



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/2019-846
26/12/2019

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 sandwichs et salades composées par *Listeria monocytogenes* au stade de la production et au stade de la distribution.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par *Listeria monocytogenes* des sandwichs et salades composées comportant des denrées animales produits et mis sur le marché.

300 échantillons de 5 unités (n=5) seront prélevés dans des ateliers de production (agréés ou non) ou dans des établissements de distribution (y compris stations-services, campings, supérettes). Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements. La proportion de prélèvements entre ateliers de production ou en remise directe sera appréciée au niveau départemental en fonction des ressources et des spécificités locales.

La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2020.

Les résultats d'analyse 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.

Textes de référence :

- Instruction technique générale relatives à la campagne 2020 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)
- 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 (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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/2017-324 du 7 avril 2017 relative aux dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) fait partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

L. monocytogenes est responsable d'une infection rare mais grave : la listériose, qui peut entraîner des septicémies, méningites, infections locales ou, pour les femmes enceintes, des symptômes grippaux, avortements spontanés, morts in utero ou prématurités. La listériose, mortelle dans 20 à 30 % des cas, est particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées. Depuis plusieurs années, le nombre de listérioses est en augmentation en Europe.

La transmission de la bactérie à l'Homme se fait principalement par voie alimentaire (99 % des cas). Les aliments considérés comme présentant le plus de risque sont ceux consommés en l'état, permettant la croissance de *L. monocytogenes* et conservés un certain temps sous température dirigée.

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié fixe des critères de sécurité relatifs à *L. monocytogenes* pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées (outre le critère 1.1 portant sur les denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales):

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ^{1 2}		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	non détectée dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales ³	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance concernent les sandwichs et salades composées comportant des denrées animales au stade de la production en établissements agréés ou non agréés français et au stade de la distribution.

Les objectifs de ce plan de surveillance sont :

- de vérifier la conformité des salades composées et sandwichs, comportant des ingrédients d'origine animale, par rapport à la réglementation,
- d'estimer le taux de contamination par *L. monocytogenes* des sandwichs et salades composées mis sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur.

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.

¹ufc/g = unités formant colonies par gramme

²Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

³Les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 4,4$ ou $\text{aw} \leq 0,92$, les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 5,0$ et $\text{aw} \leq 0,94$, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Au total, 300 échantillons de salades composées et de sandwiches sont à prélever, à raison de 5 unités (**du même produit** et si possible du même lot) analysées par échantillon. Cela correspond à un total de 1500 analyses.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements. Le nombre d'échantillons à prélever par région est présenté en annexe I.

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements dans les différents départements de son territoire.

Les prélèvements sont réalisés dans des ateliers de production (agréés ou non) ou dans des établissements de distribution (y compris stations-services, campings, supérettes). La proportion de prélèvements entre ateliers de production ou en remise directe sera appréciée au niveau départemental en fonction des ressources et des spécificités locales.

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 échantillons sont prélevés de manière aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les échantillons prélevés sont des produits prêts à être consommé de type **salades composées ou sandwiches, comportant des ingrédients d'origine animale.**

L. monocytogenes est recherché dans 300 échantillons (n=5) et un dénombrement est mis en œuvre simultanément à la recherche.

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP

Une fiche « mémo » pour le preleveur, 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 relative aux PSPC de 2020 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités (n=5) de 100 grammes minimum.

Les prélèvements concernent des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine et étiquetés.

Les prélèvements sont réalisés :

- **en toute fin de production sur des produits prêts à être mis sur le marché ;**
- **à la distribution sur des produits mis sur le marché.**

Les échantillons prélevés doivent avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse.

Il est à noter que les laboratoires procéderont à l'analyse à la DLC du produit.

Le produit doit être conservé à la température mentionnée sur l'étiquetage, et ce jusqu'à l'analyse par le laboratoire (+4°C généralement).

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 établissement : Production, Remise au consommateur
- Type d'enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective etc.)
- Agrément sanitaire UE : oui ou non
- Numéro agrément ou enregistrement
- Dénomination du produit
- Date limite de consommation
- Identification du lot
- Date de l'envoi des prélèvements
- Atmosphère de conditionnement : sous film, sous-vide, atmosphère modifiée ou autre
- Durée de vie du produit, si elle est disponible.

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, conformément à l'étiquetage du produit prélevé, jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport).

Ils sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures) à un laboratoire d'analyses agréé pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* (« Agrément A »).

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

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (température à cœur comprise entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 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 par les laboratoires agréés le jour de la DLC du produit.

Rappel : le produit doit être conservé à la température mentionnée sur l'étiquetage, et ce jusqu'à l'analyse par le laboratoire (+4°C généralement).

Pour chacune des 5 unités qui constituent l'échantillon, les laboratoires agréés procèdent :

- à la recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 11290-1 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et *Listeria spp.* – Partie 1 : méthode de recherche »,
- au dénombrement de *L. monocytogenes* selon la norme NF EN ISO 11290-2 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et de *Listeria spp.* : Partie 2 – méthode de dénombrement »,

Les laboratoires peuvent également utiliser les méthodes alternatives commerciales validées et certifiées par AFNOR Certification ou MicroVal, par rapport aux méthodes de référence ci-dessus.

Le dénombrement de *L. monocytogenes* doit être mis en œuvre de façon simultanée à la recherche. Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiches de plan PLISTMC

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

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020

En cas de résultat non-conforme (présence de *L. monocytogenes* à un taux >100 UFC/g à DLC), les laboratoires avertissent immédiatement (par téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP « donneur d'ordre ».

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1^{er} février 2021.

3.5. Transmission des souches identifiées

Une souche par unité d'échantillon de *L. monocytogenes* isolée lors des recherches et dénombrements (quels que soient les résultats de ces dénombrements) devra être transmise au Laboratoire National de Référence (LNR) pour *L. monocytogenes* avec la fiche de renseignement spécifique (contact : lnr.listeria-monocytogenes@anses.fr), à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL « *Salmonella* et *Listeria* »
Équipe Référence
Bâtiment Monod, 2^{ème} étage
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

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

- **A l'attention de la DD(CS)PP du lieu de prélèvement**

Tout résultat non-conforme (présence de *L. monocytogenes* à un taux >100 ufc/g à DLC) doit être communiqué **sans délai** par la DD(CS)PP :

- au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ;
- à la MUS par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BASCA (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr);
- à la DD(CS)PP du lieu de production si le département de production diffère du département de prélèvement.

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

- **A l'attention de la DD(CS)PP du lieu de production (si différent de la DD(SC)PP du lieu de prélèvement)**

Tout résultat non-conforme (présence de *L. monocytogenes* à un taux >100 ufc/g à DLC) doit être suivi par des investigations au niveau du site de production pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives devront être mises en place par l'opérateur. Ce suivi est effectué par la DD(CS)PP du lieu de production, 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.

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	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	37
Bourgogne-Franche-Comté	13
Bretagne	15
Centre-Val de Loire	12
Corse	2
Grand-Est	26
Hauts-de-France	28
Île-de-France	56
Normandie	16
Nouvelle-Aquitaine	28
Occitanie	27
Pays de la Loire	17
Provence-Alpes-Côte d'Azur	23
Total	300

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement « TYETAMOL09 »	LCU	Production, Remise au consommateur	A saisir par la DD	Oui
Type d enseigne « TPSGN »	LCU	hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective)	A saisir par la DD	Oui, si Type Etablissement = Remise au consommateur
Agrément sanitaire UE « AGRT_UE »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD	Oui, si Type Etablissement = production
Numéro agrément ou enregistrement « NUMAGRE »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui, si Type Etablissement = production
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date limite de consommation « DLCPRD »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Atmosphère de conditionnement « ATMCDT »	LCU	Sous film / Sous-vide / Atmosphère modifiée / Autre	A saisir par la DD(CS)PP	Non
Durée de vie du produit	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Non
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par le labo	Non
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	<i>Listeria monocytogenes</i>
Produits alimentaires concernés	Sandwiches et Salades composées comportant des denrées animales
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Emballage d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) (selon mention de l'étiquetage du produit)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de <i>L. monocytogenes</i> (titulaire « Agrément A »)
	(http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Sandwiches et Salades composées <u>à DLC</u>
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	<i>L. monocytogenes</i> NF EN ISO 11290-1 et 11290-2 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	<i>L. monocytogenes</i> : Présence dans 25 g
Seuil de numération	<i>L. monocytogenes</i> : 10 ufc/g -
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	<i>L. monocytogenes</i> - Absence dans 25 g (n = 5, c = 0) à la production si aucun élément de justification - 100 ufc/g (n = 5, c = 0) tout au long de la durée de vie si justification ⁴ -

⁴Éléments de justification définis dans les renvois aux notes de bas de page du chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2019-846
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	X NAT – 557-pdts carnés;distrib ou transfo;sandwich-salade comp;Listeria
Objectifs du plan	X vérifier la conformité des salades composées et sandwiches , comportant des ingrédients d'origine animale, par rapport à la réglementation, X estimer le taux de contamination par <i>L. monocytogenes</i> des sandwiches et salades composées comportant des denrées animales sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur.
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2020
Stade de prélèvement	Production et Distribution
Matrice à prélever	Sandwichs et salades composées → Se référer à la répartition régionale établie
Analyte recherché	<i>Listeria monocytogenes</i>
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	A chaque déplacement, effectuer un prélèvement de 5 unités du même produit (et du même lot si possible) pour la recherche de <i>L. monocytogenes</i> Chaque unité prélevée pèse au minimum 100 g. Les prélèvements sont réalisés en toute fin de production sur des produits prêts à être mis sur le marché ou déjà mis sur le marché dans leur conditionnement d'origine.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer <u>au moment du prélèvement</u> X Dénomination du produit X Type de matrice X Date limite de consommation X Numéro de lot
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	X Type établissement (MICROBIO) « TYETAMOL09 » : Production, Remise au consommateur X Type d'enseigne TPSGN : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective) X Agrément sanitaire UE « AGRT_UE » : oui ou non X Numéro d'agrément NUMAGRE X Dénomination du produit « PRODDENOM » X Date limite de consommation DLCPRD X Numéro de lot « IDLOTAX » X Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Acheminement immédiat (arrivée au laboratoire maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Recherche et dénombrement de <i>L. monocytogenes</i> à DLC Laboratoire destinataire = laboratoire agréé pour les analyses de <i>Listeria monocytogenes</i> (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme pour <i>L. monocytogenes</i> = présence à un taux > 100 ufc/g à DLC (produit répondant aux critères d'une alerte nationale et conformément aux instructions en vigueur sur les alertes) : 1/ DD(CS)PP du lieu de prélèvement +Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué +Signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr copie DGAL/SDSSA/BASCA copie SRAL/SALIM de rattachement copie DD(CS)PP du lieu de production (si différente de la DD(CS)PP de prélèvement) 2/ DD(CS)PP du lieu de production +Echanges avec la MUS pour les mesures de gestions (suivi de l'établissement de production, mise en place d'actions correctives).