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/2018-922** **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 de surveillance de la contamination des carcasses de porcs d'engraissement et des carcasses de bovins de moins d'un an par Salmonella spp. au stade de l'abattoir et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées - 2019

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier le profil d'antibiorésistance de souches de Salmonella isolées de carcasses de porcs d'engraissement et de carcasses de bovins de moins d'un an à l'abattoir.
L'objectif européen est d'obtenir 170 isolats par filière. En filière porcine, 1500 échantillons (n=1) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de porcs d'engraissement au prorata des volumes d'abattage. Pour la filière bovine, 8005 échantillons (n=1) seront prélevés dans les établissements agréés pour l'abattage de bovins de moins d'un an ; la répartition des prélèvements a été établie en fonction du nombre d'exploitations ayant envoyé des bovins de moins d'un an dans chaque abattoir en 2017 et des difficultés remontées par les différentes régions.
La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2019. Les résultats d'analyses 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 2020.

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
- 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
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619 du 20 juillet 2015 relative aux critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les carcasses d'animaux de boucherie
- 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)

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 (porcs, bovins) et des oiseaux (volailles domestiques).

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 2019, de rechercher la résistance aux antibiotiques d'isolats de *Salmonella spp.* issus de carcasses de porcs d'engraissement et de carcasses de bovins de moins d'un an.

L'objectif de ce plan de surveillance est de 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* ». Cela signifie que 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de porcs d'engraissement et 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de bovins de moins d'un an doivent être isolées pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques.

Les souches isolées doivent **provenir d'unités épidémiologiques différentes**.

A- Porcs d'engraissement

Pour le calcul du nombre national de prélèvements à effectuer pour atteindre l'objectif fixé par la décision 2013/652/UE, la DGAL s'est basée sur la prévalence de *Salmonella spp.* dans les carcasses de porcs d'engraissement estimée dans le cadre du plan de surveillance similaire mis en place en 2017 (~ 12,8 % (IC95-[11,3-14,5 %])).

En tenant compte de cette prévalence, le nombre total d'échantillons de carcasses de porcs d'engraissement à prélever est fixé à 1500.

Au sein d'un même abattoir, les différents prélèvements réalisés doivent concerner des **ateliers d'origine distincts, identifiés par des numéros EGET différents**.

B- Bovins de moins d'un an

La prévalence de *Salmonella spp.* dans les carcasses de bovins est très faible (< 1 %). Ainsi, pour atteindre l'objectif fixé par la décision 2013/652/UE, il faudrait réaliser un nombre de

prélèvements très important (environ 30 000 prélèvements), ce qui est irréalisable sur le terrain.

La DGAL a donc saisi l'Anses pour lui demander un appui scientifique pour la définition d'un plan d'échantillonnage, en tenant compte de différents facteurs (exigences de la décision européenne, retour d'expérience des États membres, rapport coût/efficacité intégrant différentes propositions de dimensionnement du plan…). L'objectif était d'obtenir un plan d'échantillonnage le plus pertinent possible pour se rapprocher au maximum de l'objectif européen, tout en proposant un nombre de prélèvements réaliste à mettre en œuvre.

Suite à la réponse à cette saisine, le nombre total d'échantillons de carcasses de bovins de moins d'un an à prélever a dans un premier temps été fixé à 9804. Cependant, un certain nombre de difficultés ont été remontées par les différentes régions. Le nombre d'échantillons à prélever a dû être revu à la baisse ; il est désormais fixé à 8005.

Au sein d'un même abattoir, les différents prélèvements réalisés doivent concerner des **cheptels fournisseurs différents, identifiés par des numéros EDE différents**. On comprend par « cheptel fournisseur » le dernier élevage détenteur du bovin, dont le numéro EDE figure sur le passeport de l'animal.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région est présenté en annexe I.

Pour les carcasses de porcs d'engraissement, il est établi proportionnellement aux volumes d'abattage.

Pour les carcasses de bovins de moins d'un an, il est établi en tenant compte du nombre d'exploitations ayant envoyé des bovins de moins d'un an dans chaque abattoir en 2017 et des difficultés remontées par les différentes régions.

1.3. Programmation départementale

Les prélèvements sont directement réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de porcs d'engraissement et/ou de bovins de moins d'un an.

Pour les carcasses de porcs d'engraissement, 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.

Pour les carcasses de bovins de moins d'un an, la répartition des prélèvements par abattoir, tenant compte du nombre d'exploitations ayant envoyé des bovins de moins d'un an dans chaque abattoir en 2017 et des difficultés remontées par les différentes régions, est présentée en annexe I bis.

