



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/2019-866

24/12/2019

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 : 5

Objet : Plan de surveillance de la contamination des coquillages par Escherichia coli au stade de la distribution - 2020.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DDT(M)
DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par Escherichia coli des coquillages mis sur le marché en France. 220 échantillons (n=5) seront prélevés au stade de la distribution et seront répartis proportionnellement à la population humaine. 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 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. Les modifications apportées par rapport à l'instruction technique relative au plan de surveillance de la contamination des coquillages par Escherichia coli au stade de la distribution en 2019 apparaissent en grisé.

Textes de référence :- Instruction technique générale relative à la campagne 2020 des plans de

surveillance et plans de contrôle (PSPC) ;

- 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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- 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.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité pour *Escherichia coli* (*E. coli*) dans les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants, au stade de leur mise sur le marché.

Pour augmenter la sensibilité et prendre en compte la variabilité analytique, le jugement de conformité s'établit avec $n = 5$ et un plan à 3 classes :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.25 Mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>E. coli</i>	5	1	230 NPP ¹ / 100 g de chair et liquide intravalvaire (CLI)	700 NPP / 100 g de CLI	ISO 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Le dépassement de cette valeur témoigne d'un défaut de maîtrise de la qualité de l'eau utilisée par les établissements (contamination par l'eau d'immersion) ou des procédés de purification éventuellement mis en œuvre (mauvaise décontamination) ou encore d'une contamination initiale dans la zone de récolte telle qu'elle n'a pas pu être éliminée de manière suffisante en établissement.

L'objectif de ce plan est de vérifier le respect du critère établi par le règlement (CE) n°2073/2005 pour *E. coli* pour les mollusques bivalves vivants. Ce plan permet également de s'assurer de l'efficacité du dispositif de surveillance mis en œuvre au niveau des zones de production françaises.

Les modifications par rapport à l'année précédente apparaissent en grisé.

1. 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 220, à raison de **5 unités analysées par échantillon** (soit 1100 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les 13 régions de métropole 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 présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

Les prélèvements sont réalisés au stade de la distribution, dans les grandes ou moyennes surfaces (GMS) ou dans les magasins de détail (poissonneries, étals de marché).

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.

¹ NPP : Nombre le plus probable

Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin de planifier les prélèvements en tenant compte de sa capacité de traitement.

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.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

E. coli est recherchée dans des mollusques bivalves **vivants**.

La liste des espèces de coquillages visées par ce plan de surveillance est la suivante :

Nom scientifique	Nom commercial
<i>Cerastoderma spp</i>	Coque
<i>Crassostrea spp</i>	Huître creuse
<i>Ostrea spp</i>	Huître plate
<i>Mytilus spp, etc</i>	Moule

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

Les coquillages prélevés doivent être **vivants**. Il peut s'agir de coquillages d'élevage ou de coquillages de pêche.

Il est demandé aux régions, autant que possible, de **varier les matrices**.

Chaque prélèvement effectué constitue un échantillon de 5 unités (n = 5).

Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du **même** lot est composé à **minima** des quantités précisées dans le tableau ci-dessous.

Nom commercial	Nombre d'individus à prélever/unité	Nombre d'individus à prélever pour constituer un total de 5 unités
Huîtres	10 à 18 individus (selon la taille du coquillage)	50 à 90 individus
Moules et coques	30 à 40 individus (selon la taille du coquillage)	150 à 200 individus

Le respect de ces quantités minimum permettra d'obtenir une quantité de matrice suffisante à analyser et une bonne **homogénéisation de l'unité**.

Les modalités de prélèvements et d'analyse sont récapitulées dans l'annexe III.

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.

Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :

- Établissement de production d'origine,
- Espèce de coquillage,
- Identification du lot,
- Pays d'origine,
- Taille échantillon (en kg),
- Date de l'envoi du prélèvement.

Cette liste des descripteurs d'intervention à renseigner sur SIGAL est rappelée en annexe II.

