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/2016-1003** **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 produits à base de viande de porc par Listeria monocytogenes au stade de la distribution - 2017

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF 971, 972, 973, 974, 976 DD(CS)PP

Résumé : Ce plan est destiné à estimer la contamination par Listeria monocytogenes des produits à base de viande de porc mis sur le marché en France. 330 échantillons (n=5) 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 29 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. En parallèle, les résultats d'analyse seront saisis dans SIGAL par les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisés au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février 2018.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 du 21 décembre 2016

- 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

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de l'Union européenne de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Listeria monocytogenes (L. monocytogenes)* fait partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

L. monocytogenes est responsable d'une infection rare mais grave : la listériose, qui peut entraîner des septicémies, méningites, infections locales ou, pour les femmes enceintes, des symptômes grippaux, avortements spontanés, morts in utero ou prématurités. La listériose, mortelle dans 20 à 30 % des cas, est particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées. Depuis plusieurs années, le nombre de listérioses est en augmentation en Europe.

La transmission de la bactérie à l'Homme se fait principalement par voie alimentaire (99 % des cas). Les aliments considérés comme présentant le plus de risque sont ceux consommés en l'état, permettant la croissance de *L. monocytogenes* et conservés un certain temps sous température dirigée. Les produits à base de viande de porc font partie des produits « à risque » susceptibles d'être contaminés par *L. monocytogenes*.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe les critères de sécurité suivants qui s'appliquent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g[1] [2]		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence[3] dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales[4]	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- vérifier la conformité des produits aux critères réglementaires, qui s'appliquent jusqu'à la date limite de consommation (DLC) des produits,
- estimer le taux de contamination par *L. monocytogenes* des produits à base de viande de porc cuits tranchés mis sur le marché en France, et ainsi évaluer 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.

1 ufc/g = unités formant colonies par gramme

2 Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

3 Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

4 Les produits pour lesquels pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, les produits pour lesquels pH ≤ 5,0 et aw ≤ 0,94, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP, DAAF

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 330, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 1650 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 présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

Les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution, dans des grandes et moyennes surfaces (GMS).

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 29 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 prélèvements doivent concerner exclusivement des produits à base de viande de porc **cuits tranchés provenant d'établissements agréés** : jambons de porc, rôtis de porc, saucisses et saucissons cuits de porc, pâtés de porc, rillettes de porc…

L. monocytogenes est recherchée dans l'ensemble des échantillons prélevés, à DLC des produits. Un dénombrement est réalisé.

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 concernent des produits **provenant d'établissements agréés.** Les produits tranchés par la GMS ne doivent pas être prélevés.

Les prélèvements concernent des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiquetés, ayant une DLC valide jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Il est recommandé de prélever des produits possédant une DLC la plus proche possible, afin qu'en cas de contamination détectée, les investigations éventuelles soient pertinentes.

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités (n=5) de 100 grammes au minimum appartenant au même lot de fabrication. Un conditionnement contenant plusieurs tranches est considéré comme une seule unité.

Les prélèvements doivent être réalisés de manière à ce que les laboratoires soient en mesure de réaliser les analyses dans les conditions requises (à DLC des produits). Par exemple, la DLC du produit prélevé ne doit pas correspondre à un jour où le laboratoire est fermé (week-end, jour férié) et ne doit pas dépasser la date du 29 décembre 2017.

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 juste après le prélèvement sont :
- dénomination du produit,
- numéro agrément ou enregistrement : correspond au numéro d'agrément de l'établissement producteur,
- identification du lot,
- date limite de consommation,
- taux de sel,
- atmosphère de conditionnement : sous-vide, sous atmosphère modifiée ou sous-film,
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : Le descripteur d'intervention « Contamination par *Listeria* » 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 *L. monocytogenes* en 2017 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, les résultats d'analyse à l'aide de ce descripteur spécifique :
- « oui » en cas de présence de *L. monocytogenes* dans 25 g,
- « non » en cas d'absence de *L. monocytogenes* dans 25 g.

En cas de résultat positif pour *L. monocytogenes* (présence dans 25 g), la DD(CS)PP/DAAF indique le résultat du dénombrement, en ufc/g, au niveau du descripteur « Dénombrement en *Listeria* », pour chacune des unités ayant un résultat positif.

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 d'analyse agréé pour la recherche de *L. monocytogenes*.

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 maximum) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons pour lesquels l'analyse ne pourra pas être réalisée à DLC (DLC dépassée, DLC correspondant à un jour où le laboratoire est fermé...), 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/

Attention ! L'analyse des échantillons doit être réalisée par les laboratoires agréés à DLC. Les échantillons sont donc conservés par les laboratoires dans des conditions appropriées (température comprise entre +1°C et +5°C) jusqu'au jour de leur DLC.

A DLC du produit, les laboratoires agréés procèdent :
- à la recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 11290-1 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* – Partie 1 : méthode de recherche »,
- au dénombrement de *L. monocytogenes* selon la norme NF EN ISO 11290-2 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* : Partie 2 – méthode de dénombrement ».

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.

Le dénombrement doit être mis en œuvre de façon simultanée à la recherche. Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PLISTMC

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *L. monocytogenes*.

Le dénombrement est exprimé en nombre d'ufc par gramme.

3.4. Transmission des résultats

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

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

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.

Les laboratoires agréés qui auront obtenu leur qualification pour les échanges de données informatisés en 2016 ou au cours de l'année 2017 devront également transmettre les résultats sous forme informatisée au fur et à mesure de leur obtention, et dans tous les cas au plus tard le 1er février 2018.

3.5. Transmission des souches isolées

Les souches de *L. monocytogenes* isolées lors des recherches et dénombrements (quels que soient les résultats de ces dénombrements) seront transmises au Centre National de Référence (CNR) des *Listeria* selon les recommandations disponibles en ligne (http://www.pasteur.fr/fr/sante/centres-nationaux-reference/les-cnr/listeria/envoyer-un-echantillonune-souche).

L'adresse de livraison des souches est la suivante :

Centre National de Référence des *Listeria*
Institut Pasteur
25-28 rue du Docteur Roux
75 724 PARIS CEDEX 15

Le CNR transmettra ensuite les souches au Laboratoire National de Référence (LNR) pour les études menées au sein l'Anses.

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

DD(CS)PP, DAAF

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

Les mesures de gestion des échantillons non-conformes sont définies conformément au guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire et prises en concertation avec la DGAL/MUS.

Lorsqu'un échantillon est conforme mais qu'une ou plusieurs unités contiennent des *L. monocytogenes* (avec un dénombrement inférieur ou égal à 100 ufc/g), le résultat d'analyse est transmis à la DD(CS)PP/DAAF en charge du suivi de l'établissement producteur qui s'assurera de la maîtrise des process 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

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

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	01	3
	03	2
	07	2
	15	1
	26	2
	38	6
	42	4
	43	1
	63	3
	69	9
	73	2
	74	4
Bourgogne-Franche-Comté	21	3
	25	3
	39	1
	58	1
	70	1
	71	3
	89	2
	90	1
Bretagne	22	3
	29	4
	35	5
	56	4
Centre-Val de Loire	18	2
	28	2
	36	1
	37	3
	41	2
	45	3
Corse	2A	1
	2B	1
Grand-Est	08	1
	10	1
	51	3
	52	1
	54	4
	55	1

Grand-Est	57	5
	67	6
	68	4
	88	2
Hauts-de-France	02	3
	59	13
	60	4
	62	7
	80	3
Île-de-France	75	11
	77	7
	78	7
	91	6
	92	8
	93	8
	94	7
	95	6
Normandie	14	3
	27	3
	50	2
	61	1
	76	6
Nouvelle-Aquitaine	16	2
	17	3
	19	1
	23	1
	24	2
	33	8
	40	2
	47	2
	64	3
	79	2
	86	2
	87	2
Occitanie	09	1
	11	2
	12	1
	30	4
	31	7
	32	1
	34	6
	46	1
	65	1
	66	2

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

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE »	ALPHA		A saisir par la DD **Renseigner le numéro d'agrément de l'établissement producteur**	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Taux de sel « TX_SEL »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Atmosphère de conditionnement « ATMCDT »	LCU	Sous-vide / Sous-film / Sous atmosphère modifiée	A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Contamination par *Listeria* « CNTM_LM »	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
Dénombrement en *Listeria* « DNBR_LM »	ALPHA		A saisir par la DD **Si le prélèvement est contaminé par *Listeria monocytogenes*, préciser le résultat du dénombrement (en ufc/g) pour chacune des unités ayant un résultat positif**	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°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	*Listeria monocytogenes*
Produits alimentaires concernés	Produits à base de viande de porc cuits tranchés **provenant d'établissements agréés**
Espèce	Porc
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
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 de *L. monocytogenes* pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Produits à base de viande de porc cuits tranchés
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	NF EN ISO 11290-1 et 11290-2 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	Présence dans 25 g
Seuil de numération	10 ufc/g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	100 ufc/g (n = 5, c = 0)

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2016-1003
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 557-pdts carnés;distrib;PABV porc;Listeria – Campagne 2017
Objectifs du plan	✝ Vérifier la conformité des produits aux critères réglementaires ✝ Estimer le taux de contamination par *Listeria monocytogenes* des produits à base de viande de porc cuits tranchés et évaluer l'exposition du consommateur
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 29 décembre 2017
Stade de prélèvement	Distribution (GMS)
Matrice à prélever	Produits à base de viande de porc cuits tranchés : jambons de porc, rôtis de porc, saucisses et saucissons cuits de porc, pâtés de porc, rillettes de porc...
Analyte recherché	*Listeria monocytogenes*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des produits **provenant d'établissements agréés**. Ne pas prélever de produits tranchés par la GMS. Les prélèvements concernent des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiquetés, ayant une **DLC valide** jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Il est recommandé de prélever des produits ayant une DLC proche. Chaque échantillon prélevé est constitué de **5 unités** de 100 grammes au minimum appartenant au même lot de fabrication. Un conditionnement contenant plusieurs tranches est considéré comme une seule unité. Les analyses étant réalisées à DLC des produits, il faut s'assurer que la DLC du produit prélevé est compatible avec la mise en œuvre de l'analyse (par ex, la DLC du produit ne doit pas correspondre à un jour où le laboratoire est fermé).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** ✝ Dénomination du produit ✝ Numéro d'agrément de l'établissement producteur ✝ Numéro de lot ✝ Date limite de consommation ✝ Taux de sel ✝ Atmosphère de conditionnement
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✝ Dénomination du produit « PRODDENOM » ✝ Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE » : numéro d'agrément de l'établissement producteur ✝ Identification du lot « IDLOTAX » ✝ Date limite de consommation « DLCP » ✝ Taux de sel « TX_SEL » ✝ Atmosphère de conditionnement « ATMCDT » : sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous-film ✝ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de *Listeria monocytogenes*** (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 *Listeria* » OUI en cas de présence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g NON en cas d'absence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g ✝ Descripteur « Dénombrement en *Listeria* » en cas de présence de *Listeria monocytogenes* Résultat du dénombrement en ufc/g pour chacune des unités ayant un résultat positif
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme = dénombrement en *L. monocytogenes* > 100 ufc/g ✝ **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA ✝ **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS