Ordre de service d'inspection

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

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/2016-973** **16/12/2016**

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 : 6

Objet : Plan de surveillance de la contamination des coquillages par Escherichia coli au stade de la distribution - 2017

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par Escherichia coli des coquillages mis sur le marché en France. 220 échantillons (n=5) seront prélevés au stade de la distribution et seront répartis 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 saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés 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)
- 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

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité pour *Escherichia coli* (*E. coli*) dans les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants, au stade de leur mise sur le marché.
Ce critère de sécurité est modifié à compter du 1er janvier 2017. Pour augmenter la sensibilité et prendre en compte la variabilité analytique, le jugement de conformité s'établit désormais avec n = 5 et un plan à 3 classes :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.25 Mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	*E. coli*	5	1	230 NPP[1] / 100 g de chair et liquide intravalvaire (CLI)	700 NPP / 100 g de CLI	ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

La présence effective d'*E. coli* dans les coquillages témoigne d'un défaut de maîtrise de la qualité de l'eau utilisée par les établissements (contamination par l'eau d'immersion) ou des procédés de purification éventuellement mis en œuvre (mauvaise décontamination) ou encore d'une contamination initiale dans la zone de récolte telle qu'elle n'a pas pu être éliminée de manière suffisante en établissement.

L'objectif de ce plan est de répondre aux objectifs et aux obligations fixés par le règlement (CE) n°854/2004 et de vérifier le respect du critère établi par le règlement (CE) n°2073/2005 pour *E. coli*.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 220, à raison de **5 unités analysées par échantillon** (soit 1100 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement à la population humaine, est présenté 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 réalisés au stade de la distribution, dans les grandes ou moyennes surfaces (GMS) ou dans les magasins de détail (poissonneries, étals de marché).

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 NPP : Nombre le plus probable

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

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

E. coli est recherchée dans des mollusques bivalves ou des coquillages de groupe 1[2] **vivants**.

La liste des espèces de coquillages visées par ce plan de surveillance est la suivante :

		Nom scientifique	Nom commercial
Mollusques bivalves		*Glycymeris spp*	Amande
		Cerastoderma spp	Coque
		Pecten maximus, Pecten spp	Coquille St Jacques
		Solen spp	Couteau
		Iphigenia spp	Donace
		Crassostrea spp	Huître creuse
		Ostrea spp	Huître plate
		Scrobicularia spp	Lavignon
		Mytilla spp, Mytilus spp, etc	Moule
		Ruditapes spp, Venerupis spp	Palourde
		Chlamys varia, Chlamys opercularis, Aequipecten opercularis	Pétoncle
		Venus verrucosa	Praire
		Spisula spp	Spisule
		Tellina spp	Telline
Coquillages de groupe 1	Gastéropodes	*Littorina littorea*	Bigorneau
		Buccinum undatum, Pareuthria spp	Buccin, bulot
		Cassis spp, Galeoda spp, Phalium spp	Casque
		Crepidula spp, Crepidula fornicata	Crépidule, berlingot de mer
		Haliotis tuberculata	Ormeau
		Patella caerulea, Patella intermedia, Patella rustica, Patella ulyssiponensis, Patella vulgata, Patella spp	Patelle, arapède, bernique
		Acanthia monodon, Chorus giganteus, Concholepas concholepas	Pourpre
		Murex spp, Heraplex spp, Phyllonotus spp	Murex, rocher
	Echinodermes	*Strongylocentrotus droebachiensis*	Oursin vert
		Paracentrotus lividus	Oursin
		Holothuroidea	Concombre de mer
	Tuniciers	*Microcosmus spp*	Violet

2 Au sens de l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants

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 coquillages prélevés doivent être **vivants**. Il peut s'agir de coquillages de conchyliculture ou de coquillages de pêche.

