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 des Produits de la Mer et d'Eau Douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2018-921** **21/12/2018**

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 :

Objet : Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines au stade de la distribution - 2019.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves mis sur le marché en France.
440 échantillons (n=1) doivent être 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'analyse devront être 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 2020.

Textes de référence :
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2018-913 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)
- 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 (CE) 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
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (abrogation le 14/12/2019)
- Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil et (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil et et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.

Les coquillages, du fait de leur contact direct avec le milieu marin et de leur activité de filtration, concentrent les contaminants présents dans le milieu et notamment les phycotoxines (toxines produites par du phytoplancton toxique).

La présence de phycotoxines dans les mollusques bivalves est réglementée au niveau européen. Le règlement (CE) n°853/2004 fixe une teneur maximale pour les différents groupes de toxines, notamment les toxines de la famille de l'acide domoïque (toxines amnésiantes appelées ASP), les toxines de la famille de la saxitoxine (toxines paralysantes appelées PSP) et les toxines lipophiles (responsables pour partie d'entre elles de symptômes digestifs, essentiellement des diarrhées).

Phycotoxines	Référence	Matrice	Valeur maximale de référence
Phycotoxines ASP	Règlement (CE) n°853/2004 section VII chapitre V	Mollusques bivalves vivants	20 mg d'acide domoïque par kg de chair
Phycotoxines PSP			800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair
Phycotoxines lipophiles : -pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble			160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair
-pour les yessotoxines			3,75 mg d'équivalent yessotoxine par kg de chair
-pour les azaspiracides			160 µg d'équivalent azaspiracide 1 par kg de chair

En ce qui concerne la production nationale, la surveillance officielle est exercée dans le milieu marin à travers les réseaux REPHY et REPHYTOX. Le réseau REPHY prévoit une surveillance continue du phytoplancton producteur de ces 3 familles de toxines. Dans le cadre du réseau REPHYTOX, des prélèvements de coquillages sont réalisés systématiquement lorsque les seuils fixés pour le phytoplancton sont dépassés et en période à risque pour les toxines lipophiles. Enfin, la surveillance des 3 familles de toxines dans les coquillages est systématique en période d'exploitation dans les gisements au large (surveillance tous les 15 jours).

En parallèle, depuis plusieurs années, des plans de surveillance de la contamination des coquillages par les phycotoxines sont mis en place par la DGAL au stade de la distribution.

Les résultats de ces différents plans montrent que les mollusques bivalves sont plus fréquemment contaminés par les phycotoxines lipophiles que par les phycotoxines ASP ou PSP.

Du fait de ce constat, la DGAL a décidé, en 2019 et 2020, de surveiller annuellement la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines lipophiles, et de surveiller une année sur deux, en alternance, les phycotoxines ASP et les phycotoxines PSP au stade de la distribution.
En 2019, ce sont les phycotoxines lipophiles et les phycotoxines PSP qui seront surveillées.

Les objectifs de ce plan sont de :
– vérifier la conformité des mollusques bivalves prélevés par rapport à la réglementation,
– estimer le taux de contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves mis sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
– comparer ces résultats avec ceux obtenus dans le cadre des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.
Ce plan permet également de s'assurer de l'efficacité du dispositif de surveillance mis en œuvre au niveau des zones de production françaises.

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 440, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 440 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 effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2019 dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), dans les magasins de détail (poissonneries, étals de marché) ou au niveau des circuits courts s'ils existent.

- Pour la recherche de phycotoxines lipophiles: Les périodes de toxicité maximale, appelées périodes à risque dans les zones marines françaises, différentes selon les lieux et les régions, sont liées aux périodes de développement de phytoplancton *Dinophysis* et représentent un risque accru pour les consommateurs de coquillages. **Il est demandé dans chaque région, de répartir 70 % des prélèvements sur les mois d'avril à octobre et les 30% restants au cours des autres mois de l'année afin de privilégier ces périodes à risque.**

-Pour la recherche de phycotoxines PSP, il est demandé de répartir les prélèvements de façon homogène sur toute la durée du plan.

Il convient de tenir également 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, notamment pour concilier la réalisation de ce plan et la mise en œuvre de la surveillance des zones de production de coquillages.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire pour être représentatif de l'exposition des consommateurs.

Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC afin de ne pas introduire de biais lors de l'exploitation des résultats.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les prélèvements concernent des mollusques bivalves <u>vivants</u> ou <u>congelés</u> de toutes provenances.

