Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **SIVEP** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2019-2** **02/01/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2018-45 du 23/01/2018 : Plan de surveillance de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale en poste d'inspection frontalier
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Plan de surveillance de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale en poste d'inspection frontalier

Destinataires d'exécution
PIF

Résumé :

Textes de référence : Directive 97/78/CE

L'arrêté du 5 mai 2000, transposant la directive 97/78/CE, prévoit dans son article 7 la réalisation de contrôles physiques destinés à vérifier que les produits sont propres à être utilisés aux fins prévues par les certificats sanitaires d'accompagnement. Ils peuvent être associés à des examens de laboratoire.

En matière de surveillance des résidus, les pays tiers doivent appliquer la directive 96/23/CEE. L'article 29 prévoit que les garanties offertes par les plans de surveillance des pays tiers doivent être vérifiées lors des contrôles relevant de la directive 97/78/CE.

Enfin, l'annexe II du règlement (CE) n°136/2004 précise que *les États membres doivent soumettre les lots de produits présentés à l'importation à un plan de surveillance pour vérifier le respect de la législation communautaire ou, à défaut, nationale concernée, notamment pour détecter les résidus, agents pathogènes ou autres substances dangereuses pour l'homme, les animaux ou l'environnement. Les plans de surveillance prennent en compte la nature des produits et les risques qui y sont liés et, notamment des paramètres tels que la fréquence et le nombre de lots entrants et les résultats des opérations de surveillance précédentes.*

Les tests, effectués sur des lots sélectionnés au hasard, ne nécessitent pas le blocage du lot dans l'attente des résultats de laboratoire.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons

Il n'y a pas de nombre déterminé. Chaque poste d'inspection frontalier devra prélever **3%** des lots reçus.

1.2. Stratégie d'échantillonnage

L'échantillonnage se fera de manière aléatoire, en utilisant les grilles automatiques mises à disposition par le SIVEP central sous Impadon (fichier au format Excel, rubrique réglementation générale > Contrôles > Produits > Procédures).

Les lots prélevés font systématiquement partie des lots pour lesquels un contrôle physique doit être effectué (en application des réductions de fréquence de la décision 94/360/CE).

Le plan de surveillance prend effet au 1er janvier 2019. L'en,semble des prélèvements est à effectuer sur l'année civile en cours et selon la fréquence déterminée ci-dessus.

1.3. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Ils sont donnés en annexe I de la présente note. Ils sont fixés en fonction des obligations réglementaires de la directive 96/23/CEE notamment et sur la base des informations recueillies lors des contrôles à l'importation.

Pour chaque lot prélevé, le(s) analyte(s) mentionné(s) dans la case "recherche prioritaire" **sont recherchés de manière systématique,** avec au moins un analyte parmi ceux mentionnés dans la case "recherches secondaires".

La détermination des analytes à rechercher basée sur le risque sanitaire (couple produit/analyte, origine à risque, etc.) ne dispense pas les agents des PIF **de procéder à toute analyse complémentaire qu'ils jugeraient utile** afin de déterminer la salubrité des produits présentés (nouveaux produits, nouvelle origine, etc.).

Lors de la sélection d'un lot de produits de la pêche, vous devrez demander une copie du certificat de capture (réglementation contre la pêche illégale), afin de vérifier la zone de pêche FAO.

2. Gestion des prélèvements

2.1. Modalités de prélèvement

Elles sont données en annexe 2. Il est aussi possible de se reporter aux plans de surveillance et de contrôle nationaux mis en place pour chaque catégorie de produit par le bureau technique correspondant. Il faudra porter une attention particulière sur les quantités prélevées, qui doivent bien correspondre aux préconisations (ni trop peu, ni trop).

En cas de question sur l'échantillonnage, les bureaux techniques pourront être contactés par les postes d'inspection frontaliers.

Dans le cas d'un envoi constitué de sous lots, (en particulier pour les produits de la pêche, où plusieurs espèces de poisson sont présentes, et constituant chacune un sous-lot), les prélèvements seront systématiquement effectués sur les produits les plus à risque, notamment ceux prêts à être consommés en l'état, et non pas sur les produits majoritaires. La hiérarchisation des dangers est réalisée dans l'annexe I : les recherches sont écrites par risque décroissant. Pour rappel, les définitions des termes « lot » et « sous-lot », sont les suivantes :

- Lot : quantité identifiable de produits de même nature, couverte par les mêmes certificats ou documents sanitaires prévus par la législation vétérinaire, acheminée par le même moyen de transport et provenant du même pays tiers ou de la même partie de pays tiers (directive 97/78/CE).
- Sous-lot : quantité identifiable d'un sous-ensemble de produits présentant des caractéristiques communes telles que l'origine, la variété, le traitement, l'emballage, l'expéditeur ou le marquage : chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifié ; plusieurs sous lots constituent un lot.

2.2. Identification des prélèvements

L'identification et l'envoi des prélèvements au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale en vigueur (DGAL/SDPRAT/2018-913 du 18 décembre 2018).

Les prélèvements doivent être expédiés au laboratoire accompagnés de la fiche de prélèvements / commémoratifs conforme à l'annexe 2 de l'instruction technique DGAL/SDASEI/2015-319 relative aux modalités de gestion des analyses en PIF. Pour des raisons comptables, vous veillerez bien à indiquer sur la fiche de prélèvement le numéro de la sous-action liée au SIVEP (n°47). L'ensemble des commémoratifs est nécessaire pour le traitement ultérieur des résultats. Vous veillerez donc à ne pas en modifier le contenu et à fournir des renseignements complets de façon à éviter, par la suite, de transmettre des informations complémentaires.

2.3. Conservation et envoi des échantillons

La conservation et l'envoi des échantillons au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale relatives aux PSPC en vigueur, et aux notes PSPC spécifiques. De manière générale, chacun des échantillons doit être placé dans un conditionnement sécurisé de manière à garantir qu'il n'a pas été ouvert avant son arrivée au laboratoire (ex. un scellé plastique). Le cas échéant, il faudra veiller à ce que le transport se fasse à température réfrigérée (analyses microbiologiques) ou négative.

L'attention du laboratoire pourra être attirée sur l'importance de réaliser les analyses rapidement.

2.4. Laboratoire destinataire des échantillons

Les échantillons prélevés devront être expédiés exclusivement vers un laboratoire agréé pour le couple matrice/analyte (ou groupe d'analytes) recherché. La liste des laboratoires agréés est consultable à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation.
Le nom du document : 2019- PSPC - listedes laboratoires agréés et données techniques par couple analyte/matrice

A défaut de laboratoires agréés pour l'analyse, les prélèvements seront à adresser au laboratoire national de référence (LNR) compétent. La liste des LNR figure sur la même page du site internet du ministère.

3. Gestion des échantillons

3.1. Méthodes officielles

Les méthodes officielles utilisées sont listées dans le tableau A, mis à disposition des laboratoires sur le portail RESYTAL alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail (espace documentaire/échange de données laboratoires/référentiel production/EDI-PSPC/Tableaux PSPC).

3.2. Expression et interprétation des résultats

a) Cas général

De manière générale, pour les contaminants chimiques, les résultats indiquent la valeur constatée ainsi que l'incertitude associée. L'interprétation doit déduire l'incertitude du résultat obtenu. Par exemple, lors d'une recherche de mercure dans la dorade, si le résultat est égal à 1,04 (±0,09) mg/kg il doit être considéré comme satisfaisant (car en valeur corrigée 1,04-0,09=0,95 ce qui donne une valeur arrondie à 1,0 soit un résultat qui n'est pas supérieur à la teneur maximale autorisée réglementairement (règlement n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires) de 1,0 mg/Kg de poids à l'état frais).

En fonction de la recherche, les seuils réglementaires peuvent se dénommer critères de sécurité, teneurs maximales (TM), Limites Maximales de Résidus (LMR) ou Limites de Performance analytique maximale (LPMR, correspondant au niveau le plus bas pour lequel une méthode de confirmation peut détecter l'analyte). Ces différents seuils sont récapitulés dans le tableau A, et les références réglementaires relatives à ces seuils sont reprises dans l'annexe 3.

