



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/2018-6

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 volailles par Campylobacter au stade de l'abattoir - 2018

Destinataires d'exécution

DRAAF
DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer le niveau moyen de contamination par Campylobacter des carcasses de volailles au stade de l'abattoir.

384 échantillons (n=1) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes, abattant plus de 300 tonnes de volailles par an, à raison de 4 prélèvements par an et par abattoir.

La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2018.

Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP qui les reporteront au fur et à mesure de leur réception dans SIGAL à l'aide d'un descripteur spécifique, et dans tous les cas 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
- 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

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

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

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

L'objectif de ce plan de surveillance est d'estimer le niveau moyen de contamination par *Campylobacter* des carcasses de volailles au stade de l'abattoir, dans les établissements abattant plus de 300 tonnes par an.

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 384, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 384 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

11 régions sont concernées par ces prélèvements.

Pour une espèce, 4 prélèvements annuels (1 prélèvement par trimestre) doivent être réalisés dans chaque abattoir de volailles abattant plus de 300 tonnes par an.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi conformément à cette règle, est présenté en annexe I.

1.3. Programmation départementale

Le nombre d'échantillons à prélever par département et par abattoir est présenté en annexe I bis.

Les prélèvements sont réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et/ou de dindes. Les abattoirs de volailles sélectionnés pour la réalisation des prélèvements sont ceux abattant plus de 300 tonnes 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.

Étant donné que seuls 3 laboratoires sont agréés pour le dénombrement de *Campylobacter spp.*, il convient de prendre contact 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 échantillons doit être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les 384 échantillons de carcasses de volailles à prélever sont répartis de la manière suivante :

- 296 échantillons de carcasses de poulets de chair,
- 88 échantillons de carcasses de dindes d'engraissement.

Les échantillons prélevés font l'objet d'un dénombrement de *Campylobacter*.

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP

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)

Chaque échantillon est constitué d'une unité (n=1) obtenue 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 4 carcasses de volailles d'un même lot, sélectionnées de manière aléatoire, après le ressuage,
- les 4 morceaux de peau de cou sont regroupés, permettant ainsi d'obtenir une unité, de poids *a minima* égal aux 35 grammes nécessaires à l'analyse.

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.

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 doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner est présentée en annexe II.

Les descripteurs d'intervention à renseigner au moment du prélèvement sont :

- identification du lot,
- pays d'élevage,
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : Un descripteur d'intervention concerne les résultats d'analyses ; il est renseigné par les DD(CS)PP a posteriori, à réception du rapport d'essai.

En effet, en l'absence de qualification des laboratoires agréés pour les échanges de données informatisés, les DD(CS)PP doivent saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essai, les résultats de dénombrement au niveau du descripteur « **Dénombrement en *Campylobacter*** » (résultat du dénombrement en ufc/g).

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 sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures), sous régime du froid positif, à un laboratoire agréé pour le dénombrement de *Campylobacter spp.*

2.4. Laboratoire destinataire 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

Les laboratoires agréés refusent les échantillons pour lesquels la température (comprise entre +1°C et +8°C) et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'ont pas été respectés, et en informent l'expéditeur.

3.2. Méthodes officielles

Cf. tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail Resytal <https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 48 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Les laboratoires agréés procèdent au **dénombrement de *Campylobacter*** selon la norme NF EN ISO 10272:2017 « Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - Partie 2 : Technique par comptage des colonies ».

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>).

3.3. Expression des résultats

Les résultats sont exprimés en nombre d'ufc (unités formant colonies) par gramme.

3.4. Transmission des résultats

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

Les résultats sont communiqués aux DD(CS)PP, **au fur et à mesure de leur obtention**, sous forme de rapports d'essai. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essai, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

IV - Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion **DD(CS)PP**

Pour les carcasses de dindes d'engraissement, aucun critère relatif à *Campylobacter* n'est défini réglementairement. Pour les carcasses de poulets de chair, le règlement (CE) n°2073/2005 précise que le critère *Campylobacter* est un critère d'hygiène des procédés. A ce titre, aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre (quel que soit le résultat d'analyse) et aucun signalement ne sera effectué auprès de la MUS.

Cependant, lorsque le dénombrement en *Campylobacter* est supérieur à 1000 ufc/g, vous veillerez à vérifier les résultats des autocontrôles réalisés par l'abattoir, afin d'avoir une vision plus globale de la situation de l'abattoir au regard de *Campylobacter*.

