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/2016-935** **06/12/2016**

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 carcasses de porcs d'engraissement et des carcasses de bovins de moins d'un an par Salmonella spp. au stade de l'abattoir et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées - 2017

Destinataires d'exécution
DRAAF : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val de Loire, Grand-Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Pays de la Loire, Provence-Alpes-Côte-d'Azur DAAF 971, 972, 973, 974 DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier le profil d'antibiorésistance des souches de Salmonella isolées de carcasses de porcs d'engraissement et de carcasses de bovins de moins d'un an. L'objectif européen est d'obtenir 170 isolats par filière. En filière porcine, 2000 échantillons (n=1) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de porcs d'engraissement représentatifs de la production nationale. Pour la filière bovine, dans chaque abattoir agréé pour l'abattage de bovins de moins d'un an, 24 échantillons au maximum (n=1) seront prélevés. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2017. Les résultats d'analyse relatifs à la recherche de Salmonella 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 (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
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- 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 technique DGAL/SDSSA/2015-619 du 20 juillet 2015 relative aux critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les carcasses d'animaux de boucherie

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, des agents zoonotiques et de la résistance antimicrobienne associée. Les *Salmonella* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

En Europe, *Salmonella spp.* constitue la seconde cause de toxi-infection alimentaire signalée chez l'Homme et demeure la cause la plus fréquente de toxi-infections alimentaires collectives d'origine bactérienne. Le réservoir principal de *Salmonella spp.* est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères (porcs, bovins) et des oiseaux (volailles domestiques).
Le traitement de la salmonellose se fait par l'administration d'antibiotiques pour les individus les plus sensibles. Cependant, les bactéries peuvent développer des caractères d'antibiorésistance et donc échapper aux traitements. Ce phénomène constitue une menace pour la santé publique.

La décision européenne 2013/652/UE concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales impose aux États membres, pour l'année 2017, de rechercher la résistance aux antibiotiques d'isolats de *Salmonella spp.* issus de carcasses de porcs d'engraissement et de carcasses de bovins de moins d'un an.

L'objectif de ce plan de surveillance est de préciser le profil d'antibiorésistance des souches de *Salmonella* isolées, conformément à la décision 2013/652/UE.

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

La décision 2013/652/UE indique que « *les États membres doivent réaliser des antibiogrammes pour 170 isolats de chaque combinaison d'espèce bactérienne et de type d'échantillon de population animale* ». Cela signifie que 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de porcs d'engraissement et 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de bovins de moins d'un an doivent être isolées pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques.

Les souches isolées doivent **provenir d'unités épidémiologiques différentes**.

A- Porcs d'engraissement

Pour le calcul du nombre national de prélèvements à effectuer pour atteindre l'objectif fixé par la décision 2013/652/UE, la DGAL s'est basée sur la prévalence de *Salmonella spp.* dans les carcasses de porcs d'engraissement estimée dans le cadre du plan de surveillance similaire mis en place en 2015 (~ 8,4 %).

En tenant compte de cette prévalence, le nombre total d'échantillons de carcasses de porcs d'engraissement à prélever est fixé à 2000.

Au sein d'un même abattoir, les différents prélèvements réalisés doivent concerner des **ateliers d'origine distincts, identifiés par des numéros EGET différents**.

B- Bovins de moins d'un an

La prévalence de *Salmonella spp.* dans les carcasses de bovins est très faible (< 1 %).

En tenant compte de cette prévalence, le nombre total d'échantillons de carcasses de bovins

de moins d'un an à prélever pour obtenir les 170 isolats requis par la décision 2013/652/UE serait extrêmement important et irréalisable par les services déconcentrés.