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 coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées (température comprise entre 0 et +10°C) afin qu'ils restent vivants jusqu'à la livraison aux laboratoires d'analyse (Cf point III.3.1).

Les échantillons sont acheminés **immédiatement** aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de *E. coli*. Les méthodes de dénombrement d'*E. coli* recommandent que l'analyse commence **dans les 24 heures suivant le prélèvement**.

D'après le laboratoire national de référence (LNR), ce délai entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être étendu à **48 heures en cas de force majeure** liée aux conditions de transport, à condition que les échantillons soient maintenus à une **température inférieure à +10°C** durant leur acheminement jusqu'au laboratoire d'analyse.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 1 et 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 :<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

Gestion des prélèvements

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels :

- les coquillages arrivent morts,

- la température à réception au laboratoire est $>10^{\circ}\text{C}$,
- et/ou le délai d'acheminement requis n'a pas été respecté,
- et/ou la quantité prélevée est inférieure aux quantités mentionnées au point II.2.1.

Les laboratoires en informent alors l'expéditeur.

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les EDI SACHA. **Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.**

3.2. Recueil des commémoratifs

Les commémoratifs suivants doivent être renseignés dans SIGAL :

- Le descripteur intervention :

- date de réception des prélèvements

- Le descripteur échantillon :

- température de l'échantillon à réception

Ces descripteurs sont détaillés en annexe II.

3.3. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL (<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

Les modalités de prélèvements et d'analyse sont récapitulées dans l'annexe III.

3.4. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PECOLI

Les laboratoires utilisent la fiche de plan disponible sur le portail RESYTAL (<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

Les laboratoires d'analyse sélectionnés, **nécessairement qualifiés** pour les échanges de données informatisés, renvoient les résultats d'analyse sous SIGAL, conformément à la fiche de plan correspondante en vigueur.

Les laboratoires statuent sur la conformité des échantillons en se conformant au critère réglementaire (*Cf -IV*).

3.5. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2020.

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 24 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48 heures en cas de force majeure).

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

Les résultats sont transmis par les laboratoires agréés sous forme informatisée, dans SIGAL de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1^{er} février 2021.

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

Un échantillon non conforme au critère de sécurité 1.25 du règlement (CE) n°2073/2005 est un échantillon pour lequel :

- le résultat est supérieur à 700 *E. coli* / 100 g de CLI pour au moins une unité, ou le résultat est supérieur à 230 *E. coli* / 100 g de CLI pour au moins 2 unités.

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2020.

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	27
Bourgogne-Franche-Comté	10
Bretagne	11
Centre-Val de Loire	9
Corse	1
Grand-Est	20
Hauts-de-France	20
Île-de-France	41
Nouvelle-Aquitaine	20
Normandie	11
Occitanie	20
Provence-Alpes-Côte-D'azur	17
Pays de la Loire	13
Total	220

ANNEXE I bis
Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	01	2
	03	1
	07	1
	15	1
	26	2
	38	4
	42	3
	43	1
	63	2
	69	6
	73	1
	74	3
Bourgogne-Franche-Comté	21	2
	25	1
	39	1
	58	1
	70	1
	71	2
	89	1
	90	1
Bretagne	22	2
	29	3
	35	4
	56	2
Centre-Val de Loire	18	1
	28	2
	36	1
	37	2
	41	1
	45	2
Corse	2B	1
Grand-Est	08	1
	10	1
	51	2
	52	1
	54	2
	55	2
	57	3
	67	4

	68	3
	88	1
Hauts-de-France	02	2
	59	8
	60	3
	62	5
	80	2
	75	6
Île-de-France	77	5
	78	5
	91	4
	92	6
	93	6
	94	5
	95	4
	14	2
Normandie	27	2
	50	2
	61	1
	76	4
	16	1
Nouvelle-Aquitaine	17	2
	19	1
	23	1
	24	2
	33	5
	40	1
	47	1
	64	2
	79	1
	86	2
	87	1
	11	1
	12	1
Occitanie	30	2
	31	5
	32	1
	34	4
	46	1
	65	1
	66	2
	81	1
	82	1
Pays de la Loire	44	5

