Ordre de service d'inspection

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 (Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières)** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2020-11** **06/01/2020**

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

Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2019-2 du 04/02/2019 : 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 : 6

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 de contrôle frontalier - année 2020

Destinataires d'exécution
Postes de contrôle frontaliers DRAAF DD(CS)PP

Résumé : La présence instruction technique encadre le plan de surveillance aléatoire mis en place dans les postes de contrôle frontaliers du SIVEP sur les importations de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale.

Textes de référence :Règlement (UE) 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 d’exécution (UE) 2019/2129 de la Commission du 25 novembre 2019 établissant des règles pour l’application uniforme des taux de fréquence des contrôles d’identité et des contrôles physiques sur certains envois d’animaux et de biens entrant dans l’Union

Règlement UE n° 2019/2130 du 25 novembre 2019 établissant les règles détaillées relatives aux actions à mener pendant et après les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques des animaux et des biens soumis aux contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers

Le règlement (UE) 2017/625 prévoit dans son article 49 la réalisation de contrôles physiques en poste de contrôle frontalier sur les produits d'origine animale importés dans l'Union, destinés à vérifier que ces produits sont conformes aux exigences applicables visées à l'article 1er, paragraphe 2 du même règlement, en particulier en ce qui concerne : « leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité ».

Le règlement (UE) 2017/625 est complété par différents textes d'application, notamment :

- le règlement d'exécution (UE) 2019/2129 de la Commission du 25 novembre 2019 établissant des règles pour l'application uniforme des taux de fréquence des contrôles d'identité et des contrôles physiques sur certains envois d'animaux et de biens entrant dans l'Union. L'annexe I de ce règlement établit les fréquences minimales de contrôle physique applicables par catégorie de produits d'origine animale. L'article 3 détaille les **modalités de sélection des envois soumis à contrôle physique aléatoire, cette sélection peut désormais être effectuée par le système TRACES-NT**.

- le règlement d'exécution (UE) 2019/2130 de la Commission du 25 novembre 2019 établissant les règles détaillées relatives aux actions à mener pendant et après les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques des animaux et des biens soumis aux contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers. L'article 4 et l'annexe II de ce règlement détaillent les règles applicables au contrôle physique, comprenant des **analyses de laboratoire pour détection des dangers dans les produits d'origine animale, selon un plan de surveillance**. Le plan de surveillance est établi par les autorités compétentes des Etats membres, selon une analyse de risque et doit détailler les analyses à effectuer par type de bien. Les tests, effectués sur des envois sélectionnés au hasard, ne nécessitent pas le blocage de l'envoi dans l'attente des résultats de laboratoire.

1. Sélection aléatoire des envois soumis à contrôle physique, et éventuellement à prélèvements pour analyses.

J'ai décidé d'utiliser les fonctionnalités de TRACES-NT pour effectuer la sélection aléatoire des lots soumis à contrôle physique. Cependant, **la migration de TRACES classique vers TRACES-NT pour les DSCE-P (produits d'origine animale) a été retardée et est désormais programmée durant la 4eme semaine de janvier 2020. Dans l'attente de cette migration, la sélection aléatoire des envois soumis à contrôle physique et éventuellement à prélèvements continue à être effectuée conformément à l'instruction technique DGAL/SDASEI/2019-2 (utilisation des grilles aléatoires disponibles dans Impadon).**

Une fois la migration de TRACES classique vers TRACES-NT effectuée pour les DSCE-P , la sélection aléatoire des envois soumis à contrôle physique sera confiée au système TRACES-NT. Les postes de contrôle frontaliers (PCF) procèderont à un contrôle physique d'un envoi dès lors que le système TRACES-NT proposera sa réalisation, selon le protocole ci-dessous.

La référence de chaque envoi sélectionné par le système TRACES-NT pour la réalisation d'un contrôle physique est inscrite par ordre chronologique dans une grille de prélèvement, selon les modèles de grille établis en annexe 4 pour les différentes catégories de produits animaux. Une grille de prélèvements devra être éditée par centre d'inspection frontalier d'un PCF pour chaque catégorie de produits listée en annexe 1 (par exemple : une grille pour crustacés sauvages et leurs produits). Les envois dont la référence est inscrite dans une case de couleur grise sont soumis à prélèvement dans le cadre du plan de surveillance.

