1 |
| Grand-Est | 57 | 5 | 5 |
| | 67 | 6 | 6 |
| | 68 | 4 | 4 |
| | 88 | 2 | 2 |
| Hauts-de-France | 02 | 3 | 3 |
| | 59 | 13 | 13 |
| | 60 | 4 | 4 |
| | 62 | 7 | 7 |
| | 80 | 3 | 3 |
| Île-de-France | 75 | 11 | 11 |
| | 77 | 7 | 7 |
| | 78 | 7 | 7 |
| | 91 | 6 | 6 |
| | 92 | 8 | 8 |
| | 93 | 8 | 8 |
| | 94 | 7 | 7 |
| | 95 | 6 | 6 |
| Normandie | 14 | 3 | 3 |
| | 27 | 3 | 3 |
| | 50 | 2 | 2 |
| | 61 | 1 | 1 |
| | 76 | 6 | 6 |
| Nouvelle-Aquitaine | 16 | 2 | 2 |
| | 17 | 3 | 3 |
| | 19 | 1 | 1 |
| | 23 | 1 | 1 |
| | 24 | 2 | 2 |
| | 33 | 8 | 8 |
| | 40 | 2 | 2 |
| | 47 | 2 | 2 |
| | 64 | 3 | 3 |
| | 79 | 2 | 2 |
| | 86 | 2 | 2 |
| | 87 | 2 | 2 |
| Occitanie | 09 | 1 | 1 |
| | 11 | 2 | 2 |
| | 12 | 1 | 1 |
| | 30 | 4 | 4 |
| | 31 | 7 | 7 |
| | 32 | 1 | 1 |
| | 34 | 6 | 6 |
| | 46 | 1 | 1 |
| | 65 | 1 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 66 | 2 | 2 |
| Occitanie | 81 | 2 | 2 |
| | 82 | 1 | 1 |
| Pays de la Loire | 44 | 7 | 7 |
| | 49 | 4 | 4 |
| | 53 | 1 | 1 |
| | 72 | 3 | 3 |
| | 85 | 3 | 3 |
| Provence-Alpes-Côte-d'Azur | 04 | 1 | 1 |
| | 05 | 1 | 1 |
| | 06 | 5 | 5 |
| | 13 | 10 | 10 |
| | 83 | 5 | 5 |
| | 84 | 3 | 3 |
| Guadeloupe | 971 | 2 | 2 |
| Martinique | 972 | 2 | 2 |
| Guyane | 973 | 1 | 1 |
| Réunion | 974 | 4 | 4 |
| Mayotte | 976 | 1 | 1 |
| **Total** | | **330** | **330** |

## ANNEXE II

## Commémoratifs du prélèvement

| Libellé | Type | Valeur | Observations | Obligatoire |
|---|---|---|---|---|
| Type de matrice (PS17)<br>« TYPMAT17 » | LCU | Carcasse<br>Cuisse<br>Escalope | A saisir par la DD | Oui |
| Identification du lot<br>« IDLOTAX » | ALPHA | | A saisir par la DD | Oui |
| Date limite de consommation<br>« DLCP » | DATE | | A saisir par la DD | Oui |
| Atmosphère de conditionnement<br>« ATMCDT » | LCU | Sous-vide<br>Sous atmosphère modifiée<br>Sous-film<br>Autre | A saisir par la DD | Oui |
| Date de l'envoi des prélèvements<br>« DTENVPREL » | DATE | | A saisir par la DD | Oui |
| Contamination par *Campylobacter*<br>« CNTM_CAMPBR » | LCU | Oui<br>Non | A saisir par la DD | Oui |
| Commentaires<br>« CMNT » | ALPHA | | A saisir par la DD | Non |
| Dénombrement en *Campylobacter*<br>« DNBR_CAMPBR » | ALPHA | | A saisir par la DD<br><br>**Préciser au niveau de ce descripteur le résultat du dénombrement (en ufc/g) si l'analyse a été réalisée par le laboratoire** | Non |
| Suite non conformité PSPC<br>« STNCFPSPC » | | | A saisir par la DD | Non |
| Numéro sous-action budgétaire<br>« CODBUD » | | | Sous-action n°35 | Non |

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

## ANNEXE III

## Modalités de prélèvement et d'analyse

| | |
|---|---|
| Analyte recherché | *Campylobacter spp.* |
| Produits alimentaires concernés | Viandes fraîches de volaille |
| Espèces | Poulet - Dinde |
| 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 +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 et l'isolement de *Campylobacter spp.* http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation |
| Types de technique | Microbiologie |
| Matrices analysées | Viandes fraîches de volaille (poulet et dinde) |
| Prise d'essai pour détection | 25 g |
| Méthode de référence | NF EN ISO 10272-1 |
| Limites des critères réglementaires du règlement (CE) n°2073/2005 | Sans objet |

## ANNEXE IV

## Fiche « mémo » pour le préleveur

| | |
|---|---|
| **Référence de l'instruction** | DGAL/SDSSA/2016- |
| **Plans prévisionnels associés dans SIGAL** | ➵ NAT – 555-pdts carnés;distrib;viande fraîche poulet;Campylobacter – Campagne 2017<br>➵ NAT – 556-pdts carnés;distrib;viande fraîche dinde;Campylobacter – Campagne 2017 |
| **Objectif du plan** | Recueillir des données concernant la contamination par *Campylobacter* des viandes fraîches de volaille mises sur le marché, afin de pouvoir apprécier l'exposition du consommateur |
| **Période de prélèvement** | Du 2 janvier au 31 décembre 2017 |
| **Stade de prélèvement** | Distribution (GMS) |
| **Matrice à prélever** | Viandes fraîches de volaille (poulet - dinde) |
| **Analyte recherché** | *Campylobacter spp.* |
| **Sélection des prélèvements** | Prélèvements aléatoires |
| **Réalisation du prélèvement** | Un prélèvement correspond à un échantillon de viande fraîche de volaille d'une unité (n=1) :<br>➵ préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté<br>➵ de poids minimal égal à 100 g<br>➵ 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 :**<br>➵ Type de produit : carcasse, cuisse, escalope<br>➵ Numéro de lot<br>➵ DLC<br>➵ Atmosphère de conditionnement : sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film, autre |
| **Conservation du prélèvement** | Froid positif : température comprise **entre +1°C et +5°C** |
| **Saisie des descripteurs dans SIGAL** | ➵ Type de matrice (PS17) « TYPMAT17 »<br>➵ Numéro de lot « IDLOTAX »<br>➵ Date limite de consommation « DLCP »<br>➵ Atmosphère de conditionnement « ATMCDT »<br>➵ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL » |
| **Envoi du prélèvement** | **Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement)<br>Froid positif<br>Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche et l'isolement de *Campylobacter spp.*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)<br><br>Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____<br>_____<br>_____ |
| **Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL** | A faire **dès réception du rapport d'essai**<br>➵ Descripteur « Contamination par *Campylobacter* »<br>OUI en cas de présence de *Campylobacter* dans 25 g de viande<br>NON en cas d'absence de *Campylobacter* dans 25 g de viande<br>➵ Descripteur « Dénombrement en *Campylobacter* »<br>Résultat du dénombrement en ufc/g (uniquement si le laboratoire a réalisé cette analyse) |
| **Gestion des résultats non-conformes** | Pas de gestion des résultats non-conformes |