V - Dispositions financières **DD(CS)PP, laboratoires analystes**

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35 (groupe marchandise 430103 pour les frais d'analyse).

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

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

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

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever		
	Poulets de chair	Dindes d'engraissement	Total
Auvergne-Rhône-Alpes	48	16	64
Bourgogne-Franche-Comté	20	0	20
Bretagne	44	24	68
Centre-Val de Loire	24	12	36
Corse	4	0	4
Grand-Est	12	0	12
Hauts-de-France	8	0	8
Normandie	16	8	24
Nouvelle-Aquitaine	32	8	40
Occitanie	16	0	16
Pays de la Loire	72	20	92
Total	296	88	384

ANNEXE I bis

Liste des abattoirs au sein desquels des prélèvements doivent être effectués

Région	Dépt	Numéro agrément abattoir	Nom abattoir	Détails des prélèvements à effectuer	
				Poulets	Dindes
Auvergne-Rhône-Alpes	01	01.364.001	RONCARD BRESSE	4	-
		01.391.001	GAVAND PRUDENT S.A.	4	-
	03	03.109.001	ALLIER VOLAILLES	4	4
		03.182.001	MAISON POUZADOUX ABATTOIR	4	-
		03.236.001	ARRIVE AUVERGNE	4	-
	07	07.089.001	LES FERMIERS DE L'ARDÈCHE SA	4	-
	26	26.083.011	CAPAG	4	4
		26.144.011	BERNARD ROYAL DAUPHINE BRD GRANE	4	-
	42	42.257.001	VALEYRE ET CIE	4	-
	43	43.152.007	JEAN VEY (SAS)	4	-
	63	63.116.001	ANDRE VOLAILLES	4	4
		63.177.001	ABATTOIR SEDIVOL	4	-
	69	69.135.001	VOLAILLES CORICO	-	4
Bourgogne-Franche-Comté	71	71.056.001	LDC BOURGOGNE	4	-
		71.158.001	GUILLOT-COBREDA	4	-
		71.523.001	ÉTABLISSEMENTS MAIRET	4	-
	89	89.013.001	LAGUILLAUMIE SCV	4	-
		89.069.001	DUC	4	-
Bretagne	22	22.099.002	LDC BRETAGNE	4	-
		22.158.026	LE PLENIER BOSCHER ABATTOIR	4	-
		22.376.001	LE CLEZIO	-	4
	29	29.024.011	ÉTABLISSEMENTS E. ROBIN	4	-
		29.026.010	DOUX	4	-
		29.067.010	TILLY-SABCO BRETAGNE	4	-
		29.106.010	VOLAILLES DE L'ODET	-	4
		29.117.010	SAVEL INDUSTRIES	4	-
	56	56.017.001	RONCARD	4	4
		56.057.001	CADF SA	-	4
		56.081.001	VOLAILLES DE KERANNA	4	4
		56.101.004	SOCALYS	4	-
		56.170.001	DOUX PLOURAY SA	4	-
		56.222.002	CELVIA	-	4
		56.244.005	CENTRE ÉLABORATION DES VIANDES	4	-
Centre-Val de Loire	18	18.030.001	LES VOLAILLES DE BLANCAFORT	-	4
	28	28.201.002	RONCARD ILE DE FRANCE	4	-
		41.053.002	NOUVELLE ATLAS	4	4