Les grilles de prélèvements ont été établies en prenant en considération les fréquences minimales de contrôle physique fixées par la réglementation, et avec un **objectif cible de 3 %**

d'envois prélevés par famille de produits ciblée. En application de l'article L. 236-1-A du Code Rural et de la Pêche Maritime, **les recherches aléatoires de substances interdites sur les denrées alimentaires d'origine animale importées sont renforcées**. L'objectif cible de prélèvements aléatoires est ainsi réhaussé en 2020 à **5 % des envois pour les familles de produits suivantes : poissons d'aquaculture, crustacés d'aquaculture, viandes équines, viandes bovines, viandes de volailles.**

Seuls les envois sélectionnés par le système TRACES-NT pour la réalisation de contrôles physiques sont inscrits dans les grilles de prélèvement (le caractère aléatoire du tirage est désormais effectué par TRACES-NT).

2. Plan d'échantillonnage dans le cadre du plan de surveillance

2.1 Nature des couples analyte/matrice recherchés

Ils sont donnés en annexe 1 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 (y compris au regard de résultats d'analyses effectuées par des postes frontaliers d'autres Etats membres).

Pour chaque envoi 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" (au choix du PCF).

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

2.2. Modalités d'échantillonnage

Elles sont données en annexe 2 de la présente instruction. 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 PCF.

Le règlement (UE) 2017/625 établit la notion d'**envoi** : « *un certain nombre d'animaux ou une quantité de biens couverts par le même certificat officiel, la même attestation officielle ou tout autre document, acheminés par le même moyen de transport et provenant du même territoire ou pays tiers et,(...), étant du même type ou de la même classe ou ayant la même description* » (précédemment dans l'ancien corpus réglementaire cette notion correspondait à celle de lot).

Au sein d'un même envoi, le certificat sanitaire permet parfois de distinguer différents lots (en particulier pour les produits de la pêche, où plusieurs espèces de poisson sont présentes, et constituant chacune un lot). Les prélèvements seront alors systématiquement effectués sur les produits les plus à risque de l'envoi, 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 1 : les recherches sont écrites par risque décroissant.

Cas de l'échantillonnage en trois exemplaires pour avis d'expert :
L'article 35 du règlement (UE) 2017/625 instaure le droit pour les opérateurs d'obtenir l'avis d'un deuxième expert, à leurs propres frais, sur les analyses effectuées dans le cadre d'un contrôle officiel. Dans ce cadre, si l'intéressé au chargement en fait la demande lors du prélèvement, le PCF effectue l'échantillonnage en trois exemplaires.

Dans ce cas de figure, la mention de la mise en place d'un échantillonnage en triple exemplaire est contresignée par l'intéressé au chargement au moment du prélèvement (cf exemple de mention en annexe 5 intégrée dans le modèle de fiche de commémoratif).

Deux exemplaires sont conservés au froid négatif (ou à température ambiante pour les produits stables) sous supervision du PCF, dans l'hypothèse d'une demande de contre-analyse ultérieure par l'opérateur. Les échantillons stockés à cette fin sont conservés par le PCF :
- Jusqu'à la date d'émission du rapport d'analyse dans le cas d'un résultat d'analyse conforme ;
ou
- Dans un délai minimum de deux mois après émission de la notification de refus, dans le cas d'un résultat d'analyse non conforme. Dans ce cas, le professionnel peut solliciter la réalisation d'une contre-analyse dans un laboratoire officiel à ses frais sur un échantillon conservé sous supervision du PCF pendant ce délai de 2 mois. Dans l'hypothèse où le résultat de cette contre-analyse venait contredire la première analyse, le PCF ordonne la réalisation d'une troisième analyse aux frais de l'opérateur, conformément au point 3 de l'article 35 du règlement (UE) 2017/625. Le délai minimum de 2 mois est reconductible en cas de recours gracieux ou administratif.

Ce protocole n'est pas applicable aux prélèvements pour recherches bactériologiques, dans ce cas de figure l'échantillonnage est effectué en un unique exemplaire.

2.3. 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/2019-862).

Les prélèvements doivent être expédiés au laboratoire accompagnés de la fiche de prélèvements / commémoratifs (cf. modèle en annexe 5. Sous réserve de l'accord du laboratoire officiel d'analyses, la fiche de commémoratif peut être remplacée par l' impression de la section « tests de laboratoires » du DSCE-P) . 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.

2.4. Conservation et envoi des échantillons

La conservation et l'envoi des échantillons au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale relative aux PSPC en vigueur, et aux instructions 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.

2.5. 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 :
https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

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. Analyses officielles et gestion des résultats

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 (*Pagellus sp*), 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 inférieure 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.

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 produits 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 en considérant que l'apport en contaminant ne provient que de l'ingrédient majoritaire (pex : lait pour un fromage) et que les autres ingrédients ne concourent qu'à un apport mineur en ce même contaminant.
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 PCF (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).

4. Suites données

4.1. Cas général

Conformément aux dispositions réglementaires, les envois prélevés dans le cadre d'un plan de surveillance sont libérés sans attendre le résultat de laboratoire. A cet effet, il convient de remplir la case II.6 du DSCE.

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

4.2. Résultats non conformes

Si la procédure est identique à celle des envois conformes jusqu'à la saisie des résultats, après cette dernière, le PCF devra remplir l'onglet RASFF afin de lancer une procédure de contrôle renforcé.Un rappel des produits concernés sera effectué le cas échéant.

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 adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

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

Pour 2020, l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2019-862 du 26/12/2019 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*
- Tous produits de la pêche: étain inorganique

* : la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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 (Pb, Hg, Cd)
- Autres cas : éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd), en particulier les poissons prédateurs

* : la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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

⇒ Pour cette catégorie de produits, l'objectif cible de prélèvements est fixé à 5 % des envois.

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

** : la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation, le fichier ayant pour nom « 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

Recherches secondaires :
- Salmonelle**

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

ou
- Sulfites (le cas échéant les crustacés prélevés devront présenter des tailles homogènes)

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

4.2. Crustacés issus de l'aquaculture

⇒ Pour cette catégorie de produits, l'objectif cible de prélèvements est fixé à 5 % des envois.

Recherche prioritaire :
- Résidus de nitrofuranes et colorants,

  ou
- résidus d'hormones de croissance (anabolisants stéroïdiens en particulier)

Recherches secondaires :
- Salmonelles** (uniquement sur produits cuits) et Vibrios spp)

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

ou
- Sulfites (le cas échéant les crustacés prélevés devront présenter des tailles homogènes)

** : laboratoires disposant de l'agrément A (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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*** - pour les produits prêts à être consommés uniquement

** : laboratoires disposant de l'agrément A (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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

6.1. Viandes fraîches de bovins et d'équins, leurs abats et produits qui en sont issus

⇒ Pour cette catégorie de produits, l'objectif cible de prélèvements est fixé à 5 % des envois.

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 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 : 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 »)

6.2. Viandes fraîches de porcins et d'ovins, leurs abats et produits qui en sont issus

Recherches prioritaires :

- Si viande de porc : résidus de chloramphénicol, nitroïmidazoles, antibiotiques
- Si viande d'agneau : antibiotiques

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 : 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
- 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 (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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 (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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

14.Miel

Recherches prioritaires :
- Résidus de chloramphénicol

ET
- Antibiotiques (aminosides-macrolides-tetracyclines)

Recherches secondaires :
- Organochlorés - organophosphorés – Bromopropylate

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

15.Cuisses de grenouilles

Recherches prioritaires :
- résidus de chloramphénicol et nitrofuranes

16.Gélatine et collagène destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Salmonelles**

** : laboratoires disposant de l'agrément A (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-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 envoi 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 :
- Dioxines

  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 transmission au laboratoire</th></tr>
<tr><td rowspan="16">Denrées alimentaires</td><td rowspan="16">Plomb, cadmium, mercure, étain inorganique et HAP

Dioxines et PCB</td><td rowspan="16">Règlement (CE) n°333/2007

Règlement (CE) n°2017/644 (annexe 1 pour les dioxines)</td><td colspan="2">Subdivision des envois en lots pour les produits commercialisés en vrac</td></tr>
<tr><td>Poids de l'envoi en T</td><td>Poids ou nombre des lots</td></tr>
<tr><td>> 1500</td><td>500 tonnes</td></tr>
<tr><td>Entre 300 et 1500</td><td>3 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 de l'envoi/ 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 lenvoi > 15 tonnes peut éventuellement être divisé en lots de 15 à 30 tonnes. Voir règlement, pour, le cas échéant, ajouter le nombre d'emabllages ou unités distinctes.</td></tr>
<tr><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 de l'envoi</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 R152/2009	(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 Directive 2002/32	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

CATEGORIE DE RISQUE II - Contrôles physiques : 30%
objectif cible : prélèvement de 3% des envois

Date de débu

viandes de lapins, de gibiers ; œufs ; ovoproduits conservés à T° dirigée ; lait ; produ
dirigée ; mollusques et leurs produits; farines de poisson

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique

1	2	3	4	5	6
9	10 SL	11	12	13	14
17	18	19	20 SL	21	22
25	26	27	28	29	30 SL
33	34	35	36	37	38
41	42	43	44	45	46
49	50 SL	51	52	53	54
57	58	59	60 SL	61	62
65	66	67	68	69	70 SL
73	74	75	76	77	78
81	82	83	84	85	86
89	90 SL	91	92	93	94
97	98	99	100 SL	101	102
105	106	107	108	109	110 SL
113	114	115	116	117	118
121	122	123	124	125	126
129	130 SL	131	132	133	134
137	138	139	140 SL	141	142
145	146	147	148	149	150 SL
153	154	155	156	157	158
161	162	163	164	165	166
169	170 SL	171	172	173	174

Date de fi

ıt d'utilisation :

its laitiers conservés à T°

sont inscrits

7	8
15	16
23	24
31	32
39	40 SL
47	48
55	56
63	64
71	72
79	80 SL
87	88
95	96
103	104
111	112
119	120 SL
127	128
135	136
143	144
151	152
159	160 SL
167	168
175	176

n d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE II - Contrôles physiques : 30%
objectif cible : prélèvement de 5% des envois

Date de débu

poissons d'aquaculture et leurs produits ; crustacés d'aquaculture et leurs produit

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique

1	2	3	4	5	6 SL
9	10	11	12 SL	13	14
17	18 SL	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30 SL
33	34	35	36 SL	37	38
41	42 SL	43	44	45	46
49	50	51	52	53	54 SL
57	58	59	60 SL	61	62
65	66 SL	67	68	69	70
73	74	75	76	77	78 SL
81	82	83	84 SL	85	86
89	90 SL	91	92	93	94
97	98	99	100	101	102 SL
105	106	107	108 SL	109	110
113	114 SL	115	116	117	118
121	122	123	124	125	126 SL
129	130	131	132 SL	133	134
137	138 SL	139	140	141	142
145	146	147	148	149	150 SL
153	154	155	156 SL	157	158
161	162 SL	163	164	165	166
169	170	171	172	173	174 SL

Date de fi

ıt d'utilisation :

s ; viandes de volailles

sont inscrits

7	8
15	16
23	24 SL
31	32
39	40
47	48 SL
55	56
63	64
71	72 SL
79	80
87	88
95	96 SL
103	104
111	112
119	120 SL
127	128
135	136
143	144 SL
151	152
159	160
167	168 SL
175	176

n d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE III - Contrôles physiques : 15%

objectif cible : prélèvement de 3% des envois *Date de débu*

viandes porcines et leurs produits, viandes ovines et leurs produits, huiles de poisson, produits à
ovoproduits stables à T° ambiante, produits laitiers stables à T° ambiante ; poissons et leurs produi
produits d'origine sauvage ; céphalopodes ;miel et produits d'apiculture ; produits composés ; cuis
conserves de produits de la pêche ; conserves de produits carnés

