



Ordre de service d'action

**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/2018-957

27/12/2018

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 surveillance de la contamination des produits de la pêche et des mollusques bivalves par les Vibrio spp.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DDT(M)
DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par les trois espèces Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae et Vibrio vulnificus des produits de la pêche et des mollusques bivalves mis sur le marché en France. Il est réalisé à titre exploratoire.

200 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 pour les produits de la pêche et du 1er avril au 31 octobre 2019 pour les mollusques bivalves vivants.

Les résultats individuels compilés par le laboratoire national de référence (LNR) dans un tableau seront transmis à la DGAL au plus tard le 1er février 2020.

Textes de référence :- 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) ;

- 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).

Depuis plusieurs années, plusieurs espèces de bactéries du genre *Vibrio* sont une source de préoccupation grandissante en santé publique. En lien avec le dérèglement climatique, ces pathogènes ont émergé parfois jusque sur nos côtes. Les espèces *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* et *Vibrio vulnificus* véhiculées par l'eau et les produits de la mer, sont potentiellement capables d'induire des infections gastro-intestinales et des septicémies chez l'homme. Par ailleurs, elles sont parfois porteuses de facteurs d'antibiorésistance. Pour information, la FAO a établi un suivi de l'évaluation des risques pour ces trois espèces de *Vibrio* du fait de leur impact sur la santé et sur le marché international¹.

La réglementation européenne ne prévoit pas la recherche des *Vibrio* pathogènes pour l'homme dans les aliments, et il n'existe à ce jour, pas de critère réglementaire.

Considérant d'une part, que la recherche des *Vibrio* spp. dans les cas de gastro-entérites, est rarement effectuée en France, et leur incidence certainement sous-estimée, et d'autre part, l'absence de donnée sur les niveaux de contamination pour ces trois espèces *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* et *Vibrio vulnificus*, une surveillance à titre exploratoire est apparue nécessaire afin d'évaluer la prévalence de ces bactéries dans les coquillages vivants et les produits de la mer, et par conséquent évaluer l'exposition du consommateur.

Ce plan exploratoire est divisé en deux parties distinctes :

PARTIE I : plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des produits de la pêche par les *Vibrio* spp.

PARTIE II : plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des mollusques bivalves vivants par les *Vibrio* spp.

¹Risk assessment of *Vibrio* spp. in seafood, FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/vibrio/en/>)

PARTIE I : plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des produits de la pêche par les *Vibrio* spp.

Plan prévisionnel associé dans SIGAL : NAT– 568 pdts pêche;distrib;produits de la pêche;Vibrio

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 100, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 100 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 des grandes et moyennes surfaces (GMS) ou des magasins de commerce de détail (poissonneries et étals de marché).

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 octobre 2019, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de cette période de l'année.

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 **les produits de la pêche (crustacés ou coquillages décortiqués) de toutes provenances crus réfrigérés, crus congelés, cuits réfrigérés, cuits congelés ou bien encore vivants pour les crustacés.**

La liste des produits de la pêche visés par ce plan exploratoire est la suivante :

Catégorie	Matrice (nom commercial)	Etat du produit prélevé	Nombres d'échantillons à prélever au total
Crustacés	Crevette (tropicale, nordique, grise, etc.)	Cru réfrigéré /	
	Langoustine ou queue (caraïbes, etc.)	Cru congelé /	
	Crabe (crabe royale, tourteaux, etc.)	Cuit réfrigéré /	75
	Homard (américain, européen, etc.)	Cuit congelé / Vivant	
Sachet de coquillages décoquillés	noix de Saint-Jacques, palourdes, moules, praires, coques, etc.	Cru congelé / Cuit congelé	25

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)

Rappel : La répartition des prélèvements par catégorie de matrice est précisée dans l'annexe I et I bis.

Les prélèvements sont constitués *a minima* de 150 g de matrice.

J'attire votre attention sur la nécessité de prélever au minimum cette quantité, afin que le laboratoire puisse réaliser l'analyse.

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 juste après le prélèvement sont :

- établissement de production d'origine,
- état du produit prélevé : Cru réfrigéré/ Cru congelé/ Cuit réfrigéré/ Cuit congelé/ Vivant
- type de matrice: Crevette / Langoustine / Crabe / Homard / Coquillage
- identification du lot,
- pays d'origine,
- taille de l'échantillon (en kg),
- 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 congelés immédiatement par les DD(CS)PP et maintenus au froid négatif jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport) et ils sont acheminés dans un délai maximal de 60 heures.

2.4. Laboratoire destinataire des prélèvements

Les prélèvements sont envoyés au laboratoire national de référence (LNR) *Vibrio* pour les produits de la pêche à l'adresse suivante :

ANSES – Laboratoire de Boulogne-sur-Mer

Département Produits de la Pêche et de l'Aquaculture
Laboratoire de Sécurité des Aliments - Site de Boulogne-sur-Mer

Boulevard du Bassin Napoléon
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Contacts : Stéphanie COPIN ou Virginie RAGUENET

Tél (standard) : 03.21.99.25.00
Mails : stephanie.copin@anses.fr – virginie.raguenet@anses.fr

PARTIE II : plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des mollusques bivalves vivants par les *Vibrio* spp.

Plan prévisionnel associé dans SIGAL : NAT– 569 pdts pêche;distrib;coquillages;Vibrio

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 100, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 100 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région et en fonction de la matrice à prélever, 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 des grandes et moyennes surfaces (GMS) ou des magasins de commerce de détail (poissonneries et étals de marché).

Les prélèvements sont effectués entre le 1^{er} avril et le 31 octobre 2019, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de cette période de l'année.

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 certaines espèces de mollusques bivalves vivants.
La liste des espèces de mollusques bivalves visées par ce plan exploratoire est la suivante :

Nom spécifique	Nom commercial	Nombre d'échantillon à prélever
<i>Crassostrea gigas</i>	Huîtres creuses	70
<i>Mytilus edulis</i> , <i>Mytilus galloprovincialis</i>	Moules	30

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)

Rappel : La répartition des prélèvements par matrice est précisée dans l'annexe I et I bis.

Les mollusques bivalves prélevés doivent être **vivants**. Il peut s'agir de couillages de conchyliculture ou de couillages de pêche.

Le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif, est composé *a minima* des quantités précisées dans le tableau ci-dessous, afin d'obtenir au moins **50 g** de matrice à analyser.

Nom commercial	Nombre d'individus
Huîtres	12 individus
Moules	30 individus

J'attire votre attention sur la nécessité de prélever au minimum cette quantité, afin que le laboratoire puisse réaliser l'analyse.

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 juste après le prélèvement sont :

- établissement de production d'origine,
- espèce de coquillage : Huître creuse / Moule
- identification du lot,
- pays d'origine,
- taille de l'échantillon (en kg),
- zone d'origine conchyliculture
- 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 doivent être acheminés immédiatement (**délai maximal de 24 heures entre le prélèvement et l'arrivée au laboratoire**).

Selon le protocole de l'IFREMER² :

- les **mollusques bivalves vivants** doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées **entre 4°C et 8°C impérativement** jusqu'à la livraison au laboratoire d'analyse,
- les prélèvements doivent être réalisés le lundi ou le mardi pour **une réception au plus tard le mercredi** au laboratoire.

2.4. Laboratoire destinataire des prélèvements

Les prélèvements sont envoyés au laboratoire national de référence (LNR) de microbiologie des coquillages à l'adresse suivante :

IFREMER-Laboratoire de Microbiologie
Laboratoire santé, environnement microbiologie
44311 Cedex 03, Rue de l'Île d'Yeu, 44980 Nantes

Contact : Pascal Garry
Tél : 02 40 37 40 37
Mail : pascal.garry@ifremer.fr

² IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer
Page 6 sur 15

Ce chapitre concerne les parties I (produits de la pêche) et II (mollusques bivalves vivants) du plan exploratoire

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Le laboratoire refuse les échantillons pour lesquels :

- le conditionnement est non conforme,
- le délai d'acheminement est non respecté **pour les coquillages vivants** (24 heures au maximum),
- la quantité ou la matrice est non conforme,
- la température de stockage n'est pas respectée **pour les coquillages vivants** (entre 4°C et 8°C),
- l'échantillon est en cours de décongélation **pour les produits de la pêche**,

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, le laboratoire en informe l'expéditeur par courriel et renseignera le motif de non analysabilité dans le tableau de « rendu de résultat ».

3.2. Méthodes officielles

La méthode d'analyse est celle décrite dans la norme NF EN ISO 21872-1 (2017) avec confirmation par PCR de l'identification de l'espèce *V. parahaemolyticus*, *V. cholerae* et *V. vulnificus* et recherche par PCR des gènes de virulence (tdh et trh, *V. parahaemolyticus*). Il n'existe actuellement aucune méthode de quantification normalisée.

3.3. Expression des résultats

Pour que l'échantillon soit jugé conforme, le critère de décision est la non détection de *Vibrio* (*V. parahaemolyticus*, *V. cholerae* et/ou *V. vulnificus*) potentiellement enteropathogène dans 25g de chair comme décrit dans le tableau ci-dessous.

Espèce	Plan d'échantillonnage	Limite
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 ou non-O139 possédant le gène ctx codant pour la toxine cholérique		
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> possédant au moins un des gènes d'hémolysine (TDH+ ou TRH+ ou TDH+/TRH+)	n=1 c=0	Non détecté dans 25g de chair
<i>Vibrio vulnificus</i>		

3.4. Transmission des résultats

Les analyses sont réalisées par les LNR dans les meilleurs délais.

Les résultats individuels sont compilés par les LNR dans un tableau de « rendu de résultat », en prenant soin de relier chaque résultat au numéro d'intervention correspondant, et transmis aux bureaux concernés de la DGAL au plus tard le 1^{er} février 2020

- bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)
- bureau des produits de la mer et d'eau douce (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)

Un bilan des résultats à mi-parcours sera réalisé par les laboratoires.

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

- Concernant les lots de coquillages vivants et les lots de produits de la pêche prélevés réfrigérés

Compte tenu des délais moyens d'analyse, **les lots de coquillages vivants et les lots de produits de la pêche réfrigérés** concernés par un résultat non conforme devraient avoir une DLC dépassée au moment de la transmission des résultats. Par conséquent, aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre pour ces matrices. Néanmoins, le laboratoire avertira par courriel la DD(CS)PP « donneur d'ordre » et le bureau des produits de la mer et d'eau douce (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) pour information.

- Pour toutes les autres matrices (produits de la pêche congelés)

Lorsque le résultat est non conforme, le laboratoire avertit par courriel la DD(CS)PP « donneur d'ordre » et le BPMED pour mise en œuvre des mesures de gestion comme définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2018-913 (cf annexe 7 – action n°1). Les mesures de gestion à mettre en œuvre sont définies en concertation avec la DGAL/MUS.

- **Remarque :** tous les résultats feront l'objet d'un rapport d'essai transmis aux DD(CS)PP.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, Laboratoire

Seuls les frais liés au transport des échantillons sont à payer par la DD(CS)PP. Ils 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	
	Mollusques bivalves vivants	Crustacés et coquillages décoquillés
Auvergne-Rhône-Alpes	12	12
Bourgogne-Franche-Comté	4	4
Bretagne	5	5
Centre-Val de Loire	4	4
Corse	1	1
Grand-Est	9	9
Hauts-de-France	9	9
Île-de-France	19	19
Normandie	5	5
Nouvelle-Aquitaine	9	9
Occitanie	9	9
Pays de la Loire	8	8
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	6	6
Total	100	100

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			
		Mollusques bivalves vivants		Produits de la pêche	
		Huîtres creuses	Moules	Crustacés	Coquillages décoquillés
Auvergne-Rhône-Alpes	01	1	0	1	0
	03	1	0	1	0
	07	1	0	1	0
	15	1	0	1	0
	26	1	0	1	0
	38	1	0	1	0
	42	1	0	1	0
	43	1	0	1	0
	63	1	0	1	0
	69	0	1	1	0
	73	0	1	0	1
	74	0	1	0	1
Bourgogne-Franche-Comté	21	1	0	0	0
	25	1	0	0	0
	39	1	0	0	0
	58	0	1	0	0
	70	0	0	0	1
	71	0	0	1	0
	89	0	0	1	0
	90	0	0	1	0
Bretagne	22	1	1	1	0
	29	1	0	1	0
	35	1	0	1	0
	56	1	0	1	1
Centre-Val de Loire	18	1	0	0	0
	28	1	0	0	0
	36	1	0	0	1
	37	0	1	1	0
	41	0	0	1	0
	45	0	0	1	0
Corse	2B	1	0	0	0
	2A	0	0	1	0

