Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Ordre de service d'inspection

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/2019-844** **23/12/2019**

Date de mise en application : 01/01/2020
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2021
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de boeuf par E. coli STEC au stade de la distribution - 2020

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP DAAF

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à évaluer la contamination par Escherichia coli producteurs de Shiga toxines (STEC) des viandes hachées de bœuf distribuées en France. 600 échantillons (n=1) seront prélevés dans les commerces de détail (GMS, restauration collective et restauration commerciale) entre le 2 janvier et le 31 décembre 2020.
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 2021.
Les modifications apportées par rapport à l'instruction technique relative au plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de bœuf par E. coli STEC au stade de la distribution en 2018 apparaissent en grisé.

Textes de référence :

- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (abrogation le 14/12/2019)
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques
- Instruction technique DGAL/MUS/2015-888 du 23 décembre 2015 concernant les mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ont été détectées
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié - Version révisée du 2 juillet 2009
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-327 du 7 avril 2017 concernant les dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses officielles de détection des Escherichia coli productrices de Shiga toxines (STEC) et de confirmation par isolement de la souche bactérienne STEC
- Instruction technique générale relative à la campagne 2020 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Escherichia coli* productrices de Shiga toxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

Certaines souches de STEC, les EHEC (*E. coli* enterohémorragiques) sont pathogènes pour l'Homme. Elles sont responsables d'affections rares mais graves, en particulier pour les enfants de moins de 15 ans, telles que le syndrome hémolytique et urémique (SHU) (insuffisance rénale sévère) ou des complications neurologiques graves pouvant entraîner la mort des patients.
Les ruminants, notamment les bovins, sont le réservoir principal des STEC. Chez cette espèce, le portage digestif de ces pathogènes pour l'Homme est asymptomatique.

La viande hachée de bœuf contaminée, crue ou insuffisamment cuite, a été identifiée comme l'une des principales sources de contamination de l'Homme lors des enquêtes réalisées en cas de SHU, pour lesquels un aliment responsable a été identifié.

Il n'existe aucun critère microbiologique réglementaire concernant la présence de STEC dans les viandes hachées de bœuf. Néanmoins, une viande hachée détectée positive vis-à-vis de la présence d'une souche STEC hautement pathogène (EHEC selon l'avis 2016-SA-0121 de l'Anses) est considérée comme « dangereuse » au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002. A ce titre, le guide d'aide à la gestion des alertes définit un seuil d'alerte pour les souches STEC hautement pathogènes (EHEC), dans toutes les denrées alimentaires, qui est « présence dans 25 g ».

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- vérifier la conformité des viandes hachées de bœuf par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par STEC des viandes hachées de bœuf mises sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
- comparer ces données avec celles obtenues lors des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

En particulier, les modifications apportées par rapport à l'instruction technique relative au plan de surveillance comparable réalisé en 2018 apparaissent en grisé.

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

Le nombre total d'échantillons de viandes hachées de bœuf à prélever est fixé à 600, à raison d'une unité analysée par échantillon (soit un total de 600 analyses).

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.
Les 600 prélèvements nationaux sont à répartir entre les GMS, la restauration collective et la restauration commerciale.
Le tableau en annexe I propose une ventilation des prélèvements par type de commerce de détail et, pour les GMS, par enseigne, au prorata de leur part de marché en 2018 (source Kantar Worldpanel). De même, la répartition entre restauration commerciale et collective est faite au prorata des chiffres d'affaires respectifs de ces deux secteurs en 2018 (source GIRA FoodService). Enfin, le nombre de prélèvement est ajusté pour optimiser les déplacements des inspecteurs.

1.3. Programmation départementale

Hormis les quelques cas pré-ciblés en annexe 1, chaque région répartit les prélèvements dans les différents départements de son territoire.

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2020, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution :

- en GMS, en panachant les modes de prélèvements suivants :
  - dans les rayons libre-service, en prélevant des échantillons de marques nationales et de distributeurs, des produits BIO, …
  - dans les rayons à la coupe, en demandant le hachage à la vue du client,
  - dans les rayons de surgelés, en prélevant, ici aussi, les marques prélevées,
  - dans les plates-formes de distribution qui approvisionnent plusieurs GMS d'un même groupe, hypermarchés comme petits supermarchés de centres-villes ;
- dans les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales agréées ;
- dans les restaurants commerciaux, qu'ils soient rattachés à des chaînes ou indépendants, et en incluant les matières premières utilisées pour la fabrication de tartares ; une partie des prélèvements dans ce secteur peut être effectuée auprès de grossistes (Métro, PromoCash, …).

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les prélèvements effectués concernent des viandes hachées de bœuf, réfrigérées ou surgelées.