Il est demandé aux régions, autant que possible, de **varier les matrices** : répartition homogène des prélèvements entre mollusques bivalves et coquillages de groupe 1, prélèvement de matrices différentes au sein des catégories « mollusques bivalves » et « coquillages de groupe 1 » (par exemple, ne pas se limiter aux gastéropodes pour les coquillages de groupe 1).

Chaque prélèvement effectué est constitué de 5 unités (n = 5).

Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif, est composé *a minima* des quantités précisées dans le tableau ci-dessous, afin d'obtenir au moins 50 g de matrice à analyser (sauf pour les mollusques bivalves de petite taille et pour les bigorneaux pour lesquels la quantité minimale de matrice à analyser doit être de 25 g).

		Nom commercial	Nombre d'individus ou quantité à prélever
Mollusques bivalves		Huîtres	10 individus
		Moules	Entre 20 et 25 individus
		Coquilles St Jacques	Entre 10 et 12 individus
		Mollusques bivalves de petite taille (coques, praires, tellines, spisules, donaces)	Entre 15 et 20 individus
		Autres mollusques bivalves	Entre 20 et 25 individus
Coquillages de groupe 1	Gastéropodes	Bigorneaux	Entre 30 et 35 individus
		Buccins, bulots	Entre 25 et 30 individus
		Casques	Entre 25 et 30 individus
		Crépidules, berlingots de mer	Entre 25 et 30 individus
		Ormeaux	10 individus
		Patelles, arapèdes, berniques	Entre 25 et 30 individus
		Pourpres	Entre 20 et 30 individus
		Murex, rochers	Entre 20 et 30 individus
	Échinodermes	Oursins, oursins verts	Entre 10 et 15 individus
		Concombres de mer	10 individus
	Tuniciers	Violets	10 individus

J'insiste sur la nécessité de prélever au minimum ces quantités, afin que les laboratoires puissent réaliser les différentes analyses.

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 :
- établissement de production d'origine,
- espèce de coquillage,
- identification du lot,
- pays d'origine,
- zone de pêche : **à renseigner pour les coquillages de groupe 1**,
- taille échantillon (en kg),
- date de l'envoi des prélèvements.

La carte des zones de pêche est présentée en annexe VI.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

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

Les coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées (température inférieure ou égale à +10°C) afin qu'ils restent vivants jusqu'à la livraison aux laboratoires d'analyse.

Les échantillons sont acheminés immédiatement aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de *E. coli*, donc qualifiés pour les échanges de données informatisés. Les méthodes de dénombrement d'*E. coli* recommandent que l'analyse commence dans les 24 heures suivant le prélèvement**.** D'après le laboratoire national de référence (LNR), ce délai entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être étendu à 48 heures en cas de force majeure liée aux conditions de transport, à condition que les échantillons soient maintenus à une température inférieure ou égale à +10°C durant leur acheminement jusqu'au laboratoire d'analyse.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

III - Gestion des prélèvements

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels la température (inférieure ou égale à +10°C) et/ou le délai d'acheminement (24 heures au maximum entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48 heures en cas de force majeure exceptionnelle) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons pour lesquels la quantité prélevée n'est pas conforme aux quantités définies au point II.2.1.

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 utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le site intranet de la DGAL, section MSI (http://10.200.91.241/MSI/, suivre Référentiel > EDI – laboratoires > Documents de production > Documents complémentaires PSPC – PRODUCTION).

En ce qui concerne les mollusques bivalves, deux méthodes d'analyses sont proposées pour effectuer les analyses :

- méthode de référence : nombre le plus probable (NPP) ISO/TS 16649-3,
- méthode impédancemétrique NF V 08-106.

En ce qui concerne les coquillages de groupe 1, seule la méthode du nombre le plus probable (NPP) ISO/TS 16649-3 peut être mise en œuvre pour les analyses.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PECOLI

Les laboratoires d'analyse sélectionnés, **nécessairement qualifiés** pour les échanges de données informatisés, renvoient les résultats d'analyse sous SIGAL, conformément à la fiche de plan correspondante en vigueur.

Les laboratoires statuent sur la conformité des échantillons en se conformant au critère réglementaire décrit en introduction de la présente instruction.

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 24 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48 heures en cas de force majeure exceptionnelle).

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

Les résultats sont transmis par les laboratoires agréés sous forme informatisée, dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2018.

3.5. Transmission des souches dans le cadre du plan Ecoantibio 2017

Dans le cadre du plan Ecoantibio 2017 piloté par la DGAL[3], une étude menée par le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES vise à étudier la résistance aux antibiotiques de souches *E. coli* isolées de mollusques bivalves.

Afin de valoriser les prélèvements réalisés au titre du présent plan de surveillance, **il est demandé aux laboratoires agréés de réserver un aliquot de chaque échantillon** et de l'expédier à l'ANSES conformément aux dispositions suivantes :

- Préparer la suspension-mère 1/10ème en vue des analyses de dénombrement des *E. coli* dans les coquillages.

- Verser 1 ml de la suspension-mère dans un tube ou cryotube stérile contenant du glycérol (0,2 ml par tube) et conserver à -20°C si l'expédition de l'échantillon est différée. Le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES peut fournir, sur demande, les tubes stériles

3 Dossier suivi par le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage (BISPE)

glycérolés pour la conservation des échantillons.

- Expédier les échantillons à l'adresse suivante, en joignant la fiche de renseignements complétée (cf annexe V) ainsi qu'une copie du DAP :

ANSES – Laboratoire de sécurité des aliments
Étude Ecoantibio
Boulevard Bassin Napoléon
62 200 BOULOGNE-SUR-MER

Il est recommandé de regrouper 10 à 15 échantillons par envoi. Si ce volume n'est pas atteint, les échantillons doivent être transmis à l'ANSES a minima une fois par semestre.

Pour toute question relative à ce protocole **ainsi que pour toute demande d'enlèvement de colis**, vous pouvez contacter :

- Graziella BOURDIN (graziella.bourdin@anses.fr ou tél : 03.21.99.25.03),
- Sabine DEBUICHE (sabine.debuiche@anses.fr ou tél : 03.21.99.17.20).

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

DD(CS)PP

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

Un échantillon non conforme au critère de sécurité 1.25 du règlement (CE) n°2073/2005 est un échantillon pour lequel :

- le résultat est supérieur à 700 *E. coli* / 100 g de CLI pour au moins une unité,
- **ou** le résultat est supérieur à 230 *E. coli* / 100 g de CLI pour au moins 2 unités.

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2016-931 (annexe 6 – action n°1).

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

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, 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.

Les frais d'expédition des isolats *E. coli* au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES ainsi que les frais liés aux analyses relatives à l'antibiorésistance sont pris en charge par le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES.

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	26
Bourgogne-Franche-Comté	10
Bretagne	12
Centre-Val de Loire	8
Corse	1
Grand-Est	20
Hauts-de-France	21
Île-de-France	41
Normandie	11
Nouvelle-Aquitaine	17
Occitanie	22
Pays de la Loire	13
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	18
Total	**220**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	01	2
	03	1
	07	1
	26	2
	38	4
	42	3
	43	1
	63	2
	69	6
	73	1
	74	3
Bourgogne-Franche-Comté	21	2
	25	2
	39	1
	58	1
	70	1
	71	2
	89	1
Bretagne	22	2
	29	3
	35	4
	56	3
Centre-Val de Loire	18	1
	28	1
	36	1
	37	2
	41	1
	45	2
Corse	2B	1
Grand-Est	08	1
	10	1
	51	2
	52	1
	54	2
	55	1
	57	4
	67	4
	68	3
	88	1

Hauts-de-France	02	2
	59	9
	60	3
	62	5
	80	2
Île-de-France	75	8
	77	5
	78	5
	91	4
	92	5
	93	5
	94	5
	95	4
Normandie	14	2
	27	2
	50	2
	61	1
	76	4
Nouvelle-Aquitaine	16	1
	17	2
	19	1
	24	1
	33	5
	40	1
	47	1
	64	2
	79	1
	86	1
	87	1
Occitanie	09	1
	11	1
	12	1
	30	3
	31	5
	32	1
	34	4
	46	1
	65	1
	66	2
	81	1
	82	1
Pays de la Loire	44	5
	49	3
	53	1

Pays de la Loire	72	2
	85	2
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	04	1
	06	4
	13	7
	83	4
	84	2
Total		**220**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU		A saisir par DD	Oui
Zone de pêche « NOMZONPECH »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD **pour les coquillages de groupe 1**	Non
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	*E. coli*
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves vivants Coquillages de groupe 1 vivants
Quantité minimum à prélever (par unité)	Au minimum 50 g de chair et liquide intravalvaire (à l'exception des mollusques bivalves de petite taille et des bigorneaux pour lesquels la quantité minimale doit être de 25 g) Selon espèce voir tableau (chapitre II.2.1)
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	**5**
Conditionnement	Stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température inférieure ou égale à +10°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	24 heures maximum (48h en cas de force majeure exceptionnelle)
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d'*E. coli* pour les PSPC (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Mollusques bivalves Coquillages de groupe 1
Prise d'essai pour analyse (par unité)	Au minimum 50 g de chair et liquide intravalvaire (ou 25 g pour les mollusques bivalves de petite taille et les bigorneaux)
Méthodes de référence pour le dépistage	ISO/TS 16649-3 ou NF V 08-106 (uniquement pour mollusques bivalves)
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Critère de sécurité 1.25 m = 230 NPP / 100 g de CLI ; M = 700 NPP / 100 g de CLI (n = 5 ; c = 1)

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2016-973
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT– 559-pdts pêche;distrib;coquillages;E.coli – Campagne 2017
Objectif du plan	Vérifier le respect du critère de sécurité 1.25 du règlement (CE) n°2073/2005
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2017
Stade de prélèvement	Distribution (GMS, poissonneries, étals de marché)
Matrices à prélever	✝ Mollusques bivalves ✝ Coquillages de groupe 1 (gastéropodes, échinodermes, tuniciers)
Analyte recherché	*E. coli*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	**Attention ! Prélever des échantillons de 5 unités (n = 5)** Pour chaque unité, prélever les quantités suivantes : Prélever, en divers points du lot, un certain nombre d'individus entiers, **vivants**, afin d'obtenir au moins 50 g de matrice à analyser (ou 25 g pour les mollusques bivalves de petites taille et les bigorneaux) : ✝ Huîtres : 10 individus ✝ Coquilles St Jacques : 10 à 12 individus ✝ Mollusques bivalves de petite taille (coques, praires, tellines, spisules, donaces) : 15 à 20 individus ✝ Autres mollusques bivalves (y compris moules) : 20 à 25 individus ✝ Ormeaux : 10 individus ✝ Oursins, oursins verts : 10 à 15 individus ✝ Bigorneaux : 30 à 35 individus ✝ Buccins, bulots, casques, crépidules, berlingots de mer, patelles, arapèdes, berniques : 25 à 30 individus ✝ Pourpres, murex, rochers : 20 à 30 individus ✝ Concombres de mer et violets : 10 individus
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** ✝ Établissement de production d'origine ✝ Espèce de coquillage ✝ Numéro de lot ✝ Pays d'origine ✝ Zone de pêche (cf liste en annexe VI) **pour les coquillages de groupe 1** ✝ Taille de l'échantillon
Conservation du prélèvement	Froid positif : **température inférieure ou égale à +10°C**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✝ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ✝ Espèce de coquillage « ESPCOQ » ✝ Identification du lot « IDLOTAX » ✝ Pays d'origine « PAYORIG » ✝ Zone de pêche « NOMZONPECH » : **pour les coquillages de groupe 1** ✝ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ✝ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 24h entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48h en cas de force majeure exceptionnelle) Froid positif : température inférieure ou égale à +10°C Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche d'*E. coli*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non-conforme : - Si au moins une unité a un résultat strictement supérieur à 700 *E. coli* / 100 g de CLI - Si au moins 2 unités ont un résultat strictement supérieur à 230 *E. coli* / 100 g de CLI ✝ **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA ✝ **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS

ANNEXE V (pour les laboratoires agréés)

Projet Ecoantibio 2017 : Liste des échantillons
(Remplir une fiche par série d'envoi)

Nom du laboratoire expéditeur : _____

Personne-contact : _____

Coordonnées téléphoniques : ____.____.____.____.____

Adresse électronique : _____

Date d'envoi des échantillons : ____ / ____ / ____

Date de réception (Réservé à l'ANSES) : ____ / ____ / ____

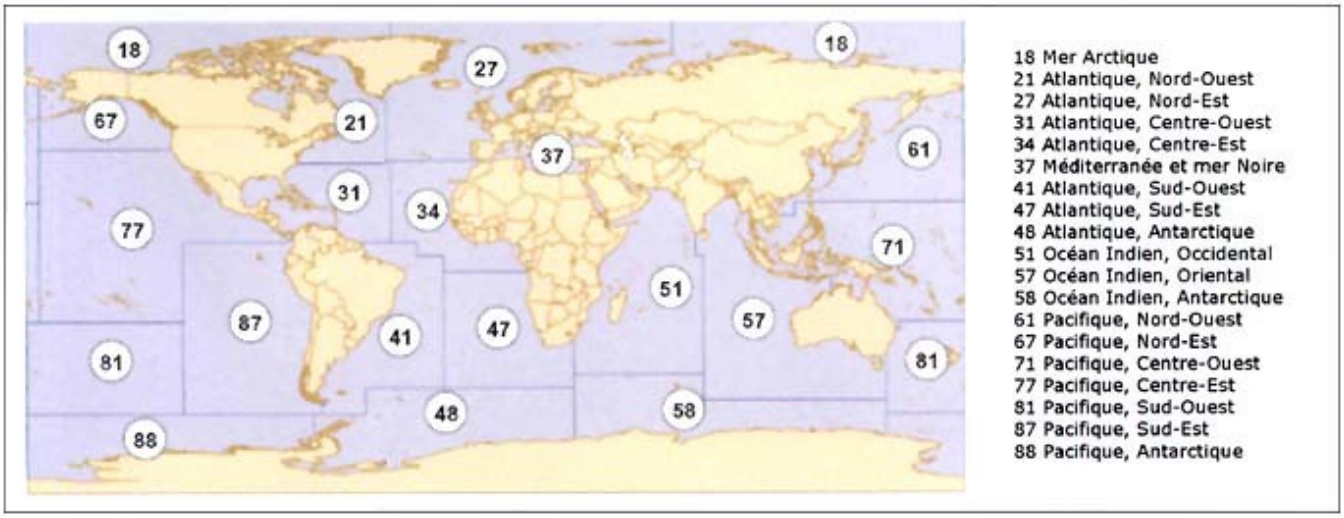
N°DAP	N° échantillon (N° labo)	Nature échantillon (Nom commercial)	Date début d'analyse au laboratoire	N° ANSES (Réservé à l'ANSES)

Adresse d'expédition des échantillons :
ANSES - Laboratoire de Sécurité des Aliments
Étude Ecoantibio
Boulevard du Bassin Napoléon
62 200 BOULOGNE-SUR-MER

Personnes-contact :
- Graziella Bourdin : 03.21.99.25.03 ou graziella.bourdin@anses.fr
- Sabine Debuiche : 03.21.99.17.20 ou sabine.debuiche@anses.fr

ANNEXE VI

Carte des zones de pêche[4]



Zone FAO 51 : Océan Indien Occidental ou Océan Indien Ouest
Zone FAO 57 : Océan Indien Oriental ou Océan Indien Est

4 http://www.fao.org/docrep/009/y5852f/Y5852F02.htm