Grand-Est	08	1	0	0	0
	10	0	1	0	1
	51	0	1	0	1
	52	1	0	1	0
	54	1	0	1	0
	55	1	0	1	0
	57	1	0	1	0
	67	1	0	1	0
	68	1	0	1	0
	88	0	0	1	0
Hauts-de-France	02	2	0	1	0
	59	1	1	1	1
	60	1	1	1	1
	62	1	1	1	1
	80	1	0	2	0
Île-de-France	75	1	1	2	1
	77	1	1	2	1
	78	1	1	2	1
	91	1	1	1	1
	92	1	1	1	1
	93	2	1	1	1
	94	2	1	2	0
	95	3	0	2	0
Normandie	14	1	0	0	1
	27	1	0	1	0
	50	1	0	1	0
	61	0	1	1	0
	76	0	1	1	0
Nouvelle-Aquitaine	16	1	0	0	0
	17	1	0	0	0
	19	1	0	0	0
	23	1	0	0	1
	24	1	0	0	1
	33	1	0	1	0
	40	0	1	1	0
	47	0	1	1	0
	64	0	1	1	0
	79	0	0	1	0
	86	0	0	1	0
	87	0	0	1	0
Occitanie	11	0	1	0	0

	12	0	1	0	0
	30	0	1	0	1
	31	1	0	0	1
	32	1	0	1	0
	34	1	0	1	0
	46	1	0	1	0
	65	1	0	1	0
	66	1	0	1	0
	81	0	0	1	0
	82	0	0	1	0
Pays de la Loire	44	2	0	1	0
	49	1	1	1	0
	53	1	1	1	1
	72	1	0	1	1
	85	1	0	2	0
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	06	1	1	1	0
	13	1	1	1	0
	83	1	0	1	1
	84	1	0	1	1
Total		70	30	75	25

ANNEXE II

Commémoratifs des prélevements

Campagne 2019

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Etat du produit prélevé «ETAPRL_VIB»	LCU	Cru réfrigéré / Cru congelé / Cuit réfrigéré / Cuit congelé / Vivant	A saisir par DD à renseigner uniquement pour les produits de la pêche (partie I)	Oui
Type de matrice «TPMAT_VIB»	LCU	Crevette / Langoustine / Crabe / Homard / Coquillage	A saisir par DD à renseigner uniquement pour les produits de la pêche (partie I)	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Huître creuse / Moule	A saisir par DD à renseigner uniquement pour les coquillages vivants (partie II)	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
Zone d'origine COQ conchyliculture « CORDZONECONC »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD à renseigner uniquement pour les coquillages vivants (partie II)	Non
Date de l'envoi des prélevements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD à renseigner uniquement pour les produits de la pêche (partie I)	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

BASES RÉGLEMENTAIRES	Directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoototiques Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque
Analyte recherché	<i>Vibrio</i> spp
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves vivants, crustacés et coquillages décortiqués
Quantité minimum à prélever	Pour les produits de la pêche : les prélèvements sont constitués <i>a minima</i> de 150 g de matrice de crustacés ou coquillages décortiqués. Pour les mollusques bivalves vivants : les prélèvements sont constitués <i>a minima</i> de 50 g de matrice. <ul style="list-style-type: none"> ◆ Huîtres : 12 individus ◆ Moules : 30 individus
Conditionnement	Stérile
Conservation avant analyse et délai d'acheminement au laboratoire	Pour les produits de la pêche : Les échantillons prélevés réfrigérés doivent être directement et obligatoirement congelés. Les échantillons sont acheminés dans un délai maximal de 60 heures et maintenus au froid négatif jusqu'à leur arrivée au LNR. Pour les coquillages vivants : Les échantillons prélevés doivent être acheminés immédiatement (délai maximal de 24 heures entre le prélèvement et l'arrivée au LNR). les coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées entre 4°C et 8°C impérativement jusqu'à la livraison au LNR
Laboratoires destinataires des prélèvements	Pour les produits de la pêche : LNR <i>Vibrio</i> produits de la pêche de l'ANSES Boulogne sur mer Pour les coquillages vivants : LNR microbiologie des coquillages de l'IFREMER Nantes
Type de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Mollusques bivalves vivants, crustacés et coquillages décortiqués
Prise d'essai minimale pour analyse au laboratoire	25 g
Méthodes de référence pour le dépistage	Norme NF EN ISO 21872-1 (2017) avec confirmation par PCR de l'identification de l'espèce <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. cholerae</i> et <i>V. vulnificus</i> et recherche par PCR des gènes de virulence (tdh et trh, <i>V. parahaemolyticus</i>)