Centre-Val de Loire	41	41.075.001	SNV SERVAIS	4	-
		41.136.003	SARL SERGENT	4	-
		41.170.001	SA MENARD	4	-
		41.238.001	SOCIÉTÉ NOUVELLE DE VOLAILLE SNV	-	4
	45	45.018.001	VOLAILLES DU GATINAIS	4	-
Corse	2B	2B.037.001	LES POULETS BASTIAIS (SARL)	4	-
Grand-Est	51	51.101.001	LES ÉLEVEURS DE LA CHAMPAGNE	4	-
	67	67.127.001	SIEBERT BRUNO SA	4	-
		67.180.004	EARL RIHN	4	-
Hauts-de-France	59	59.578.001	SOCIÉTÉ LIONOR (SA)	4	-
	62	62.506.001	GROUPEMENT PRODUCTEURS DE VOLAILLES DE LICQUES	4	-
Normandie	14	14.509.030	SOCADIS SA	4	-
	27	27.679.002	VOLAILLES ADRIEN LABROUCHE	4	4
	50	50.287.001	SARL R NOUET ET FILS	4	-
	61	61.096.020	SOCIÉTÉ NORMANDE DE VOLAILLE (SNV)	4	4
Nouvelle-Aquitaine	16	16.254.002	SACL LAFAYE (SARL)	4	-
	24	24.437.001	SA BLASON D'OR	4	4
		24.547.003	FERMIERS DU PÉRIGORD	4	-
	33	33.036.001	LDC AQUITAINE (SA)	4	-
	40	40.158.001	RONCARD	4	-
		40.230.001	FERMIERS LANDAIS	4	-
		40.282.001	FERMIERS LANDAIS	4	-
		79.179.002	GALLIANCE DINDES	-	4
	79	79.195.003	GASTRONOME INDUSTRIE SEVRIENNE	4	-
Occitanie	30	30.233.001	DUC (SA)	4	-
	32	32.107.030	FERMIERS DU GERS	4	-
		32.412.030	FERMIERS DU GERS	4	-
	34	34.018.001	COSTE (S.A.R.L.)	4	-
Pays de la Loire	44	44.003.002	GASTRONOME	4	-
		44.180.002	LES VOLAILLES DE ST MARS	4	-
	49	49.119.001	SAS GUILLET	4	-
		49.332.001	SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE D'ABATTAGE DU LEO	4	-
	53	53.014.002	SOCIÉTÉ NOUVELLE DE VOLAILLE SNV	4	-
		53.048.002	ÉTABLISSEMENTS SECOUE	4	-
		53.121.001	VOLAILLES RÉMI RAMON	4	-
		53.127.001	STE FLECHARD RAYMOND ALLAIN LEBAILLY SOFRAL	4	4
		53.130.001	SOCIÉTÉ NOUVELLE DE VOLAILLE SNV	4	-
	72	72.168.001	LDC SABLE CAVOL	4	-
		72.264.002	LDC SABLE	4	4
	85	85.046.003	SAVIC	4	-
		85.051.001	DOUX	4	-
	85	85.084.001	ARRIVE	4	-

Pays de la Loire (suite)		85.215.001	ARRIVE	4	4
		85.223.001	ÉTABLISSEMENTS BODIN ET FILS	4	4
		85.234.001	VOLAILLES ELIE FRESLON	4	4
		85.246.002	ETS THOMAS ET FILS	4	-

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
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
Dénombrement en <i>Campylobacter</i> « DNBR_CAMPBR »	ALPHA	Indiquer le résultat du dénombrement (en ufc/g)	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Non
Suite non conformité PSC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD(CS)PP	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	<i>Campylobacter spp.</i>
Produits alimentaires concernés	Carcasses de volailles
Espèces	Poulets de chair – Dindes d'engraissement
Quantité minimum à prélever	4 peaux de cou (35 g minimum)
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour le dénombrement de <i>Campylobacter spp.</i> http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Carcasses de volailles
Prise d'essai	10 g
Méthode de référence	NF EN ISO 10272-2 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2018-6 du 29 décembre 2017
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	➡ NAT – 553-pdts carnés;abattoir;carcasse poulet;Campylobacter ➡ NAT – 554-pdts carnés;abattoir;carcasse dinde;Campylobacter
Objectif du plan	Estimer le niveau moyen de contamination par <i>Campylobacter</i> des carcasses de volailles au stade de l'abattoir, dans les établissements abattant plus de 300 tonnes par an
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 volaille (poulets de chair – dindes d'engraissement)
Analyte recherché	<i>Campylobacter spp.</i>
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué d'une unité (n=1) obtenue 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 4 carcasses de volailles d'un même lot, sélectionnées de manière aléatoire, après le ressuage, –les 4 morceaux de peau de cou sont regroupés, permettant ainsi d'obtenir une unité, de poids <i>a minima</i> égal aux 35 grammes nécessaires à l'analyse. Les prélèvements sont effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer <u>au moment du prélèvement</u> : ➡Numéro de lot ➡Pays d'élevage
Conservation du prélèvement	Froid positif
Saisie des descripteurs dans SIGAL	➡Numéro de 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 (la température de l'échantillon doit être comprise entre +1°C et +8°C à l'arrivée au laboratoire) Laboratoire destinataire = laboratoire agréé pour le dénombrement de <i>Campylobacter spp.</i> 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 <u>dès réception du rapport d'essai</u> Descripteur « Dénombrement en <i>Campylobacter</i> » : Indiquer le résultat du dénombrement en ufc/g
Gestion des résultats non-conformes	Pas de gestion des résultats non-conformes