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/2018-920** **18/12/2018**

Date de mise en application : 01/01/2019
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2020
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Plan exploratoire relatif à la contamination des viandes et foies de veau par Campylobacter au stade de la distribution - 2019

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan exploratoire est destiné à collecter des données sur la contamination par Campylobacter des viandes et foies de veau mis sur le marché, afin d'évaluer l'exposition du consommateur.
660 échantillons d'une unité (n=1) (330 échantillons de viandes de veau et 330 échantillons de foies de veau) seront prélevés au stade de la distribution. Ces prélèvements seront répartis proportionnellement à la population humaine dans les 13 régions métropolitaines.
La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2019.
Les résultats d'analyses seront transmis par les laboratoires agréés au LNR à chaque fin de trimestre.

Textes de référence :
- 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 (abrogation le 14/12/2019)
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques
- 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
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2018-913 du 18/12/2018 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)

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.

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.

Les oiseaux sauvages et domestiques sont considérés comme les principaux réservoirs de *Campylobacter*. Selon une étude récente d'attribution des sources de campylobactérioses en France[1], le réservoir bovin s'est révélé être impliqué à hauteur de l'implication du réservoir avicole. De plus, une enquête épidémiologique a montré que la prévalence de *Campylobacter spp.* chez les veaux est de 99 %[2].

L'objectif de ce plan exploratoire est de collecter des données sur la contamination par *Campylobacter* des viandes et foies de veau au stade de la distribution, afin d'évaluer l'exposition du consommateur.

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 660, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 660 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 proposée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution, dans les rayons libre-service des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS).

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2019, 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.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des échantillons doit être aléatoire.

[1] Thépault *et al.*, 2017
[2] Thépault *et al.*, 2018

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les 660 échantillons à prélever sont répartis de la manière suivante :

–330 échantillons de viandes de veau (viandes fraîches ou viandes hachées),

–330 échantillons de foies de veau.

Les échantillons prélevés font l'objet d'une recherche et d'un dénombrement simultanés 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/2018-913 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque prélèvement correspond à un échantillon préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté, prélevé directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

Le poids total de l'échantillon prélevé doit être au minimum de 100 grammes.

Les échantillons prélevés doivent avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (qui devra être réalisée au maximum dans les 72 heures suivant le prélèvement).

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/2018-913 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 <u>au moment du prélèvement</u> sont :

–type de matrice : viande fraîche ou viande hachée **<u>(uniquement pour les prélèvements de viandes)</u>**,

–dénomination du produit,

–type de race : race laitière, race à viande ou race mixte **<u>(uniquement pour les prélèvements de viandes)</u>**,

–type d'enseigne : hypermarché, supermarché ou hard-discount,

–numéro d'agrément,

–pays d'abattage,

–mode de production : standard, bio, certifié, label, AOC ou autre,

–atmosphère de conditionnement : sous film, sous-vide, atmosphère modifiée ou autre,

–date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913 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 la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp***.

2.4. Laboratoire destinataire des prélèvements

Cf. annexes 1 et 2 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913

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 – 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 entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures maximum), les laboratoires agréés refusent les prélèvements 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 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), et au plus tard le jour de la DLC du produit.

Les laboratoires agréés procèdent **simultanément** :