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2018-957 du 27/12/2018
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT- 568 pdts pêche;distrib;produits de la pêche;Vibrio et NAT- 569 pdts pêche;distrib;coquillages;Vibrio
Objectif du plan	Évaluer le niveau de contamination des coquillages vivants et des produits de la mer par ces trois espèces <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> et, par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur.
Période de prélèvement	Pour les produits de la pêche : du 2 janvier au 31 octobre 2019 et Pour les coquillages vivants : du 1 avril au 31 octobre 2019
Stade de prélèvement	Distribution (GMS, poissonneries, étals de marché)
Matrices à prélever	♦♦ Mollusques bivalves vivants : huîtres creuses et moules ♦♦ Produits de la pêche : Crevette / Langoustine / Crabe / Homard / Coquillage
Analyte recherché	<i>Vibrio</i> spp
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Pour les produits de la pêche : les prélèvements concernent les produits de la pêche de toutes provenances crus réfrigérés, crus congelés, cuits réfrigérés, cuits congelés ou bien encore vivants pour les crustacés. Les prélèvements sont constitués <i>a minima</i> de 150 g de matrice. Pour les coquillages vivants : prélever <u>en divers points du lot</u> , un certain nombre d'individus entiers, vivants, afin d'obtenir une quantité de matrice suffisante à analyser : ♦♦ Huîtres creuses : 12 individus ♦♦ Moules : 30 individus Les prélèvements devront être réalisés le lundi ou le mardi pour une réception au plus tard le mercredi au LNR microbiologie des coquillages de l'IFREMER Nantes
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement ♦♦ Établissement de production d'origine ♦♦ Etat du produit prélevé (à renseigner uniquement pour les produits de la pêche) ♦♦ Type de matrice (à renseigner uniquement pour les produits de la pêche) ♦♦ Espèce de coquillage (à renseigner uniquement pour les coquillages vivants) ♦♦ Identification du lot ♦♦ Pays d'origine ♦♦ Taille de l'échantillon ♦♦ Zone d'origine conchyliculture (si information disponible)
Conservation du prélèvement	Pour les produits de la pêche : Les échantillons prélevés réfrigérés doivent être directement et obligatoirement congelés. Les échantillons sont acheminés dans un délai maximal de 60 heures et maintenus au froid négatif jusqu'à leur arrivée au laboratoire. Pour les coquillages vivants : Les échantillons prélevés doivent être acheminés immédiatement (délai maximal de 24 heures entre le prélèvement et l'arrivée au laboratoire). - les coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées entre 4°C et 8°C impérativement jusqu'à la livraison au laboratoire,
Saisie des descripteurs dans SIGAL	♦♦ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ♦♦ Etat du produit prélevé « ETAPRL_VIB »(à renseigner uniquement pour les produits de la pêche) ♦♦ Type de matrice « TPMAT_VIB »(à renseigner uniquement pour les produits de la pêche) ♦♦ Espèce de coquillage « ESPCOQ »(à renseigner uniquement pour les coquillages vivants) ♦♦ Identification du lot « IDLOTAX » ♦♦ Pays d'origine « PAYORIG » ♦♦ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ♦♦ Zone d'origine conchyliculture « CORDZONECONC » ♦♦ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Pour les produits de la pêche : les échantillons sont acheminés dès que possible et maintenus au froid négatif jusqu'à leur arrivée au LNR Vibrio produits de la pêche de l' ANSES Boulogne-sur-Mer. Pour les coquillages vivants : Les échantillons prélevés doivent être acheminés immédiatement (délai maximal de 24 heures entre le prélèvement et l'arrivée au laboratoire) au LNR microbiologie des coquillages IFREMER
Gestion des résultats non conformes	Seulement pour les produits de la pêche prélevés congelés ♦♦ Signalement à la DGAL/MUS – copie DGAL/SDSSA/BASCA et DGAL/SDSSA/BPMED ♦♦ Actions à mener définies en concertation avec la MUS