	49	3
	53	1
Pays de la Loire	72	2
	85	2
Provence-Alpes-Côte-D'azur	06	4
	13	7
	83	4
	84	2
Total		220

ANNEXE II

Descripteurs intervention- DD(CS)PP

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	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
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

Descripteurs intervention - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par LABO	Non

Descripteurs échantillon - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Température de l'échantillon à réception « TEMPREC »	ALPHA		A saisir par LABO	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse *DD(CS)PP/ laboratoires analystes*

Analyte recherché	<i>E. coli</i>
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves vivants
Quantité minimum à prélever (par unité)	quantités précisées dans le tableau (<i>cf chapitre II.2.1</i>), afin d'obtenir une quantité de matrice suffisante à analyser
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température de transport entre 0 et + 10°C Conservation au laboratoire avant analyse inférieure à 3 ±2°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	Immédiat
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d' <i>E. coli</i> pour les PSPC (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Mollusques bivalves
Prise d'essai minimale pour analyse (par unité)	50 g de chair et liquide intravalvaire
Méthodes de référence pour le dépistage	<i>cf. tableau A</i>
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Critère de sécurité 1.25 $m = 230 \text{ NPP} / 100 \text{ g de CLI} ; M = 700 \text{ NPP} / 100 \text{ g de CLI}$ (n = 5 ; c = 1)

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleur *DD(CS)PP*

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2019-866
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT- 565-pdts pêche;distrib;coquillages; <i>E.coli</i>
Objectif du plan	Vérifier le respect du critère de sécurité 1.25 du règlement (CE) n°2073/2005 S'assurer de l'efficacité du dispositif de surveillance mis en œuvre au niveau des zones de production française
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2020
Stade de prélèvement	Distribution (GMS, poissonneries, étals de marché)
Matrices à prélever	Mollusques bivalves vivants : coques, huîtres, moules,
Analyte recherché	<i>E. coli</i>
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Attention ! Prélever des échantillons de 5 unités (n = 5) Pour chaque unité, 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 : 10 à 18 individus selon la taille du coquillage Moules et coques : 30 à 40 individus selon la taille du coquillage
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement <ul style="list-style-type: none"> ♦♦ Etablissement de production d'origine Espèce de coquillage ♦♦ Identification du lot ♦♦ Pays d'origine ♦♦ Taille de l'échantillon (kg)
Conservation du prélèvement	Froid positif : température de stockage comprise entre 0 et +10°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	<ul style="list-style-type: none"> ♦♦ Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI » ♦♦ Espèce de coquillage « ESPCOQ » ♦♦ Identification du lot « IDLOTAX » ♦♦ Pays d'origine « PAYORIG » ♦♦ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ♦♦ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Envoi immédiat (maximum 24h entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48h en cas de force majeure exceptionnelle) Froid positif : température de stockage inférieure à +10°C Laboratoire destinataire = laboratoire agréé pour la recherche d'<i>E. coli</i> (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Gestion des échantillons non conformes	<p>Résultat non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si au moins une unité a un résultat strictement supérieur à 700 <i>E. coli</i> / 100 g de CLI - Si au moins 2 unités ont un résultat strictement supérieur à 230 <i>E. coli</i> / 100 g de CLI <p style="text-align: center;">♦♦ Produit répondant aux critères d'une alerte nationale *:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr <ul style="list-style-type: none"> + copie DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED + copie au SRAL/SALIM de rattachement <p style="text-align: center;">♦♦ Produit ne répondant pas aux critères d'une alerte nationale :</p> <p style="text-align: center;">Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED</p> <p>* produit non conforme mis sur le marché, dont la DLC est en cours ou qui a été distribué à d'autres états membres/ Pays tiers</p>