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

Nom scientifique	Nom commercial
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
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

Les prélèvements des 440 échantillons sont répartis de la manière suivante :
- 220 échantillons font l'objet d'une recherche de phycotoxines PSP,
- 220 échantillons font l'objet d'une recherche de phycotoxines lipophiles.

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).

Les prélèvements doivent être constitués de mollusques bivalves vivants ou congelés, d'élevage (conchyliculture) ou de pêche.

Chaque échantillon prélevé est constitué d'une unité (n=1).

Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif possible du lot, est composé **au minimum de 10 individus entiers,** permettant d'atteindre un poids minimal de 1 kg.

J'attire votre attention sur la nécessité de prélever au minimum ces quantités, afin que les laboratoires puissent réaliser les analyses dans le respect des dispositions des méthodes officielles.

<u>Il est demandé aux régions, autant que faire se peut, de varier les matrices</u>.

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.

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,
- taille de l'échantillon (en kg),
- date de l'envoi des prélèvements.

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

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Pour les mollusques bivalves prélevés vivants 2 options sont possibles :

- Stockage au réfrigérateur : Les échantillons sont transportés dans un conteneur isotherme disposant d'accumulateurs de froid, ou réfrigéré, afin qu'ils restent vivants jusqu'à leur livraison aux laboratoires d'analyses,

- ou congélation immédiate par les DD(CS)PP et maintien au froid négatif.

Pour les mollusques bivalves prélevés congelés :

- ils doivent être maintenus au froid négatif.

Quel que soit le mode de conservation, les échantillons sont acheminés dans un **délai maximal de 36 heures** aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de phycotoxines et qualifiés pour les échanges de données informatisés.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

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 et liste « Toxines ASP, PSP et lipophiles dans les mollusques bivalves vivants- liste des laboratoires agréés »

Le LNR ne fait pas partie de ces laboratoires agréés et ne doit en aucun cas être destinataire des échantillons.

III - Gestion des échantillons ***Laboratoires analystes***

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels :
- les coquillages arrivent morts ou décongelés
- et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'a pas été respecté,
- et/ou la quantité prélevée est inférieure aux quantités mentionnées au point II.2.1.

Les laboratoires en informent alors l'expéditeur.

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les EDI SACHA. Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.

3.2. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL (https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

Les laboratoires agréés analysent les échantillons dès que possible**, sans dépasser 5 jours entre le prélèvement et le début de l'analyse.**

3.3. Expression des résultats

Cf. fiches de plan PASP, PPSP et PLIPO

Les laboratoires utilisent les fiches de plan PSP et lipophiles disponibles sur le portail RESYTAL (https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur. Les valeurs des limites de détection (LD) et limites de quantification (LQ) du laboratoire sont à renseigner.

3.4. Transmission des résultats

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

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

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2020.

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

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

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913 (annexe 7 – action n°1).

Les mesures de gestion des non-conformités (ex : retrait et/ou rappel des produits non conformes, renforcement de la surveillance au sein des zones concernées...) sont définies 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.

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	
	Phycotoxines lipophiles	**Phycotoxines PSP**
Auvergne-Rhône-Alpes	27	27
Bourgogne-Franche-Comté	10	10
Bretagne	11	11
Centre-Val de Loire	9	9
Corse	1	1
Grand-Est	19	19
Hauts-de-France	20	20
Île-de-France	42	42
Normandie	11	11
Nouvelle-Aquitaine	20	20
Occitanie	20	20
Pays de la Loire	13	13
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	17	17
Total	**220**	**220**

ANNEXE I bis
Proposition de répartition des prélèvements par département

Il est normal que certains départements n'aient pas de prélèvement à réaliser dans le cadre de ce plan exploratoire en lien avec la clé de répartition utilisée.

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever PSP	Nombre d'échantillons à prélever lipophiles	
			Avril à octobre	Autres mois de l'année
Auvergne-Rhône-Alpes	01	2	2	0
	03	1	0	1
	07	1	0	1
	15	1	0	1
	26	2	2	0
	38	4	4	0
	42	3	0	3
	43	1	0	1
	63	2	2	0
	69	6	6	0
	73	1	0	1
	74	3	3	0
Bourgogne-Franche-Comté	21	2	2	0
	25	1	0	1
	39	1	0	1
	58	1	0	1
	70	1	1	0
	71	2	2	0
	89	1	1	0
	90	1	1	0
Bretagne	22	2	1	1
	29	3	3	0
	35	4	4	0
	56	2	1	1
Centre-Val de Loire	18	1	0	1
	28	2	2	0
	36	1	0	1
	37	2	2	0
	41	1	0	1
	45	2	2	0
Corse	2B	1	1	0