La recherche de substances interdites en 3 exemplaires ne s'applique pas au plan de surveillance effectué en PIF.

b) Cas particulier des produits transformés ou produits composés/mixtes

Dans le cas de produits transformés (point 7 de l'annexe I du règlement (CE n°853/2004) ou composés (produits comportant à la fois des produits transformés d'origine animale et des produit d'origine végétale, comme défini à l'article 2 de la décision 2007/275/CE), l'article 2 du règlement (CE) n°1881/2006 prévoit qu'un facteur de conversion soit appliqué pour tenir compte des effets de concentration ou de dilution du procédé de fabrication, pour les contaminants repris dans ce règlement. Ce facteur doit être fourni par l'opérateur et exprimé en valeur absolue : x2, x3, x4 (ou

respectivement /2, /3, /4...). Il permet ainsi le calcul direct d'une teneur maximale théorique pour le produit fini.
Exemple 1 : pour un produit dont le facteur de concentration est x2, la teneur maximale à appliquer pour un contaminant Y est la teneur maximale réglementaire pour le produit brut multipliée par 2.

Si le facteur de concentration (respectivement de dilution) ne peut être fourni par l'opérateur, celui-ci peut transmettre un facteur de déshydratation (respectivement d'hydratation) en précisant bien si cela correspond :

- au différentiel de poids entre le produit réglementé cru « matière première » et le produit final après process (exemple : 1 tonne de produit cru donne 600 kg de produit cuit. Le facteur de déshydratation est de 40%)
- au pourcentage de perte d'eau de la matière première (exemple : le produit cru contient 60% d'eau, une fois cuit il en contient 30% : le facteur de déshydratation est de 60/30 soit 50%).

Exemple 2 : un opérateur annonce, pour un produit analysé, un facteur de déshydratation correspondant à une perte de poids total lié au process de 35% (1000g de matière première équivaut à 650g de produit fini). De fait, 1000g de produit fini équivaut à 1000*1000/650 soit 1538g de matière première. Une teneur en contaminant Y à 1,74 mg/kg dans le produit fini signifie une teneur à 1,74 mg/1538 g dans la matière première, soit 1,13 mg/kg (produit non conforme pour une teneur maximale à 1 mg/kg).

En l'absence de donnée précise donnée par l'opérateur, un facteur maximisant le risque peut être choisi par le PIF (après consultation du SIVEP central - sivep.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr – et du bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques (B3CP) – b3cp.sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr).

3.3. Transmissions des résultats

a) Au SIVEP central

Dans le cas de résultats défavorables, vous veillerez à transmettre dans les meilleurs délais à la cellule centrale du SIVEP, de préférence par voie électronique, une fiche de transmission, accompagnée de la copie du certificat sanitaire accompagnant le lot, de la copie du rapport d'analyse et de la copie du DVCE émis. Cette procédure s'applique aussi, quel que soit le résultat, aux analyses en radionucléides – isotopes de Césium (cf. dernière version de la lettre à diffusion limitée relative aux modalités de gestion des analyses en PIF).

Afin d'assurer un suivi de la présente instruction, les PIF devront fournir à la cellule centrale du SIVEP, au plus tard le 5 février de chaque année n+1, le pourcentage de lots soumis à analyse de laboratoire dans le cadre du plan de surveillance pour la période comprise entre le 1er janvier et le 31 décembre de l'année n. Pour rappel, tous les résultats d'analyses doivent être saisis dans TRACES, quel que soit le motif de prélèvement (contrôles renforcés, orientés, prélèvements dans le cadre du plan de surveillance ou suite à des suspicions), de manière à pouvoir réaliser des extractions sous TRACES.

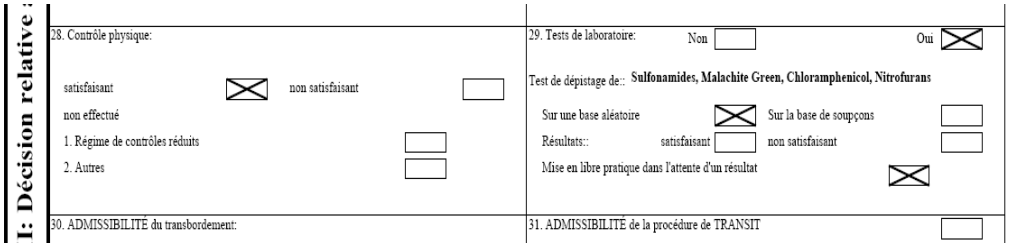
b) Aux opérateurs

Les résultats d'analyses obtenus dans le cadre des contrôles à l'importation peuvent être communiqués aux opérateurs qui en font la demande. La transmission de ces données se fait sous la forme d'une notification écrite reprenant les résultats de laboratoire et la décision vétérinaire relative au lot concerné.

4. Suites données

4.1. Cas général

Conformément aux dispositions réglementaires, les lots prélevés dans le cadre d'un plan de surveillance sont libérés sans attendre le résultat de laboratoire. A cet effet, il convient de remplir correctement la case n°29 du DVCE.



Les résultats d'analyses devront **obligatoirement** être saisis sous TRACES dès leur réception par le poste d'inspection frontalier, que le résultat soit conforme ou non conforme.

4.2. Résultats non conformes

Si la procédure est identique à celle des lots conformes jusqu'à la saisie des résultats, après cette dernière, le PIF devra :

- Remplir l'onglet RASFF afin de lancer une procédure de contrôle renforcé.
- Réaliser un rappel des produits concernés.

5. Dispositions financières

Les frais afférents à la réalisation du plan de surveillance à l'importation seront imputés à la sous action 47 «Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP)» du programme 206 « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » alloué à chaque direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt ou direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt concernée.

Sur la base des crédits qui vous sont attribués, vous veillerez à répartir uniformément les prélèvements au cours de l'année. Ces données doivent être disponibles lors de toute requête dans le cadre du suivi budgétaire.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté que vous seriez susceptible de rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe 1 : Critères de ciblage et d'analyse prioritaires selon les différentes catégories de produits

NB : Les recherches doivent être effectuées en application des références réglementaires rappelées aux points 5.2 et 5.3, et à l'annexe 2.

Pour 2019, l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2018-913 fournit tous les renseignements généraux nécessaires à la réalisation des plans de surveillance et de contrôle.

Il est rappelé qu'il convient de réaliser systématiquement la recherche prioritaire indiquée dans le cadre jaune et au moins une **des recherches secondaires indiquées dans le cadre gris.**
Dans le cas où deux analyses sont séparées par un « OU » en recherche prioritaire, sans indication de choix, la première analyse sera attribuée aux cases paires des grilles éditées via Impadon, la seconde analyse sera effectuée avec les cases impaires.

1. Produits présentés en conserves destinés à la consommation humaine

1.1 Produits de la pêche présentés en conserves et destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :
- Si poisson appartenant aux familles listées dans règlement 2073/2005 : Histamine*
- Autres produits de la pêche: Test de stabilité selon les préconisation de la norme AFNOR V08-408

* : la liste des laboratoires agréés est données sur la page http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, le fichier ayant pour nom « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherche secondaire :
- Éléments-trace métalliques (Pb, Cd, Hg).

1.2. Produits carnés présentés en conserves et destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :
- Test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408

Recherches secondaires :
- Éléments-trace métalliques (Pb et Cd)

2. Poissons et leurs produits (hors conserves)

2.1. Poissons et leurs produits d'origine sauvage

Recherche prioritaire :
- Si poisson appartenant aux familles listées dans réglement 2073/2005 : Histamine* **ou** éléments traces métalliques
- Autres cas : éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd), en particulier les poissons prédateurs

* : la liste des laboratoires agréés est données sur la page http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, le fichier ayant pour nom « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherches secondaires :

- Si poissons fumés : HAP[1] cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006.
- Si produits prêts à être consommés (produits marinés, produits préparés cuits à base de poisson) : *Listeria monocytogenes* (détection et dénombrement).
- Autres cas : Dioxines/PCB en particulier pour les poissons gras (maquereaux, sardines, ...)

2.2. Poissons et leurs produits issus de l'aquaculture

Recherche prioritaire :

- Résidus de nitrofuranes et colorants

Recherches secondaires :

- Si poissons fumés : HAP cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006
- Si produits prêts à être consommés (produits marinés, caviar par exemple) : *Listeria monocytogenes*** (détection et dénombrement).
- Autres cas : résidus de quinolones, tetracyclines, sulfamides

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

3. Mollusques et leurs produits (mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins ; pour coquillages du groupe I de l'annexe 2, rechercher uniquement ASP + toxines lipophiles)

Recherche prioritaire :

- Phycotoxines : PSP, ASP et toxines lipophiles (ex DSP) (dans le respect des dispositions visées à l'annexe III section VII, chapitre V du règlement (CE) n°853/2004 modifié, et à l'annexe III du règlement (CE) n°2074/2005)

Recherches secondaires :

- Si produits fumés : HAP cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006.
- Autres cas : Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd) uniquement pour les mollusques bivalves

ou

- Salmonelles*** et Vibrio spp

*** : la liste des laboratoires agréés est donnée par le fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés – attention, différent de l'agrément A)

1 Hydrocarbures aromatiques polycycliques

4. Crustacés et leurs produits

4.1. Crustacés sauvages

Recherches prioritaires :
- Dioxines/PCB

ou
- Vibrio spp dans le respect des dispositions en vigueur.

Recherches secondaires :
- Salmonelle**

ou
- Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd)

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

4.2. Crustacés issus de l'aquaculture

Recherche prioritaire :
- Résidus de nitrofuranes et colorants

Recherches secondaires :
- Salmonelles** (uniquement sur produits cuits) et Vibrios spp (dans le respect des dispositions en vigueur)

ou
- Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd)

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

5. Céphalopodes et leurs produits

Recherche prioritaire :
- Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd)

Recherches secondaires :
- *Listeria monocytogenes***

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

6.Viandes fraîches d'ongulés, les abats d'ongulés et les produits qui en sont issus, destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :
- Si viande bovine : résidus de chloramphénicol, antibiotiques
- Si viande bovine hachée : *E.coli* STEC hautement pathogènes (O157 :H7 ; O26 :H11 ; O103 :H2 ; O111 :H8 ; O145 :H28)

- Si viande de porc : résidus de chloramphénicol, nitroïmidazoles, antibiotiques
- Si viande d'agneau : antibiotiques
- Si viande de cheval : antibiotiques, anti inflammatoires non stéroïdiens, éléments traces métalliques (Cd, Pb)

Recherches secondaires :

- Si abats : éléments-traces métalliques (Pb, Cd)
- Si viande hachée/préparation à base de viande destinées à être consommées crues : salmonelles**
- Autres cas : Dioxines et PCB (sauf viande de cheval ; absence de critères)

ou

- Stéroïdiens – beta agonistes

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

7.Viandes de volailles et leurs produits, destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Si viandes fraîches : Résidus de chloramphénicol et nitrofuranes **ET** ruthénium 106 si origine Russie, Kazakhstan, Ouzbékistan.
- Autres : Salmonelles

Recherches secondaires :

- Si produits fumés : Benzo(a)pyrène
- Si produits à base de viande à consommer en l'état : *Listeria monocytogenes***
- Si viandes fraîches : Anticoccidiens.

ou

- Beta agonistes - stéroïdiens

8.Viandes de lapin, viandes de gibiers et leurs produits, destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Résidus de chloramphénicol, nitrofuranes et nitroïmidazole

Recherches secondaires :

- Sulfamides

9.Lait et lactosérum en poudre destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Si lait en poudre : résidus de chloramphénicol
- Autres cas : Salmonelles**

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherches secondaires :

- Dioxines et PCB

ou

- Entérotoxines staphylococciques

ou

- Aflatoxine M1

10.Fromages destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- *Listeria monocytogenes*** :* détection et dénombrement

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherches secondaires :

- Dioxines et PCB

ou

- Entérotoxines staphylococciques

11.Produits laitiers autres que les fromages, le lait et le lactosérum en poudre

Recherches prioritaires :

- Dioxines et PCB

Recherches secondaires :

- Éléments-trace métalliques (Pb)

12.Œufs et ovoproduits destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Si ovoproduits : Salmonelles**
- Si œufs en coquille : Résidus de chloramphénicol et de nitroïmidazole

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherches secondaires :

- Si œufs en coquille : résidus de nitrofuranes et résidus de sulfamides
- Autres cas : Dioxines et PCB

13.Boyaux d'animaux destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Résidus de chloramphénicol et de nitrofuranes
- Si origine Russie, Kazakhstan, Ouzbékistan : Ruthénium 106

14.Miel

Recherches prioritaires :

- Résidus de chloramphénicol

ET

- Antibiotiques (aminosides-macrolides-tetracyclines)
- Si origine Russie, Kazakhstan, Ouzbékistan : Ruthénium 106

Recherches secondaires :

- OC.OP – Néonicotinoïdes – Bromopropylate

ou

- Éléments traces métalliques (Pb) : teneur maximale de 0,10 mg/kg fixée dans le règlement n°1881/2006

15.Cuisses de grenouilles et escargots destinés à la consommation humaine

Recherches prioritaires :

- Si cuisses de grenouilles : résidus de chloramphénicol et nitrofuranes
- Si escargots ou cuisses de grenouilles prêtes à être consommées : Salmonelles**.

** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

16.Gélatine et collagène destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Salmonelles**

0.1.** : laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

17.Huiles de poisson destinées à la consommation humaine ou à l'alimentation animale

Recherches prioritaires :

- Dioxines et PCB

18.Farines de poisson destinées à l'alimentation animale

Attention : pour chaque lot de farines de poisson, les constituants d'origine animale non autorisés doivent être recherchés de manière systématique, conformément au règlement (CE) n°999/2001.

Recherches prioritaires : • Recherche prioritaire : Salmonelles*
Recherches secondaires : • Dioxine OU • Mercure

* : conformément au règlement (UE) n°142/2011

19. Produits composés

Les produits composés sont un cas particulier. Ils sont en effet constitués de produit(s) transformé(s) d'origine animale et de produits d'origine végétale, le prélèvement se fera en prélevant un échantillon représentatif du produit composé ; les risques inhérents à ce type de produit, pouvant provenir à la fois des produits transformés d'origine animale et des produits d'origine végétale, il n'y a pas lieu de les séparer pour le prélèvement. Si le règlement (CE) n°2073/2005 ne fixe pas de critères pour les produits composés, la saisine Anses n°2007-SA-0174 permet de déterminer certains seuils de sécurité.

Recherches prioritaires : • Se reporter aux tableaux précédents pour le constituant majoritaire d'origine animale. Penser à appliquer le facteur de concentration. Si le produit ne permet pas de séparer la matrice animale de la matrice végétale : • Si produits en conserve : test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408 • Si produits autre que conserves : salmonelles**

20. Produits mixtes

Les produits mixtes, composés de plusieurs produits d'origine animale (transformés ou non), sont inclus dans le plan de surveillance. L'analyse doit se faire sur le constituant majoritaire. En cas de produits en proportions égales, l'analyse portera sur le produit d'origine animale le plus à risque.

Annexe 2 : Procédures réglementaires d'échantillonnage pour les contrôles physiques à l'importation

<table>
<tr><th>produits</th><th>Analytes</th><th>Modalités de prélèvement</th><th colspan="2">Nombre d'échantillons élémentaires [2] ou d'unités d'échantillon[3] à prélever pour envoi au laboratoire</th></tr>
<tr><td rowspan="20">Denrées alimentaires</td><td rowspan="13">Plomb, cadmium, mercure, et HAP</td><td rowspan="13">Règlement (CE) n°333/2007</td><td colspan="2">Subdivision des lots en sous-lots pour les produits commercialisés en vrac</td></tr>
<tr><td>Poids du lot en T</td><td>Poids ou nombre des sous lots</td></tr>
<tr><td>> 1500</td><td>500 tonnes</td></tr>
<tr><td>Entre 300 et 1500</td><td>3 sous lots</td></tr>
<tr><td>Entre 100 et 300 (métaux)
Entre 50 et 300 (dioxines PCB)</td><td>100 tonnes</td></tr>
<tr><td>< 100 (métaux)
< 50 (dioxines, PCB)</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Poids/volume du lot/sous lot
(kg ou L)</td><td>Nombre d'échantillons élémentaires</td></tr>
<tr><td>< 50</td><td>3</td></tr>
<tr><td>De 50 à 500</td><td>5</td></tr>
<tr><td>> 500</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">L'échantillon global doit peser au moins 1kg.
Un échantillon élémentaire doit peser au moins 100g
Un lot > 15 tonnes peut éventuellement être divisé en sous lots de 15 à 30 tonnes. Voir règlement, pour, le cas échéant, ajouter le nombre d'emabllages ou unités distinctes.</td></tr>
<tr><td>Dioxines et PCB</td><td>Règlement (CE) n°2017/644 (annexe 1 pour les dioxines)</td><td colspan="2">Pour les dioxines et PCB, la taille des échantillons élémentaires doit respecter les critères suivants :</td></tr>
<tr><td>Taille des poissons du lot</td><td>Échantillon élémentaire</td></tr>
<tr><td>< 1 kg</td><td>Poisson entier (ou au moins 100g de la partie médiane des poissons de l'échantillons si celui-ci dépasse 3 kg)</td></tr>
<tr><td>Entre 1 et 6 kg</td><td>Au moins 100g de la partie médiane des poissons (tranche prélevée entre grande arête et ventre)</td></tr>
<tr><td>> 6 kg</td><td>Au moins 100g de chair prélevée sur le muscle dorsolatéral droit (partie médiane)</td></tr>
<tr><td>Poissons de taille et/ou poids différents</td><td>Mêmes principes en sélectionnant les individus les plus représentatifs</td></tr>
<tr><td>Denrées alimentaires</td><td>Résidus de pesticides</td><td>Directive 2002/63/CE</td><td colspan="2">Voir tableaux 1 et 2 de l'annexe de la directive 2002/63/CE</td></tr>
<tr><td>Denrées alimentaires</td><td>Contaminants microbiologiques</td><td>Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005</td><td colspan="2">5</td></tr>
<tr><td>Denrées alimentaires</td><td>Benzo(a)pyrène</td><td>Règlement (CE) n°333/2007</td><td colspan="2">Voir annexe 1, tableaux 1 et 2 de la directive 2005/10/CE</td></tr>
<tr><td>Poissons listés dans le règlement (CE) n°2073/2005</td><td>Histamine</td><td>Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005</td><td colspan="2">9
En présence de plusieurs lots de fabrication, privilégier l'échantillonnage sur un même lot de fabrication</td></tr>
</table>

2 Voir la définition dans la réglementation de référence
3 Voir la définition dans la réglementation de référence

Mollusques bivalves et coquillages du groupe 1*	**Phycotoxines du groupe de la saxitoxine (PSP)**	Méthodes LNR ANSES	1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines lipophiles		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines du groupe de l'acide domoïque (ASP)		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus mollusque entier au min. ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
Huiles et farines de poisson destinées à l'alimentation animale	**Radionucléides**	Arrêté du 5 mai 2000 Annexe IV	(le laboratoires réalisant un groupage pour analyse) Pour les produits présentés en vrac : - 5 prises élémentaires Pour les produits présentés en emballages individuels : - 1% des pièces, avec maximum de 10 et minimum de 2
Huiles de poisson	**Pesticides organochlorés et organophosphorés**		
Toutes matrices non citées précédemment	**Tous analytes non cités précédemment**		

* : pour coquillages du groupe 1, voir le tableau ci-dessous pour les quantités à prélever afin d'obtenir au moins 150 g de matrice à analyser (chair ou gonades pour les oursins) – tableau non exhaustif pour recherche uniquement ASP + toxines lipophiles

Nom scientifique	Nom courant	Quantité à prélever
Littorina littorea	Bigorneau	1,5 kg
Baccinum undatum,Pareuthria spp	Buccin, bulot	500 g
Cassis spp, Galodea spp, Phalium spp	Casque	1,5 kg
Crepidula spp, Crepidula fornicata	Crépidule, berlingot de mer	1,5 kg
Haliotis tuberculata	Ormeau	500 (soit au moins 10 d'élevage ou 5 sauvages)
Patella caerula, Patella intermedia, Patella rustica, Patella ulyssiponensis, Patela vulgata, Patela spp	Patelle, arapède, bernique	1,5 kg
Acanthia monodon, Chorus giganteus, Concholepas concholepas	Pourpre	1,5 kg
Murex spp, Heraplex spp, Phyllonotus spp	Murex, rocher	1,5 kg
Strongylocentrotus droebrachiensis	Oursin vert	15 oursins
Paracentrotus lividus	Oursin	15 oursins
Microcosmus spp	Violet	750 g

Annexe 3 : réglementation pour expression et interprétation des résultats (critères de sécurité, teneurs maximales, LMR, LPMR)

Référence	Analytes concernés
Règlement (CE) n° 1881/2006	Mycotoxines, éléments traces métalliques, PCB, dioxines, HAP
Règlement (CE) n°37/2010	Résidus de substances pharmacologiquement actives
Arrêté du 12 janvier 2001	Substances indésirables dans l'alimentation animale (métaux lourds, pesticides, ...)
Règlement (CE) n°396/2005	Pesticides
Règlement (CE) n°733/2008 + Recommandation 11-653-add30 + Codex alimentarius	Radionucléides
Règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines
Décision 2002/657 (article 6-3)	Stéroïdiens, beta-agonistes, antithyroïdiens, substances listées au tableau 2 du règlement (CE) n°37/2010
Décision 2002/657 (annexe II)	Chloramphenicol, Acétate de médroxyprogestérone, nitrofuranes, vert de malachite et leucomalachite
Règlement (CE) n°2073/2005	Contaminants microbiologiques