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. 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.

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 concerner **exclusivement des animaux sains, élevés en France** (le dernier élevage de provenance doit être français).

Les différents prélèvements réalisés au sein d'un même abattoir doivent concerner des **unités épidémiologiques différentes** :

- pour les porcs d'engraissement, l'unité épidémiologique correspond à l'**atelier d'origine identifié par un numéro EGET**,
- pour les bovins de moins d'un an, l'unité épidémiologique correspond au **cheptel fournisseur**, c'est-à-dire au dernier élevage détenteur du bovin, **identifié par un numéro EDE** qui figure sur le passeport de l'animal.

Ainsi, au sein d'un même abattoir, les prélèvements doivent concerner des animaux issus de numéros EDE ou d'EGET différents.

Les prélèvements d'animaux ne respectant pas ces différents critères seront éliminés et ne pourront pas être inclus dans le bilan des résultats.

Les prélèvements de carcasses sont constitués d'une unité (n=1).

Conformément au règlement (CE) n°2073/2005, les prélèvements sont effectués par méthode non destructive (éponge), après l'habillage mais avant le ressuage de la carcasse, sur une surface totale d'échantillonnage d'au moins 400 cm^2.

La méthode de prélèvement est précisée dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

Un échantillon peut être constitué soit d'un regroupement de 4 éponges utilisées chacune pour une zone différente d'une même carcasse, soit d'une seule éponge utilisée pour les 4 zones de la carcasse.

Les deux types de diluants cités dans la norme 6887-1 (peptone-sel ou eau peptonée tamponée) sont autorisés pour imbiber l'éponge. Le laboratoire national de référence (LNR) préconise plutôt l'eau peptonée tamponnée pour la recherche de salmonelles.

Les consignes sont d'ajouter une partie du diluant (quelques millilitres) au moment du prélèvement pour humidifier l'éponge ; le reste du diluant peut être ajouté ultérieurement, au niveau du laboratoire par exemple. A l'abattoir, pour des raisons d'organisation pratique et pour éviter les risques de contamination des prélèvements, il est cependant recommandé d'utiliser des éponges commercialisées pré-humidifiées, ce qui évite d'ajouter du diluant au moment du prélèvement.

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/2018-913 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, 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 :

- identification élevage ou atelier de provenance (EDE, EGET) : **renseigner le numéro EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement et le numéro EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an**, **conformément au format attendu précisé dans l'annexe II et sans ajouter de texte supplémentaire**,
- pays d'élevage,
- 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 les analyses de *Salmonella*.

2.4. Laboratoires destinataires 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 en +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons 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).

Les laboratoires agréés procèdent :

- à la recherche de *Salmonella spp*. à partir de l'échantillon, 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.

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[1].

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/2018-913

Tous les résultats de recherche et de sérotypage 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.

Les résultats de l'analyse de la sensibilité aux antibiotiques des souches de *Salmonella* isolées seront compilés par l'ANSES et présentés sous la forme d'un rapport qui sera transmis à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2020.

1 EFSA Journal 2012;10(6):2742

3.5. Transmission des souches de *Salmonella* identifiées

Une seule souche par sérotype 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.

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.

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

DD(CS)PP

Le règlement (CE) n°2073/2005 précise que, pour les carcasses de porcs et les carcasses de bovins, le critère *Salmonella* est un critère d'hygiène des procédés. A ce titre, aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre en cas de présence de *Salmonella* et aucun signalement ne sera effectué auprès de la Mission des urgences sanitaires (MUS).

Cependant, vous informerez l'abattoir de la présence de *Salmonella* sur les carcasses, afin que ce dernier intègre ce résultat dans son plan d'autocontrôles et puisse prendre toute mesure prévue dans son plan de maîtrise sanitaire. A ce titre, vous vous référerez à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

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 à ce plan de surveillance 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 note.

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	
	Porcs d'engraissement	**Bovins de moins d'un an**
Auvergne-Rhône-Alpes	89	1565
Bourgogne-Franche-Comté	23	578
Bretagne	908	872
Centre-Val de Loire	46	96
Corse	1	128
Grand-Est	17	436
Hauts-de-France	38	206
Île-de-France	9	48
Normandie	5	388
Nouvelle-Aquitaine	150	2052
Occitanie	66	988
Pays de la Loire	146	540
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2	108
Total	**1500**	**8005**

ANNEXE I bis

Répartition des prélèvements de bovins de moins d'un an par abattoir

Région	Département	Abattoir	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	01	01.033.001	24
		01.053.030	104
		01.187.001	12
	03	03.036.001	24
		03.094.001	52
		03.185.002	24
		03.315.001	24
	07	07.010.001	24
		07.019.001	52
		07.186.001	6
	15	15.014.032	24
		15.094.001	52
		15.141.002	52
	26	26.281.011	52
	38	38.170.001	52
		38.269.001	6
		38.401.001	13
	42	42.052.001	104
		42.094.001	104
		42.187.001	24
		42.305.002	104
	43	43.040.001	52
		43.152.002	104
		43.268.001	104
	63	63.003.002	24
		63.178.001	24
	69	69.234.009	104
		69.273.001	52
	73	73.065.733	104
	74	74.042.001	52
		74.173.084	12
Bourgogne-Franche-Comté	21	21.054.001	52
		21.154.006	12
		21.663.001	52
	25	25.056.020	52
		25.462.020	52
	39	39.210.004	24
		39.411.002	52
	58	58.083.005	12
		58.086.009	52

		58.149.001	24
	70	70.311.003	52
	71	71.014.001	24
		71.157.028	52
		71.342.001	52
	89	89.257.001	2
		89.257.007	12
Bretagne	22	22.046.001	52
		22.067.001	12
		22.113.001	24
		22.262.001	52
		22.266.001	24
		22.371.001	12
	29	29.053.001	24
		29.124.001	12
		29.232.006	52
		29.233.001	24
	35	35.004.001	52
		35.068.002	104
		35.184.004	104
		35.251.002	52
		35.353.003	104
		35.360.005	104
	56	56.009.001	12
		56.260.045	52
Centre-Val de Loire	18	18.197.050	24
	36	36.119.001	24
		36.228.001	12
	37	37.193.002	12
	41	41.269.002	24
Corse	2A	2A.103.010	52
		2A.247.106	24
	2B	2B.169.024	52
Grand-Est	08	08.105.001	24
		08.362.001	24
		08.362.101	12
	10	10.297.002	12
	51	51.649.001	12
	52	52.121.001	24
	55	55.043.011	24
	57	57.463.001	52
		57.630.002	52
		57.631.300	12
	67	67.180.002	24

		67.212.002	12
	68	68.063.041	52
	88	88.148.002	24
		88.155.001	52
		88.367.028	24
Hauts-de-France	02	02.381.001	12
	59	59.178.001	52
		59.225.104	6
		59.606.001	24
		59.666.001	12
	60	60.245.003	52
	62	62.086.001	12
		62.364.001	12
	80	80.561.001	24
Île-de-France	77	77.237.006	24
		77.284.015	24
Normandie	14	14.654.010	24
		14.752.010	12
	27	27.428.001	8
	50	50.129.009	52
		50.147.002	104
		50.391.003	104
	61	61.001.001	24
		61.138.001	24
	76	76.159.006	24
		76.709.001	12
Nouvelle-Aquitaine	16	16.073.047	24
		16.106.003	104
	17	17.241.001	104
		17.434.001	52
	19	19.010.005	52
		19.073.002	24
		19.121.004	104
		19.246.001	104
		19.275.001	104
	24	24.037.001	104
		24.053.001	104
		24.167.002	24
		24.352.007	52
		24.551.001	104
	33	33.036.002	24
	40	40.119.005	104
		40.192.004	52
	47	47.323.430	104

	64	64.024.005	104
		64.371.001	52
		64.422.001	52
		64.485.001	52
	79	79.049.001	24
		79.080.005	104
		79.246.002	24
	86	86.139.001	24
		86.165.002	52
	87	87.011.001	12
		87.014.032	104
		87.085.001	104
Occitanie	09	09.225.001	52
		09.289.004	24
	11	11.304.003	12
	12	12.208.010	12
		12.208.148	24
		12.223.001	4
		12.241.001	52
		12.300.010	52
	30	30.007.025	12
	31	31.080.001	52
		31.483.001	52
	32	32.013.020	52
	34	34.199.015	12
	46	46.251.001	52
	48	48.005.001	52
		48.080.001	52
		48.140.001	24
	65	65.059.001	24
		65.440.005	52
	66	66.136.001	24
		66.218.010	12
	81	81.060.001	24
		81.065.001	104
		81.219.001	52
	82	82.037.004	52
		82.121.006	52
Pays de la Loire	44	44.036.001	52
	49	49.099.002	52
		49.176.001	12
	53	53.084.003	104
		53.185.004	24
	72	72.080.002	12

		72.264.005	24
	85	85.047.013	104
		85.059.002	52
		85.109.005	52
		85.191.004	52
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	04	04.070.002	12
		04.205.001	12
	05	05.061.001	24
		05.065.001	12
		05.132.001	12
	06	06.099.001	12
	13	13.108.001	12
	84	84.031.008	12
Total			**8005**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Identification élevage ou atelier de provenance (EDE, EGET) « IDELVPROV »	ALPHA	**<u>Pour les porcs d'engraissement :</u> indiquer <u>uniquement</u> le n° EGET de l'atelier d'origine Format attendu : FRXXXXX (7 caractères : localisation française + code INSEE du département + combinaison de chiffres/lettres unique dans le département)** **<u>Pour les bovins :</u> indiquer <u>uniquement</u> le n°EDE du cheptel fournisseur Format attendu : FR00000000 (10 caractères : localisation française + codes INSEE du département et de la commune + n° d'ordre de l'exploitation dans la commune)**	A saisir par la DD(CS)PP **<u>Ne pas ajouter de texte supplémentaire</u> (ex : ne pas ajouter de nom, d'adresse...)**	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	Carcasses
Espèces	Porcs d'engraissement / Bovins de moins d'un an
Quantité minimum à prélever	Éponge sur 400 cm²
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
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	Carcasses de porcs d'engraissement Carcasses de bovins de moins d'un an
Prise d'essai pour analyse	400 cm² de surface
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)
Seuil de détection	Présence de *Salmonella* sur 400 cm² de carcasse
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/2018-922 du 18 décembre 2018
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	✝ NAT – 550-pdts carnés;abattoir;porc;Salmonella ✝ NAT – 551-pdts carnés;abattoir;bovins de moins d'un an;Salmonella
Objectif du plan	Préciser le profil d'antibiorésistance de souches de *Salmonella* isolées de carcasses d'animaux de boucherie
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2019
Stade de prélèvement	Abattoirs agréés de porcs d'engraissement et/ou de bovins de moins d'un an
Matrices à prélever	Carcasses (porcs d'engraissement – bovins de moins d'un an)
Analyte recherché	*Salmonella spp.* + résistance aux antibiotiques des souches isolées
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires **Prélever des <u>unités épidémiologiques différentes</u>** → **numéro EGET de l'atelier d'origine** pour les porcs d'engraissement → **numéro EDE du cheptel fournisseur** pour les bovins de moins d'un an Ainsi, au sein d'un même abattoir, les prélèvements doivent concerner des animaux issus de numéros EDE ou EGET différents.
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des animaux sains, élevés en France (le dernier élevage de provenance doit être français). Chaque échantillon, composé d'une unité, est réalisé : ✝ par méthode non destructive (éponge) ✝ après l'habillage mais avant le ressuage de la carcasse ✝ sur une surface totale d'échantillonnage d'au moins 400 cm² : soit regroupement de 4 éponges utilisées chacune pour une zone différente d'une même carcasse, soit une seule éponge utilisée pour les 4 zones de la carcasse.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **<u>au moment du prélèvement</u>** ✝ Numéro EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement ou numéro EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an ✝ Pays d'élevage
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✝ Identification élevage ou atelier de provenance « IDELVPROV » : **<u>renseigner l'EGET de l'atelier d'origine pour les porcs d'engraissement (7 caractères : FRXXXXX) ou l'EDE du cheptel fournisseur pour les bovins de moins d'un an (10 caractères : FR00000000) – ne pas ajouter de texte supplémentaire</u>** ✝ Pays d'élevage « PAYSELEV » ✝ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi 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	En cas de présence de *Salmonella* sur 400 cm² de carcasse : ✝ Pas de signalement à la MUS car il s'agit d'un critère d'hygiène des procédés et non d'un critère de sécurité dans le règlement (CE) n°2073/2005 ✝ **Transmission du résultat à l'abattoir concerné** afin que ce dernier intègre ce résultat dans son plan d'autocontrôles et puisse prendre toute mesure prévue dans son plan de maîtrise sanitaire

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° dpt	Espèce animale	n° EDE ou EGET	Date de mise en analyse du prélèvement	Salmonella	
					N° souche	Sérovar
103912652380	03	porc		03-06-19	18-4917	Enteritidis
125420513250	01	veau		04-10-19	18-5314	Agona
401256854965	56	porc		15-11-19	18-3520	Indiana



1 seul sérovar à transmettre par unité épidémiologique (EDE pour veau et EGET pour porc)