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique

1	2	3	4	5 SL	6
9	10 SL	11	12	13	14
17	18	19	20 SL	21	22
25 SL	26	27	28	29	30 SL
33	34	35 SL	36	37	38
41	42	43	44	45 SL	46
49	50 SL	51	52	53	54
57	58	59	60 SL	61	62
65 SL	66	67	68	69	70 SL
73	74	75 SL	76	77	78
81	82	83	84	85 SL	86
89	90 SL	91	92	93	94
97	98	99	100 SL	101	102
105 SL	106	107	108	109	110 SL
113	114	115 SL	116	117	118
121	122	123	124	125 SL	126
129	130 SL	131	132	133	134
137	138	139	140 SL	141	142
145 SL	146	147	148	149	150 SL
153	154	155 SL	156	157	158
161	162	163	164	165 SL	166

169	170 SL	171	172	173	174

Date de fi

ıt d'utilisation :
base de viandes de volailles,
ts sauvages ; crustacés et leurs
ses de grenouilles ; escargots ;

sont inscrits

7	8
15 SL	16
23	24
31	32
39	40 SL
47	48
55 SL	56
63	64
71	72
79	80 SL
87	88
95 SL	96
103	104
111	112
119	120 SL
127	128
135 SL	136
143	144
151	152
159	160 SL
167	168



n d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE III - Contrôles physiques : 15%
objectif cible : prélèvement de 5% des envois

Date de débu

viandes équines et leurs produits, viandes bovines et leurs produits

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique

1	2	3 SL	4	5	6 SL
9 SL	10	11	12 SL	13	14
17	18 SL	19	20	21 SL	22
25	26	27 SL	28	29	30 SL
33 SL	34	35	36 SL	37	38
41	42 SL	43	44	45 SL	46
49	50	51 SL	52	53	54 SL
57 SL	58	59	60 SL	61	62
65	66 SL	67	68	69 SL	70
73	74	75 SL	76	77	78 SL
81 SL	82	83	84 SL	85	86
89	90 SL	91	92	93 SL	94
97	98	99 SL	100	101	102 SL
105 SL	106	107	108 SL	109	110
113	114 SL	115	116	117 SL	118
121	122	123 SL	124	125	126 SL
129 SL	130	131	132 SL	133	134
137	138 SL	139	140	141 SL	142
145	146	147 SL	148	149	150 SL
153 SL	154	155	156 SL	157	158
161	162 SL	163	164	165 SL	166
169	170	171 SL	172	173	174 SL

Date de fi

ıt d'utilisation :

sont inscrits

7	8
15 SL	16
23	24 SL
31	32
39 SL	40
47	48 SL
55	56
63 SL	64
71	72 SL
79	80
87 SL	88
95	96 SL
103	104
111 SL	112
119	120 SL
127	128
135 SL	136
143	144 SL
151	152
159 SL	160
167	168 SL
175	176

n d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE IV - Contrôles physiques : 5%
objectif cible : prélèvement de 3% des envois

Date de débu

gélatine, collagène, boyaux

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique

1	2 SL	3	4SL	5	6 SL
9 SL	10 SL	11	12 SL	13	14 SL
17	18 SL	19 SL	20 SL	21	22 SL
25	26 SL	27	28 SL	29 SL	30 SL
33	34 SL	35	36 SL	37	38 SL
41	42 SL	43	44 SL	45	46 SL
49 SL	50 SL	51	52 SL	53	54 SL
57	58 SL	59 SL	60 SL	61	62 SL
65	66 SL	67	68 SL	69 SL	70 SL
73	74 SL	75	76 SL	77	78 SL
81	82 SL	83	84 SL	85	86 SL
89 SL	90 SL	91	92 SL	93	94 SL
97	98 SL	99 SL	100 SL	101	102 SL
105	106 SL	107	108 SL	109 SL	110 SL
113	114 SL	115	116 SL	117	118 SL
121	122 SL	123	124 SL	125	126 SL
129 SL	130 SL	131	132 SL	133	134 SL
137	138 SL	139 SL	140 SL	141	142
145	146 SL	147	148 SL	149 SL	150 SL
153	154 SL	155	156 SL	157	158 SL
161	162 SL	163	164 SL	165	166 SL
169 SL	170 SL	171	172 SL	173	174 SL

Date de fi

ıt d'utilisation :

sont inscrits

7	8 SL
15	16 SL
23	24 SL
31	32 SL
39 SL	40 SL
47	48 SL
55	56 SL
63	64 SL
71	72 SL
79 SL	80 SL
87	88 SL
95	96 SL
103	104 SL
111	112 SL
119	120 SL
127	128 SL
135	136 SL
143	144 SL
151	152 SL
159 SL	160 SL
167	168 SL
175	176 SL

n d'utilisation :

Annexe 5 : Fiche de transmission des prélèvements au laboratoire d'analyses.

Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières
Poste de contrôle frontalier de

DESTINATAIRE :
Laboratoire de

FICHE DE PRELEVEMENT / COMMEMORATIFS

Motif du prélèvement : contrôle par sondage ☐ ; contrôle orienté ☐ ; contrôle renforcé ☐

REFERENCES DU DOSSIER

N° de dossier (DSCE) :
N° de prélèvement :
Réf. fournie au laboratoire :

Numéro du CS :

Intéressé au chargement :

Nature du produit :

Pays d'origine :
Pays de provenance :
Pays de destination :

Producteur :
Réf. de production :

Date du prélèvement :
Lieu de prélèvement :

*Lot placé sous consigne **:*** Oui ☐ Non ☐

Rayer la mention si inutile :
- Sur demande de l'intéressé au chargement sus visé, l'échantillonnage a été effectué en triple exemplaire pour permettre l'avis d'un deuxième expert tel que prévu à l'article 35 du règlement (UE) 2017/625. Une quantité totale de …….. a été prélevée. Deux échantillons sont conservés par le poste de contrôle frontalier.

ANALYSES DEMANDEES

Analyte	Nombre d'échantillons	[...]
Analyte	Nombre d'échantillons	[...]
Analyte	Nombre d'échantillons	[...]

(Le nombre entre crochets correspond au nombre de résultats attendus)
Date de congélation du prélèvement (si nécessaire) :

ETABLISSEMENT PAYEUR

SIVEP, Poste de contrôle frontalier de […] **OU Nom de l'opérateur**

A , le

Le Responsable du Poste de contrôle Frontalier, L'intéressé au chargement

Annexe 6 : Fiche de transmission de résultats d'analyse à la cellule centrale du SIVEP

Direction générale de l'alimentation
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationale
Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières
251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

FICHE DE TRANSMISSION DE RESULTATS D'ANALYSE

Date :

Motif du dépistage - Résultats
Contrôle renforcé ou orienté avec résultat : ¨ favorable ¨ défavorable
Contrôle renforcé avec résultat : ¨ favorable ¨ défavorable
Autre contrôle avec résultat : ¨ défavorable

REFERENCES DU DOSSIER

N° de dossier (DSCE) :
N° de prélèvement :
Réf. fournie au laboratoire :

Numéro du CS :

Intéressé au chargement:

Nature du produit :
Dénomination commerciale :
DLC / DDM :
Références du (des) lot(s) de production d'origine des prélèvements :

Pays d'origine :
Pays de provenance :
Pays de destination :

Producteur :
Réf. de production :

Date du prélèvement :
Lieu de prélèvement :

ANALYSES REALISEES

Analyte	Nb échantillons	Nom du labo	Résultat
Analyte	Nb échantillons	Nom du labo	Résultat
Analyte	Nb échantillons	Nom du labo	Résultat

Nombre de pages de l'envoi :