Les souches STEC suivantes sont recherchées dans les échantillons prélevés :

– souches considérées comme hautement pathogènes[1] (EHEC) pour l'Homme, c'est-à-dire possédant les gènes de virulence *stx* (codant pour les Shiga toxines) et *eae* (codant pour l'intimine) et appartenant à l'un des 5 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28 ou O111:H8,

– souches possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant au sérogroupe O45 ou O121, en raison des dispositions prévues aux États-Unis par le Food Safety and Inspection Service (FSIS), agence de l'USDA[2],

– souches possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant au sérotype O80:H2, en raison de la recrudescence du nombre de SHU associés à ce sérotype en France.

Pour mémoire, l'instruction technique DGAL/MUS/2019-509 du 10/07/2019 a modifié le guide de gestion des alertes en ce que la détection d'une souche dite « *aeec* » ne donne plus lieu à la gestion d'une alerte.

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.

1 Saisine Anses n°2016-SA-0121
2 United States Department of Agriculture

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon prélevé est constitué de 1 unité (n=1) de 100 grammes minimum.

Les prélèvements concernent :

- soit des produits non conditionnés (lorsque les prélèvements sont réalisés en restauration collective), auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
- soit des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine et étiquetés.

Les viandes hachées réfrigérées prélevées (hors hachage à la vue du client) doivent avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse. Dans tous les cas, celle-ci devra être réalisée au maximum dans les 48 heures suivant le prélèvement.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020 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 :

- type d'enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective),
- état de la viande hachée : réfrigéré ou surgelé,
- type de viande hachée : gamme standard, gamme tartare ou gamme enfant,
- numéro agrément ou enregistrement : correspond au numéro d'agrément de l'établissement producteur,
- identification du lot,
- mode de consommation prévu du produit : destiné à être consommé cru ou destiné à être consommé cuit,
- pourcentage de matière grasse : 5 %, 15 %, 20 % ou autre,
- date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020 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 24 heures**) à un laboratoire d'analyses agréé pour la recherche de STEC.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 2 de l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2020
La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
(*cf fichier intitulé « PSPC annexe 4 – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »*)

III - Gestion des échantillons

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (comprise entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (24 heures 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 dans les **24 heures** suivant la réception des échantillons (maximum 48 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), et au plus tard le jour de la DLC du produit.

Les méthodes officielles autorisées sont disponibles à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation . (Document intitulé « STEC – liste des méthodes »).

Depuis 2018, les analyses de dépistage et de confirmation sont réalisées par les laboratoires agréés, à l'exception de la recherche du sérotype O80:H2 (*cf paragraphe « Cas particulier de la recherche du sérotype O80:H2 » ci-dessous*).

Lors de l'étape de dépistage (ou analyse de première intention), les laboratoires agréés pour la recherche de STEC recherchent dans l'aliment les gènes *stx*, *eae* et les marqueurs associés à l'un des sérogroupes recherchés (hors O80).

Pour les échantillons « positifs présomptifs », c'est-à-dire présentant l'ensemble des facteurs recherchés à l'étape de dépistage (gènes *stx*, *eae* et marqueurs associés à l'un des sérogroupes recherchés), les laboratoires agréés pour la confirmation de STEC mettent ensuite en œuvre des analyses de confirmation (isolements sur géloses, confirmations sur colonies).

IMPORTANT

En accord avec la DGAL, et dans le cadre des activités d'épidémiosurveillance du Laboratoire National de Référence (LNR), **tout échantillon ayant révélé la présence du gène *stx*, avec ou sans la présence du gène *eae*, doit obligatoirement être envoyé au LNR** pour confirmation de la présence de souches STEC au sens large.

Ainsi, les bouillons d'enrichissement (eau peptonée tamponnée, minimum de 10 mL) doivent être transmis au LNR sans délai, sous régime du froid positif (2°C/8°C), accompagnés de la fiche de demande d'analyse en vigueur du LNR disponible à l'adresse suivante : http://www.vetagro-sup.fr/recherche-expertise/laboratoires-analyse/lmap/(rubrique « demande d'analyses »).

Les coordonnées du LNR sont les suivantes :

Laboratoire d'études des Micro-organismes Alimentaires Pathogènes (LMAP) / LNR STEC
VetAgro Sup – Campus vétérinaire de Lyon
Bâtiment GALTIER Niveau 0
69280 MARCY L'ÉTOILE

Tél : 04 78 87 25 51 / Fax : 04 78 87 26 59

Cet envoi **systématique** est d'autant plus important que **la recherche du sérotype O80:H2 par le LNR se fait à partir de ces échantillons**.
Le laboratoire agréé ayant réalisé l'analyse de première intention doit prévenir le LNR du nombre d'échantillons envoyés, par messagerie électronique, aux trois adresses suivantes :
umap-diagnostic@vetagro-sup.fr
christine.mazuycruchaudet@vetagro-sup.fr
delphine.sergentet@vetagro-sup.fr

Cas particulier de la recherche du sérotype O80:H2 :
Les laboratoires agréés ne disposent pas à l'heure actuelle des outils permettant d'effectuer la recherche du sérotype O80:H2.
C'est donc le LNR qui doit rechercher spécifiquement le sérotype O80:H2 dans tous les échantillons ayant révélé la présence des gènes *stx* et *eae* (bouillons d'enrichissement) transmis par les laboratoires agréés (*cf encadré « Important » ci-dessus*).

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSTEC

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020

Dans l'hypothèse où des mesures de gestion spécifiques devraient être mises en œuvre après confirmation d'une souche STEC cible, il convient que les résultats non négatifs (= « positifs présomptifs »), obtenus lors des analyses de première intention, soient communiqués aux DD(CS)PP dans un délai maximum de 48 heures à compter de la réception des échantillons par le laboratoire agréé (hors week-end). Les résultats des analyses complémentaires et de confirmation sont transmis aux DD(CS)PP. Un délai moyen de 24 à 72 heures (hors week-end et jours fériés) est nécessaire pour les étapes de confirmation, d'isolement et de caractérisation des souches suspectes.

En cas de résultat non-conforme (présence d'une souche STEC cible), les laboratoires avertissent immédiatement (par téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP « donneur d'ordre ».

Tous les résultats (y compris ceux des analyses réalisées par le LNR pour la recherche du sérotype O80:H2) sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2021.

3.5. Transmission des souches STEC isolées

Les souches STEC isolées par les laboratoires agréés doivent être transmises au LNR pour un typage plus fin (*cf coordonnées du LNR au point 3.2*).

Les laboratoires agréés veilleront à préciser :
- que la souche a été isolée dans la cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant.

Avant envoi, les souches doivent être conservées en géloses longue conservation par les laboratoires agréés.
Afin de limiter les coûts, un envoi groupé peut être réalisé, en fin de plan par exemple.
Le transport des souches STEC doit être réalisé dans des conditions particulières (UN2814).

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

DD(CS)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020
Remarque préalable :
En cas de résultat « positif présomptif », il est demandé aux DD(CS)PP d'informer la Mission des urgences sanitaires (MUS) par simple courriel, afin de mobiliser les équipes en cas de confirmation.

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2020.

Un résultat non-conforme correspond à la présence d'une souche STEC cible dans 25g, à l'exception du sérotype O80:H2 qui ne fait pas l'objet de mesures de gestion, hors cas humains, car il ne rentre pas dans la définition française des souches STEC hautement pathogènes (EHEC).
Tout résultat non-conforme doit être communiqué sans délai par la DD(CS)PP au professionnel.

Remarque : La présence de souches AEEC des sérotypes ciblés n'est pas considérée comme une non-conformité et ne fait pas l'objet de mesures de gestion.

En cas de résultat non-conforme (présence d'une souche STEC cible dans 25 g), un signalement est effectué par mail à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BASCA. Des mesures de gestion des non-conformités (retrait, rappel, analyses complémentaires) seront mises en place en concertation avec la MUS.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, laboratoires analystes

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Le financement des analyses réalisées par le LNR STEC est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention établie avec VetAgro Sup.

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
Bruno FERREIRA

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Département*	Leclerc	Carrefour Proxi 8 à Huit	Inter-marché	Système U	Casino Monoprix Spar Franprix Leader price	Auchan Simply mkt	Lidl	Delhaize Cora	Aldi	Restau'coll	Restauration Commerciale	Total Région
Auvergne-Rhône-Alpes		**8**	**8**	**6**	**5**	**5**	**5**	**0**	**0**	**0**	**10**	**27**	**74**
Bourgogne-Franche-Comté		**3**	**8**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**9**	**27**
Bretagne		**3**	**0**	**3**	**3**	**3**	**3**	**0**	**0**	**0**	**4**	**11**	**30**
Centre-Val-de-Loire		**0**	**7**	**0**	**0**	**0**	**5**	**0**	**0**	**0**	**4**	**8**	**24**
Corse		**1**	**1**								**0**	**2**	**4**
	*Corse-du-Sud**		*1*										
	*Haute-Corse**	*1*											
Grand-Est		**5**	**0**	**4**	**3**	**3**	**0**	**5**	**5**	**0**	**8**	**18**	**51**
	*Moselle**							*5*					
	*Bas-Rhin**								*5*				
Hauts-de-France		**5**	**6**	**0**	**5**	**5**	**0**	**3**	**0**	**3**	**8**	**20**	**55**
	*Aisne**									*3*			
Ile-de-France		**11**	**11**	**11**	**6**	**6**	**7**	**0**	**4**	**0**	**15**	**41**	**112**
	*Val-de-Marne**								*4*				
Normandie		**6**	**5**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**11**	**31**
Nouvelle-Aquitaine		**7**	**8**	**7**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**20**	**56**
Occitanie		**11**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**0**	**0**	**4**	**8**	**19**	**54**
	*Haute-Garonne**									*4*			
PACA		**0**	**5**	**4**	**5**	**0**	**4**	**5**	**0**	**0**	**6**	**17**	**46**
	*Vaucluse**							*5*					
Pays-de-la-Loire		**5**	**0**	**3**	**0**	**5**	**0**	**5**	**0**	**0**	**5**	**13**	**36**
	*Loire-Atlantique**							*5*					
													600

*Pour ces départements, certains prélèvements sont suggérés, en se basant sur les données de parts de marché 2018. Hormis les quelques cas pré-ciblés, chaque région répartit les prélèvements dans les différents départements de son territoire.

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type d'enseigne « TPSGN »	LCU	Hard-discount / Supermarché / Hypermarché / Autre (restauration collective)	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Etat de la viande hachée « ETATVH »	LCU	Réfrigéré / Surgelé	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Type de viande hachée « TP_VH »	LCU	Gamme standard / Gamme tartare / Gamme enfant	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE »	ALPHA	**Renseigner le numéro d'agrément de l'établissement producteur**	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Mode de consommation prévu du produit « MDCSMPR »	LCU	Destiné à être consommé cru / Destiné à être consommé cuit	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Pourcentage de matière grasse (ST09) « PCMG9 »	LCU	5% / 15% / 20% / Autre	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD(CS)PP	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	STEC hautement pathogènes (sérotypes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8) + 2 sérogroupes recherchés aux États-Unis (O45 ou O121) + 1 sérotype responsable de nombreux cas de SHU en France (O80:H2)
Produits alimentaires concernés	Viandes hachées de bœuf
Espèce	Bœuf
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	**24 heures maximum**
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de STEC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	PCR + Microbiologie
Matrices analysées	Viandes hachées de bœuf
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	Dépistage : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 : Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2[3] Confirmation : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 : Méthode LMAP/DGAL/Confirmation isolement STEC-al.1 (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Document intitulé « STEC – liste des méthodes »
Seuil de détection	Présence dans 25 g

3 Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées pour les analyses officielles lorsqu'elles seront disponibles sur le marché.

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2019-844 du 23 décembre 2019
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 561-pdts carnés;distrib;VH bœuf;STEC
Objectifs du plan	× Vérifier la conformité des viandes hachées de bœuf par rapport à la réglementation × Estimer le taux de contamination par STEC des viandes hachées de bœuf mises sur le marché × Comparer les données avec celles des plans précédents
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2020
Stade de prélèvement	Distribution : GMS et restauration collective (y compris cuisines centrales agréées)
Matrice à prélever	Viandes hachées de bœuf réfrigérées et surgelées
Analytes recherchés	STEC (sérotypes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 + O80:H2 + sérogroupes O45 ou O121)
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum. Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination. Pour les viandes hachées réfrigérées : la DLC doit être valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (qui débutera au maximum dans les 48h suivant le prélèvement).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** × État de la viande hachée : réfrigérée ou surgelée × Type de viande hachée : gamme standard, gamme tartare ou gamme enfant × Numéro d'agrément de l'établissement producteur × Numéro de lot × Mode de consommation prévu du produit : à consommer cru ou cuit × Pourcentage de matière grasse
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	× Type d'enseigne « TPSGN » : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective) × État de la viande hachée « ETATVH » : réfrigéré ou surgelé × Type de viande hachée « TP_VH » : gamme standard, gamme tartare ou gamme enfant × Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE » : **renseigner le numéro d'agrément de l'établissement producteur** × Identification du lot « IDLOTAX » × Mode de consommation prévu du produit « MDCSMPR » : destiné à être consommé cru ou destiné à être consommé cuit × Pourcentage de matière grasse (ST09) « PCMG9 » : 5 %, 15 %, 20 % ou autre × Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Acheminement immédiat** (arrivée au laboratoire **maximum 24h** après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de STEC** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Document intitulé « STEC – liste des méthodes »
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non-conforme = présence d'une souche STEC cible dans 25 g En cas de résultat non conforme : × Gestion de la non-conformité conformément à la note de service DGAL/MUS/2015-888 du 23/12/2015 définissant les Mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ont été détectées.) × Signalement à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) + copie au BASCA + copie au SRAL/SALIM de rattachement. × Remarque : en application de la note de service DGAL/MUS/2015-888 du 23/12/2015, il est demandé d'informer la MUS dès résultat "positif présomptif".