Grand-Est	08	1	0	1
	10	1	0	1
	51	2	2	0
	52	1	0	1
	54	2	0	2
	55	1	0	1
	57	3	3	0
	67	4	4	0
	68	3	3	0
	88	1	1	0
Hauts-de-France	02	2	0	2
	59	8	6	2
	60	3	3	0
	62	5	3	2
	80	2	2	0
Île-de-France	75	7	5	2
	77	5	3	2
	78	5	3	2
	91	4	3	1
	92	6	4	2
	93	6	4	2
	94	5	4	1
	95	4	3	1
Normandie	14	2	1	1
	27	2	2	0
	50	2	2	0
	61	1	0	1
	76	4	3	1
Nouvelle-Aquitaine	16	1	0	1
	17	2	2	0
	19	1	0	1
	23	1	0	1
	24	2	2	0
	33	5	5	0
	40	1	0	1
	47	1	0	1
	64	2	2	0
	79	1	0	1
	86	2	2	0

	87	1	0	1
Occitanie	11	1	1	0
	12	1	0	1
	30	2	2	0
	31	5	5	0
	32	1	0	1
	34	4	4	0
	46	1	0	1
	65	1	0	1
	66	2	2	0
	81	1	0	1
	82	1	0	1
Pays de la Loire	44	5	4	1
	49	3	2	1
	53	1	0	1
	72	2	1	1
	85	2	2	0
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	06	4	3	1
	13	7	5	2
	83	4	3	1
	84	2	1	1
Total		**220 PSP**	**220 lipophiles**	

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	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	**Oui**
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
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

Analytes recherchés	Phycotoxines PSP et lipophiles	
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves **vivants ou congelés**	
Quantité minimum à prélever	1 kg composé de **10 individus au minimum**	
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1	
Conservation avant analyse	Froid positif pour les mollusques bivalves prélevés vivants	Froid négatif pour les mollusques bivalves vivants congelés par les DD ou prélevés congelés
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum	
Laboratoires destinataires des prélèvements	Laboratoires agréés pour la recherche de phycotoxines pour les PSPC et qualifié SIGAL (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)	
Type de technique	Chimique	
Matrices analysées	Mollusques bivalves	
Prise d'essai pour analyse	Phycotoxines PSP : 100 g Phycotoxines lipophiles : 2 g	
Méthode de référence	Cf tableau A	
Seuils réglementaires règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines PSP : 800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair Phycotoxines lipophiles : -160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair -3,75 mg d'équivalent yessotoxine par kg de chair -160 µg d'équivalent azaspiracide 1 par kg de chair	

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2018-921 du 21/12/2018
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	↦ NAT– 566-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine PSP – Campagne 2019 ↦ NAT– 567-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine lipophile – Campagne 2019
Objectif du plan	Évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines transmises par les mollusques bivalves
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2019
Stade de prélèvement	Distribution
Matrices à prélever	Mollusques bivalves **vivants et congelés**
Analytes recherchés	Phycotoxines PSP et lipophiles
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des mollusques bivalves d'élevage ou de pêche, **vivants ou congelés**. Chaque prélèvement est constitué d'une unité (n=1). Un prélèvement doit être constitué **au minimum de 10 individus entiers**, prélevés en divers points du lot, permettant d'obtenir un poids minimal de 1 kg. Pour la recherche de phycotoxines lipophiles : Il est demandé dans chaque région, de répartir 70 % des prélèvements sur les mois d'avril à octobre et les 30% restants au cours des autres mois de l'année afin de privilégier ces périodes à risque**.** Pour la recherche de phycotoxines PSP, il est demandé de répartir les prélèvements de façon homogène sur toute la durée du plan.
Recueil des informations relatives au prélèvement	À récupérer **au moment du prélèvement** ↦ Établissement de production d'origine ↦ Espèce de coquillage ↦ Numéro de lot ↦ Pays d'origine ↦ Taille de l'échantillon
Conservation du prélèvement	Froid positif ou froid négatif
Saisie des descripteurs dans SIGAL	↦ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ↦ Espèce de coquillage « ESPCOQ » ↦ Identification du lot « IDLOTAX » ↦ Pays d'origine « PAYORIG » ↦ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ↦ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Envoi maximum 36h après le prélèvement Froid positif ou négatif selon l'état du prélèvement Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche de phycotoxines** et qualifié SIGAL (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Gestion des résultats non conformes	↦ **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED ↦ **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS