Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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/2018-10** **29/12/2017**

Date de mise en application : 01/01/2018
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2019
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 volaille par Salmonella spp. au stade de l'abattoir et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées - 2018

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné, d'une part, à estimer la contamination par Salmonella spp. des carcasses de volaille au stade de l'abattoir en France et, d'autre part, à apprécier le profil d'antibiorésistance des souches de Salmonella isolées.
2333 échantillons (n=5) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes, abattant plus de 300 tonnes de volailles par an, proportionnellement aux volumes d'abattage.
La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2018.
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 2019.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2017-1019 du 20 décembre 2017 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2018 des plans de surveillance et

plans de contrôle (PSPC)
- 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
- 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
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-324 du 7 avril 2017 relative aux dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments

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 et des oiseaux (volailles domestiques).

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère microbiologique de sécurité pour les viandes fraîches de volaille[1] vis-à-vis de *Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) et *Salmonella* Enteritidis :

Catégorie de denrées alimentaires	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
1.28 Viandes fraîches de volaille[1]	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

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 2018, de rechercher la résistance aux antibiotiques d'isolats de *Salmonella spp.* issus de carcasses de volailles (poulets de chair et dindes d'engraissement) à l'abattoir.

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- vérifier la conformité des viandes fraîches de volaille par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par *Salmonella* des viandes fraîches de volaille produites en France,
- comparer les taux de contamination et taux de non-conformité réglementaire avec ceux observés lors des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes,
- 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

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* ».

1 Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

Cela signifie que 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de poulets de chair et 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de dindes d'engraissement doivent être isolées pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques.

Pour le calcul du nombre national de prélèvements à effectuer pour répondre à cette obligation, la DGAL s'est fondée sur les taux de contamination observés lors du plan de surveillance similaire mis en place en 2016 :

- taux de contamination par *Salmonella* des carcasses de poulets de chair : 13,4 % (IC_{95}-[11,6-15,4 %]),
- taux de contamination par *Salmonella* des carcasses de dindes d'engraissement : 16,3 % (IC_{95}-[14,1-18,8 %]).

En tenant compte de ces données, et également de contraintes en termes de moyens humains formulées par certaines régions, le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 2333, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 11665 analyses au total).

Ces 2333 échantillons sont répartis de la manière suivante :

- 1290 échantillons de poulets de chair,
- 1043 échantillons de dindes d'engraissement.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

11 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement aux volumes d'abattage, avec une prise en compte de contraintes en termes de moyens humains formulées par certaines régions, est présenté en annexe I.

1.3. Programmation départementale

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.

Les prélèvements sont directement réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes, représentatifs de la production nationale. Les abattoirs sélectionnés pour la réalisation des prélèvements sont ceux abattant plus de 300 tonnes de volailles par an (ce qui correspond aux abattoirs réalisant 98,5 % de l'abattage national de volailles).

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2018, 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 prélevés. Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches est effectué.

La sensibilité aux antibiotiques des souches isolées et sérotypées est ensuite testée par le laboratoire de l'Anses Fougères.

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/2017-1019 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

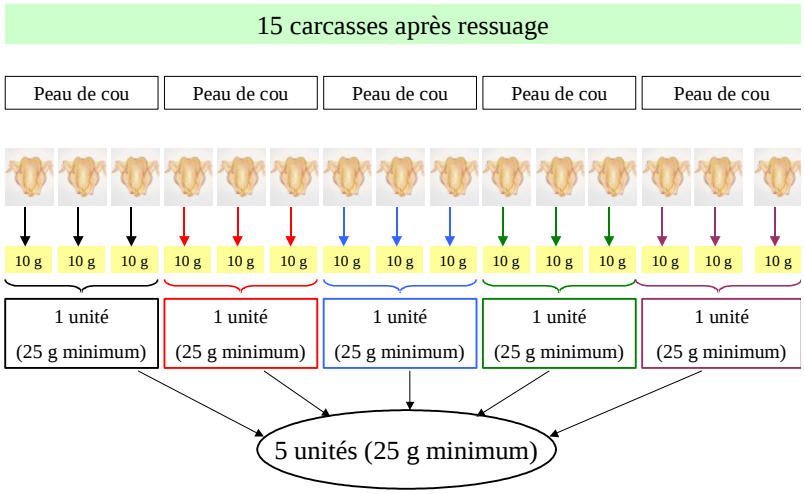
Les différents prélèvements réalisés doivent concerner des **unités épidémiologiques différentes**. Pour les volailles, l'unité épidémiologique correspond à l'INUAV (numéro unique atelier volailles).

Les prélèvements sont constitués de 5 unités (n=5).

Chaque échantillon est constitué de la manière suivante, conformément au règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 3) :

- un morceau de peau de cou, d'environ 10 grammes, est prélevé sur 15 carcasses de volailles issues du même cheptel d'origine (même INUAV) sélectionnées de manière aléatoire, après le ressuage,
- les morceaux de peau de cou de 3 carcasses de volailles sont regroupés, permettant ainsi d'obtenir 5 unités, de poids *a minima* égal aux 25 grammes nécessaires à l'analyse.

Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever





Prélèvements à effectuer :

morceaux de peau de cou

Taille approximative d'un morceau de peau de cou de 10 g (par rapport à une pièce de 2 pence ou 2 euros)



Chaque unité de peau de cou est conditionnée dans un sachet stérile afin d'éviter les contaminations croisées entre unités. Les 5 sachets sont réunis dans un sachet unique.

Les prélèvements sont effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.

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/2017-1019 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon, et chacune des 5 unités qui le composent, sont identifiés sans ambiguïté immédiatement après prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP (soit 6 étiquettes), 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 :
- établissement ou atelier d'origine : **renseigner l'INUAV d'origine**,
- identification du lot,
- pays d'élevage,
- date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2017-1019 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons prélevés sont maintenus au froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport).

Ils sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures) à un laboratoire d'analyses agréé pour les analyses de *Salmonella*.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 2 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2017-1019

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
(*cf. fichier intitulé « PSPC annexe 4 – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »*)

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 analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Les laboratoires agréés procèdent :

- à la recherche de *Salmonella spp*. dans 25g de peau de cou, selon la norme NF EN ISO 6579-1 « Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* – Partie 1 : recherche des *Salmonella spp.* »,
- **au sérotypage des souches isolées**, selon les recommandations techniques du Fascicule de Documentation FD CEN ISO/TR 6579-3 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypie des *Salmonella* – Partie 3 : lignes directrices pour la sérotypie des *Salmonella spp.* ».

Les méthodes alternatives validées par rapport à la méthode de référence et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (2003) ou la norme NF EN ISO 16140-2 (2016) ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international peuvent être utilisées, dans la mesure où la validation est réalisée par rapport à la méthode de référence sans aucune restriction (*cf. fichier « Microbiologie alimentaire – Liste des méthodes officielles »* à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation). Il convient d'être vigilant sur l'existence d'éventuelles restrictions d'emploi, précisées sur l'attestation de validation correspondante. Ce cas concerne en particulier la non-détection des salmonelles immobiles lorsque le principe de la méthode alternative est fondé sur la mobilité des souches, alors que la méthode de référence détecte à la fois les souches mobiles et immobiles.

Il est indispensable de **suivre les indications du LNR *Salmonella*** pour éviter d'avoir des souches contaminées (problème récurrent observé depuis 2014).

Les souches de *Salmonella* isolées et sérotypées sont ensuite transmises par les laboratoires agréés **au laboratoire de l'Anses Fougères** (*cf. paragraphe 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].

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSALMM

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses (recherche et sérotypage) conformément à la fiche de plan en vigueur.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2017-1019

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

Tous les résultats de recherche et de sérotypage sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2019.

2 EFSA Journal 2012;10(6):2742

Les résultats de l'analyse de la sensibilité aux antibiotiques des souches de *Salmonella* isolées sont compilés par l'Anses et présentés sous la forme d'un rapport qui sera transmis à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2019.

3.5. Transmission des souches de *Salmonella* identifiées

Une seule souche par sérovar et par échantillon, ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités, sont transmis par les laboratoires agréés au laboratoire de l'Anses Fougères, à l'adresse suivante :

ANSES - Laboratoire de Fougères
Unité AB2R – LNR Résistance Antimicrobienne
10 B rue Claude Bourgelat – Javené
CS 40608
35 306 FOUGÈRES CEDEX

Un envoi doit être réalisé 1 fois par trimestre au minimum (il peut être plus fréquent si nécessaire). A partir du mois d'octobre, les isolats doivent être transmis de manière plus régulière encore, *a minima* 1 à 2 fois par mois.

Pour les envois, il est demandé de mettre dans des sachets séparés les isolats issus de poulets de chair et ceux issus de dindes d'engraissement.

En complément de l'envoi des souches, un tableur informatique sous format Excel est transmis par mail à l'Anses Fougères (contacts : agnes.perrin-guyomard@anses.fr et mireille.bruneau@anses.fr). Ce tableur, présenté en annexe V, récapitule les informations minimales exigées nécessaires à la traçabilité des prélèvements et de leurs analyses. La date de mise en analyse du prélèvement est un descripteur obligatoire à renseigner.
Note : Le laboratoire de l'Anses Fougères transmettra le tableur Excel par mail aux laboratoires agréés en début d'année 2018.

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

DD(CS)PP

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2017-1019

Seuls les sérovars pour lesquels il existe un critère de sécurité dans le règlement (CE) n°2073/2005 font l'objet de mesures de gestion. Ainsi, en cas de non-conformité réglementaire, c'est-à-dire présence de *Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) ou de *Salmonella* Enteritidis dans 25 g de peaux de cou, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2017-1019 (annexe 5 – action n°1).
Un retrait des carcasses et pièces de découpe qui en sont issues sera opéré (pas de rappel car le produit est destiné à être consommé cuit par le consommateur).

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, laboratoires analystes*

Les frais liés au transport des échantillons et aux analyses (recherches et sérotypages de *Salmonella* réalisés par les laboratoires agréés et caractérisation de la sensibilité aux antibiotiques des souches effectuée par le LNR « Résistance antimicrobienne ») 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 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 adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever		
	Poulets de chair	**Dindes d'engraissement**	**Total**
Auvergne-Rhône-Alpes	76	41	117
Bourgogne-Franche-Comté	97	0	97
Bretagne	423	456	879
Centre-Val de Loire	28	122	150
Corse	1	0	1
Grand-Est	32	0	32
Hauts-de-France	13	0	13
Normandie	20	48	68
Nouvelle-Aquitaine	138	116	254
Occitanie	49	0	49
Pays de la Loire	413	260	673
Total	**1290**	**1043**	**2333**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement ou atelier d'origine « ETATEORG »	ALPHA	Renseigner l'**INUAV d'origine** (Numéro unique atelier volailles)	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	LCU	Cf. liste SIGAL	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD(CS)PP	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°29	Non

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

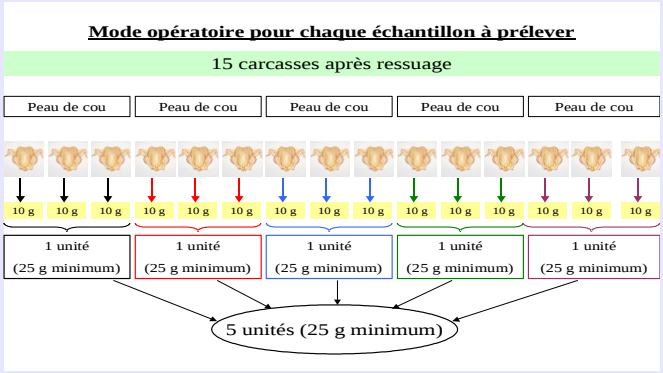
ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	*Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de volaille
Espèces	Poulets de chair / Dindes d'engraissement
Quantité minimum à prélever	30 g (3 x 10 g de peau de cou) pour chaque unité
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
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* (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de volaille
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	Détection : NF EN ISO 6579-1 Sérotypage : FD CEN ISO/TR 6579-3 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Absence dans 25 g *de Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) ou *Salmonella* Enteritidis (n = 5, c = 0)
Laboratoire destinataire des souches de *Salmonella* isolées pour analyse de leur sensibilité aux antibiotiques	Anses – Laboratoire de Fougères LNR Résistance antimicrobienne, Unité AB2R

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2018-10 du 29 décembre 2017
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	† NAT – 550-pdts carnés;abattoir;peau de cou poulet;Salmonella † NAT – 551-pdts carnés;abattoir;peau de cou dinde;Salmonella
Objectifs du plan	† Vérifier la conformité des viandes fraîches de volaille par rapport à la réglementation † Estimer le taux de contamination par *Salmonella* des viandes fraîches de volaille produites en France † Comparer les taux de contamination et taux de non-conformité avec ceux observés précédemment † Préciser le profil d'antibiorésistance des souches de *Salmonella* isolées
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2018
Stade de prélèvement	Abattoir (abattoirs de volailles abattant plus de 300 tonnes par an)
Matrice à prélever	Peaux de cou de volailles (poulets de chair – dindes d'engraissement)
Analyte recherché	*Salmonella spp.* + test de la résistance aux antibiotiques des souches isolées
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires **Prélever des unités épidémiologiques différentes = prélever des INUAV différents**
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon, composé de 5 unités, est constitué comme suit : † prélever **15 morceaux de peau de cou** (10 g chacun) sur 15 carcasses issues du même cheptel d'origine après le ressuage † **regrouper 3 par 3** les morceaux de peau de cou de façon à obtenir 5 unités de 25 g minimum  † Conditionner chaque unité dans un sachet stérile et réunir les 5 sachets dans un sachet unique † Identifier chaque échantillon et chacune des 5 unités qui le composent (6 étiquettes au total)
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** † INUAV d'origine † Numéro de lot : n° lot abattoir † Pays d'élevage
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Etablissement ou atelier d'origine « ETATEORG » : **renseigner l'INUAV d'origine** † Identification du lot « IDLOTAX » † Pays d'élevage « PAYSELEV » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Acheminement immédiat** (arrivée au laboratoire 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)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme = présence de ***Salmonella* Typhimurium** (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) ou de ***Salmonella* Enteritidis** dans 25 g de peau de cou † **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA † **Retrait** des carcasses et pièces de découpe qui en sont issues

ANNEXE V

Tableur à transmettre à l'Anses Fougères par mail sous format Excel lors de l'envoi des souches

Laboratoire expéditeur (Personne contact et adresse) :
_____
_____

N°DAP	N° SIRET abattoir	Dépt	INUAV	Espèce animale	Date de mise en analyse du prélèvement	*Salmonella*	
						N° souche	Sérovar
100012550001	002512365100XX	00	V000AAA	Poulet	27/03/2018	- *	-
100012550002	002512365101XX	00	V000BBB	Dinde	22/03/2018	18-4917X	Enteritidis

* Absence de *Salmonella* dans le prélèvement