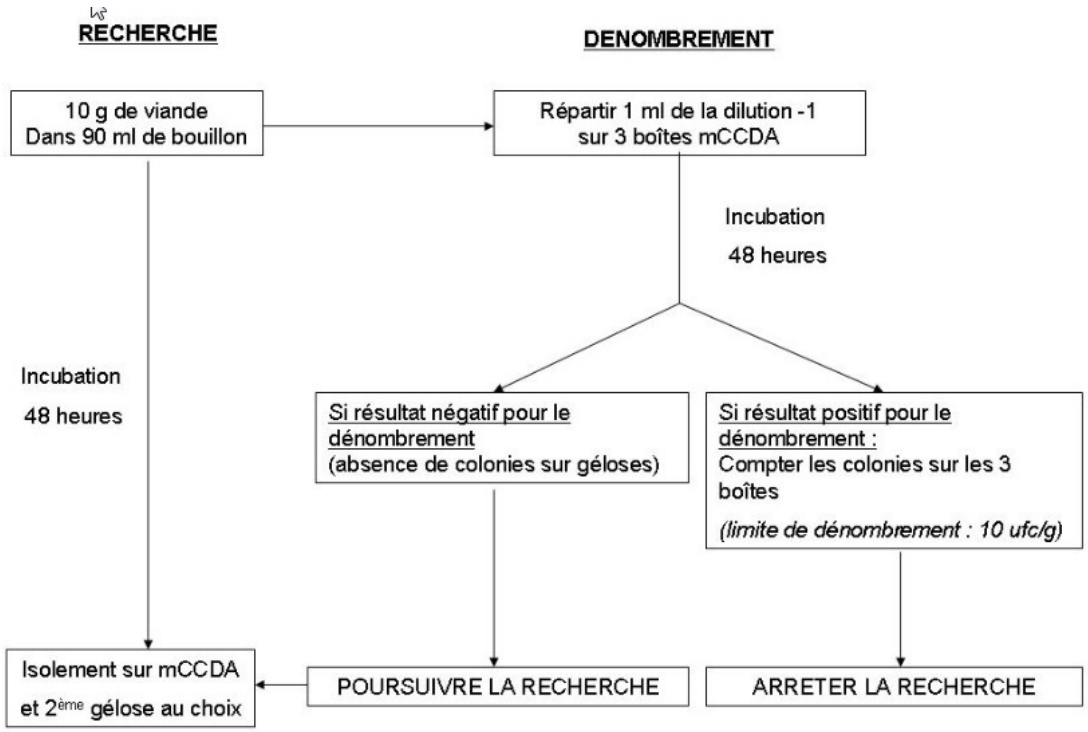
–à la recherche de *Campylobacter spp.*, selon la norme NF EN ISO 10272-1 : 2017 « Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - Partie 1 : Méthode de recherche »,

–au dénombrement de *Campylobacter*, selon la norme NF EN ISO 10272-2 : 2017 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - 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).

Le laboratoire national de référence (LNR) suggère de réaliser un dénombrement simplifié : mettre la viande dans le bouillon Bolton (dilution au 1/10ème) puis avant de mettre le sac en

incubation pour 48 heures (pour la recherche) répartir 1 ml de la dilution sur 3 boîtes mCCDA et étaler pour le dénombrement (limite de dénombrement : 10 ufc/g). Si le dénombrement est positif (lecture des géloses 48 heures après), la recherche est arrêtée. En revanche, si le dénombrement est négatif, la recherche est poursuivie : isolement du bouillon enrichi sur boîte mCCDA et 2ème gélose.



3.3. Expression des résultats

Les résultats de la recherche de *Campylobacter spp.* sont exprimés sous la forme « Absence dans 10 g » ou « Présence dans 10 g ».

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

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913

Les résultats sont communiqués par les laboratoires agréés au Laboratoire national de référence (LNR) **à chaque fin de trimestre**. Pour cela, chaque laboratoire agréé doit compléter le tableau présenté en annexe V au format Excel, en veillant à bien renseigner tous les descripteurs liés aux prélèvements ainsi que les résultats d'analyses, et l'envoyer par mail à chaque fin de trimestre à l'adresse suivante : segolene.quesne@anses.fr.
Le LNR transmettra le tableur Excel par mail aux laboratoires agréés en début d'année 2019.

Les résultats seront transmis par le LNR à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2020 et communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2019.

3.5. Transmission des souches isolées

Toutes les souches isolées, ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités, sont transmis par les laboratoires agréés au laboratoire de l'ANSES Ploufragan, à l'adresse suivante :

ANSES – Laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
LNR *Campylobacter*
(à Ségolène Quesne / Martine Denis)
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins
BP 53
22940 PLOUFRAGAN

Un envoi de souches doit être réalisé 1 fois par trimestre, en même temps que l'envoi par mail du tableau de résultats (*cf paragraphe 3.4*).

La conservation des souches se fait en Bouillon Glycérolé Peptonné BGP dans des cryotubes de 2 ml et à -80°C (-20°C si pas -80°C). L'envoi au LNR se fera à chaque fin de trimestre sous régime du froid en carboglace.

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

DD(CS)PP

Aucun critère relatif à *Campylobacter* n'est défini réglementairement dans les viandes et foies de veau. Il s'agit d'un plan exploratoire dont l'objectif est de collecter des données sur la contamination par *Campylobacter* des viandes et foies de veau au stade de la distribution, afin d'évaluer l'exposition du consommateur. 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.

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°206, 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 de service de la gouvernance et de l'international
C.V.O
Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever		
	Viandes de veau	Foies de veau	Total
Auvergne-Rhône-Alpes	41	41	82
Bourgogne-Franche-Comté	14	14	28
Bretagne	17	17	34
Centre-Val de Loire	13	13	26
Corse	2	2	4
Grand-Est	28	28	56
Hauts-de-France	31	31	62
Île-de-France	62	62	124
Normandie	17	17	34
Nouvelle-Aquitaine	30	30	60
Occitanie	30	30	60
Pays de la Loire	19	19	38
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	26	26	52
Total	**330**	**330**	**660**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

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

Grand-Est	57	5	5
	67	6	6
	68	4	4
	88	2	2
Hauts-de-France	02	3	3
	59	13	13
	60	4	4
	62	8	8
	80	3	3
Île-de-France	75	11	11
	77	7	7
	78	7	7
	91	7	7
	92	8	8
	93	9	9
	94	7	7
	95	6	6
Normandie	14	4	4
	27	3	3
	50	3	3
	61	1	1
	76	6	6
Nouvelle-Aquitaine	16	2	2
	17	3	3
	19	1	1
	23	1	1
	24	2	2
	33	8	8
	40	2	2
	47	2	2
	64	3	3
	79	2	2
	86	2	2
	87	2	2
Occitanie	09	1	1
	11	2	2
	12	1	1
	30	4	4
	31	7	7
	32	1	1
	34	6	6
	46	1	1
	48	0	0

Occitanie	65	1	1
	66	3	3
	81	2	2
	82	1	1
Pays de la Loire	44	7	7
	49	4	4
	53	2	2
	72	3	3
	85	3	3
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	04	1	1
	05	1	1
	06	6	6
	13	10	10
	83	5	5
	84	3	3
Total		**330**	**330**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de matrice (CAMP19) « TPMAT_CAMP19 »	LCU	Viande fraîche / Viande hachée **Uniquement pour les prélèvements de viandes**	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Type de race « TP_RACE »	LCU	Race laitière / Race à viande / Race mixte **Uniquement pour les prélèvements de viandes**	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Type d'enseigne « TPSGN »	LCU	Hypermarché / Supermarché / Hard-discount	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE »	ALPHA	**Renseigner le n° d'agrément**	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Pays d'abattage « PAYSABAT »	LCU	Cf. liste SIGAL	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Mode de production (PSALC09) « MDPD »	LCU	Standard / Bio / Certifié / Label / AOC / Autre	A saisir par la DD(CS)PP	Non
Atmosphère de conditionnement « ATMCDT »	LCU	Sous film / Sous-vide / Atmosphère modifiée / Autre	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
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	*Campylobacter spp.*
Produits alimentaires concernés	Viandes (viandes fraîches et viandes hachées) Foies
Espèce	Veau
Quantité minimum à prélever	100 g
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 la recherche **et** le dénombrement de *Campylobacter spp.* http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes et foies de veau
Prise d'essai	10 g
Méthode de référence	Recherche : NF EN ISO 10272-1 : 2017 Dénombrement : NF EN ISO 10272-2 : 2017 (ou méthodes alternatives validées et certifiées par tierce partie)

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2018-
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	➵ NAT – 561-pdts carnés;distrib;viandes de veau;Campylobacter ➵ NAT – 562-pdts carnés;distrib;foies de veau;Campylobacter
Objectif du plan	Collecter des données de contamination par *Campylobacter* des viandes et foies de veau et ainsi évaluer l'exposition du consommateur
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2019
Stade de prélèvement	Distribution (GMS)
Matrices à prélever	Viandes de veau (viandes fraîches et viandes hachées) Foies de veau
Analyte recherché	*Campylobacter spp.*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Un prélèvement correspond à un échantillon : ➵préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté ➵de poids minimal égal à 100 g ➵ayant une DLC valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (qui devra être réalisée au maximum dans les 72 heures suivant le prélèvement)
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement :** ➵Type de race (pour les viandes) ➵Numéro d'agrément ➵Pays d'abattage ➵Mode de production (si information disponible) ➵Atmosphère de conditionnement
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise **entre +1°C et +5°C**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	➵Type de matrice (CAMP19) « TPMAT_CAMP19 » : viande fraîche, viande hachée **(uniquement pour les prélèvements de viandes)** ➵Dénomination du produit « PRODDENOM » ➵Type de race «TP_RACE » : race laitière, race à viande, race mixte **(uniquement pour les prélèvements de viandes)** ➵Type d'enseigne « TPSGN » : hypermarché, supermarché, hard-discount ➵Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE » : renseigner le numéro d'agrément ➵Pays d'abattage « PAYSABAT » ➵Mode de production (PSALC09) « MDPD » : standard, bio, certifié, label, AOC, autre (si information disponible) ➵Atmosphère de conditionnement « ATMCDT » : sous film, sous-vide, atmosphère modifiée, autre ➵Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (arrivée au laboratoire maximum 36h après le prélèvement) Froid positif (la température de l'échantillon doit être comprise entre +1°C et +5°C à l'arrivée au laboratoire) Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Gestion des résultats non-conformes	Il s'agit d'un plan exploratoire Il n'y a pas de non-conformité dans ce plan => **aucune mesure de gestion à mettre en œuvre** **Les résultats ne sont pas envoyés aux DD(CS)PP** : ils sont transmis directement par le laboratoire agréé au LNR

ANNEXE V

Tableau de résultats
A transmettre par le laboratoire agréé au LNR une fois par trimestre

N° intervention	**Département de prélèvement**	**Date de prélèvement**	**Type de matrice**	**Dénomination du produit**	**Type de race**	**Type d'enseigne**	**N° agrément**	**Conditionnement**	**Mode de production**	**Pays d'abattage**	**Recherche de *Campylobacter***	**Dénombrement en *Campylobacter***
Indiquer le n° d'intervention (= n° DAP)	Indiquer le département où a été fait le prélèvement	Indiquer la date de prélèvement	Préciser : Viande fraîche, Viande hachée ou Foie	Indiquer la dénomination du produit (ex : escalope, rôti, blanquette...)	Préciser : Race laitière, Race à viande ou Race mixte	Préciser : Hypermarché, Supermarché ou Hard-discount	Indiquer le numéro d'agrément	Préciser : Sous film, Sous-vide, Atmosphère modifiée ou Autre	Préciser : Standard, Bio, Certifié, Label, AOC ou Autre	Indiquer le pays d'abattage	Indiquer « présence » ou « absence » dans 10 g Si la recherche a été arrêtée suite à un résultat de dénombrement positif, indiquer « recherche arrêtée »	Indiquer le résultat du dénombrement en ufc/g

Pour les prélèvements refusés par le laboratoire ou non analysés :
Indiquer « Non réalisé » au niveau des colonnes « Recherche de *Campylobacter* » et « Dénombrement en *Campylobacter* » et préciser au LNR le motif du refus ou de la non mise en analyse