Les prélèvements de carcasses de bovins de moins d'un an sont donc réalisés selon les modalités suivantes :

- Règle générale : pour chaque abattoir, 2 prélèvements par mois (soit 24 prélèvements par an) doivent être réalisés ; ils concernent des **cheptels fournisseurs différents, identifiés par des numéros EDE différents**,
- Cas spécifique des abattoirs recevant moins de 24 cheptels fournisseurs : le nombre de prélèvements à réaliser est limité au nombre de cheptels fournisseurs reçus sur un an. Le principe est de ne pas prélever deux fois le même cheptel.

On comprend par « cheptel fournisseur » le dernier élevage détenteur du bovin, dont le numéro EDE figure sur le passeport de l'animal.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

12 régions et 4 DROM sont concernés par ces prélèvements.

Pour les carcasses de porcs d'engraissement, le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement aux volumes d'abattage, est présenté en annexe I.

Pour les carcasses de bovins de moins d'un an, ce plan de surveillance fait exception au dispositif général de répartition de l'échantillonnage décrit dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2016-931. En effet, il n'y a pas de prescription régionale établie.

1.3. Programmation départementale

Pour les carcasses de porcs d'engraissement, chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes d'abattage, 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.

Pour les carcasses de bovins de moins d'un an, chaque département doit réaliser les prélèvements selon les règles de prélèvement établies dans la présente instruction (*cf paragraphe 1.1*).

Les prélèvements sont directement réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de porcs d'engraissement et/ou de bovins de moins d'un an (veaux et broutards).

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

Les échantillons sont prélevés de manière aléatoire, en respectant la règle suivante : ils doivent concerner des unités épidémiologiques différentes (*cf paragraphe 2.1*).

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Salmonella spp. est recherchée dans les échantillons de carcasses prélevés. Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches est effectué.

La sensibilité aux antibiotiques des souches isolées est ensuite testée par le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES à Maisons-Alfort.

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 différents prélèvements réalisés doivent concerner des **unités épidémiologiques différentes** :

- pour les porcs d'engraissement, l'unité épidémiologique correspond à l'atelier d'origine identifié par un numéro EGET,
- pour les bovins de moins d'un an, l'unité épidémiologique correspond au cheptel fournisseur, c'est-à-dire au dernier élevage détenteur du bovin, identifié par un numéro EDE qui figure sur le passeport de l'animal.

Les prélèvements de carcasses sont constitués d'une unité (n=1).

Conformément au règlement (CE) n°2073/2005, les prélèvements sont effectués par méthode non destructive (éponge), après l'habillage mais avant le ressuage de la carcasse, sur une surface totale d'échantillonnage d'au moins 400 cm^2.

La méthode de prélèvement est précisée dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

Un échantillon peut être constitué soit d'un regroupement de 4 éponges utilisées chacune pour une zone différente d'une même carcasse, soit d'une seule éponge utilisée pour les 4 zones de la carcasse.

Les deux types de diluants cités dans la norme 6887-1 (peptone-sel ou eau peptonée tamponée) sont autorisés pour imbiber l'éponge. Le laboratoire national de référence (LNR) préconise plutôt l'eau peptonée tamponnée pour la recherche de salmonelles.

Les consignes sont d'ajouter une partie du diluant (quelques millilitres) au moment du prélèvement pour humidifier l'éponge ; le reste du diluant peut être ajouté ultérieurement, au niveau du laboratoire par exemple. A l'abattoir, pour des raisons d'organisation pratique et pour éviter les risques de contamination des prélèvements, il est cependant recommandé d'utiliser des éponges commercialisées pré-humidifiées, ce qui évite d'ajouter du diluant au moment du prélèvement.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse pour ce plan de surveillance.

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 prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir leur traçabilité.
Chaque échantillon 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 :

- identification élevage ou atelier de provenance (EDE, EGET) : **renseigner le numéro EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement et le numéro EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an**,
- identification du lot,
- pays d'élevage,
- 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 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 *Salmonella spp.* sur 400 cm² de carcasse,
- « non » en cas d'absence de *Salmonella spp.* sur 400 cm² de carcasse.

En cas de résultat positif pour *Salmonella spp.* (présence sur 400 cm² de carcasse), 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/2016-931 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 (température comprise entre +1°C et +5°C), à un laboratoire d'analyses agréé en microbiologie des aliments pour les analyses de *Salmonella*.

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

En cas de non-respect de la température (comprise en +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons.

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*. à partir de l'échantillon, selon la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp*.». Les méthodes alternatives certifiées AFNOR

Validation[1] peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi, mentionnées sur l'attestation de validation AFNOR.

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

Il est indispensable de **suivre les indications du LNR** pour éviter d'avoir des souches contaminées (problème récurrent observé au cours des années précédentes).

Les souches de *Salmonella* isolées sont transmises par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES à Maisons-Alfort (*cf. III.3.5*) pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques. La méthode utilisée est celle recommandée par l'EFSA pour une harmonisation européenne de la surveillance de la résistance aux antibiotiques[2]. Un contact pourra être pris avec le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES pour la planification des envois, qui peuvent être regroupés.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSALMM

Les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 400 cm² » ou « Présence dans 400 cm² » 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/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).

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 transmettre les résultats sous forme informatisée, au plus tard le 1er février 2018.

3.5. Transmission des souches de *Salmonella* 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 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 qui est un descripteur obligatoire pour la

1 http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/Salmonella.html
2 EFSA Journal 2012;10(6):2742

considération du résultat par l'EFSA,

- l'unité épidémiologique (numéro EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement ou numéro EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an).

Les résultats de l'analyse de la sensibilité aux antibiotiques des souches de *Salmonella* isolées seront compilés par l'ANSES et présentés sous la forme d'un rapport transmis à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2018.

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

DD(CS)PP, DAAF

Le règlement (CE) n°2073/2005 précise que, pour les carcasses de porcs et les carcasses de bovins, le critère *Salmonella* est un critère d'hygiène des procédés. A ce titre, aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre en cas de présence de *Salmonella* et aucun signalement ne sera effectué auprès de la DGAL/MUS.

Cependant, vous informerez l'abattoir de la présence de *Salmonella* sur les carcasses, afin que ce dernier puisse prendre toute mesure prévue dans son plan de maîtrise sanitaire. A ce titre, vous vous référerez à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

Les résultats de surveillance de l'antibiorésistance seront expertisés en collaboration avec l'ANSES et des enquêtes seront conduites, le cas échéant, notamment en amont de la chaîne alimentaire, pour comprendre l'origine de la résistance observée.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, DAAF, laboratoires analystes

Les frais liés à ce plan de surveillance sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°29, 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 note.

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

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements de porcs d'engraissement par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	122
Bourgogne-Franche-Comté	29
Bretagne	1172
Centre-Val de Loire	59
Grand-Est	22
Hauts-de-France	47
Île-de-France	13
Normandie	27
Nouvelle-Aquitaine	209
Occitanie	84
Pays de la Loire	200
Provence-Alpes-Côte d'Azur	3
Guadeloupe	1
Martinique	1
Guyane	1
Réunion	10
Total	**2000**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements de porcs d'engraissement par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	01	30
	03	63
	07	3
	15	5
	26	10
	38	1
	42	2
	43	4
	63	2
	69	1
	73	1
Bourgogne-Franche-Comté	21	3
	25	20
	39	2
	58	2
	70	2
Bretagne	22	448
	29	175
	35	325
	56	224
Centre-Val de Loire	36	1
	41	1
	45	57
Grand-Est	08	3
	10	2
	52	2
	57	2
	67	12
	88	1
Hauts-de-France	02	5
	59	2
	62	38
	80	2
Île-de-France	78	13
Normandie	50	23
	27	4
Nouvelle-Aquitaine	16	11
	17	1
	19	1

Nouvelle-Aquitaine	24	16
	40	4
	64	54
	79	120
	87	2
Occitanie	09	2
	12	36
	30	1
	31	2
	32	1
	48	3
	65	7
	66	2
	81	25
	82	5
Pays de la Loire	49	1
	53	133
	72	66
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	05	2
	84	1
Guadeloupe	971	1
Martinique	972	1
Guyane	973	1
Réunion	974	10
Total		**2000**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Identification élevage ou atelier de provenance (EDE, EGET) « IDELVPROV »	ALPHA		A saisir par la DD **N° EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement** **N° EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an**	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	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			Non
Contamination par *Salmonella* « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée dans le cadre de ce plan sur le prélèvement de carcasse**	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD **Si le prélèvement de carcasse est contaminé par *Salmonella*, préciser le nom du (des) sérotype(s) isolé(s) au niveau de ce descripteur**	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°29	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	*Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Carcasses
Espèces	Porcs d'engraissement / Bovins de moins d'un an
Quantité minimum à prélever	Éponge sur 400 cm²
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	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 les analyses de *Salmonella* pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Carcasses de porcs d'engraissement Carcasses de bovins de moins d'un an
Prise d'essai pour analyse	400 cm² de surface
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée par AFNOR Certification)
Seuil de détection	Présence de *Salmonella* sur 400 cm² de carcasse
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Sans objet
Laboratoire destinataire des souches de *Salmonella* isolées pour analyse de leur sensibilité aux antibiotiques	Réseau *Salmonella* Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort Unité SEL
Identification souche	Sérotypage - Antibiorésistance

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2016-935
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	† NAT – 550-porcs d'engraissement;abattoir;carcasse;Salmonella – Campagne 2017 † NAT – 551-bovins de moins d'un an;abattoir;carcasse;Salmonella – Campagne 2017
Objectif du plan	Préciser le profil d'antibiorésistance de souches de *Salmonella* isolées de carcasses d'animaux de boucherie
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2017
Stade de prélèvement	Abattoirs agréés de porcs d'engraissement et/ou de bovins de moins d'un an (veaux et broutards)
Matrices à prélever	Carcasses (porcs d'engraissement – bovins de moins d'un an)
Analyte recherché	*Salmonella spp.* + résistance aux antibiotiques des souches isolées
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires **Prélever des <u>unités épidémiologiques différentes</u>** → **numéro EGET de l'atelier d'origine** pour les porcs d'engraissement → **numéro EDE du cheptel fournisseur** pour les bovins de moins d'un an
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon, composé d'une unité, est réalisé : † par méthode non destructive (éponge) † après l'habillage mais avant le ressuage de la carcasse † sur une surface totale d'échantillonnage d'au moins 400 cm² : soit regroupement de 4 éponges utilisées chacune pour une zone différente d'une même carcasse, soit une seule éponge utilisée pour les 4 zones de la carcasse.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **<u>au moment du prélèvement</u>** † Numéro EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement ou numéro EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an † Numéro de lot : numéro de lot abattoir † Pays d'élevage
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Identification élevage ou atelier de provenance « IDELVPROV » : **<u>renseigner l'EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement ou l'EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an</u>** † Identification du lot « IDLOTAX » † Pays d'élevage « PAYSELEV » † 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 *Salmonella*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) <u>Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné :</u> _____ _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire **<u>dès réception du rapport d'essai</u>** † Descripteur « Contamination par *Salmonella* » : **concerne le résultat de l'analyse PSPC !** OUI en cas de présence de *Salmonella* sur 400 cm² de carcasse NON en cas d'absence de *Salmonella* sur 400 cm² carcasse † Descripteur « Commentaires » Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s)
Gestion des résultats non-conformes	En cas de présence de *Salmonella* sur 400 cm² de carcasse : † Pas de signalement à la DGAL/MUS † **Transmission du résultat à l'abattoir concerné** afin que ce dernier puisse prendre toute mesure prévue dans son plan de maîtrise sanitaire