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/2020-810** **23/12/2020**

Date de mise en application : 01/01/2021
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2022
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination des charcuteries sèches pré-tranchées et présentées à la vente à température ambiante par les staphylocoques à coagulase positive (SCP) au stade de la distribution et mesure de l'activité de l'eau dans les matrices prélevées.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce nouveau plan de surveillance est destiné d'une part à estimer la contamination par les staphylocoques à coagulase positive des charcuteries sèches tranchées et préemballées conservées à température ambiante mises sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur, d'autre part à mesurer l'activité de l'eau dans les matrices prélevées afin d'évaluer si la valeur de ce paramètre n'est pas favorable à la multiplication des staphylocoques.
300 prélèvements seront effectués au stade de la distribution pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive, en priorité sur des produits en début de durée de vie, et 300 prélèvements seront effectués pour la mesure de l'activité de l'eau.
Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements. 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. La période de

réalisation des prélèvements s'étend du 1er avril au 31 décembre 2021.
Les résultats d'analyse sur le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive seront saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février 2022.
Les résultats de mesure de l'activité de l'eau seront communiqués à la DGAL par le laboratoire du SCL de Montpellier à chaque fin de trimestre.

Textes de référence :- 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
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- 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
- 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
- Instruction technique générale relatives à la campagne 2021 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)
- 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
- 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

La maîtrise du danger *Staphylococcus aureus* dans les salaisons sèches tranchées est assurée par la teneur en sel, l'a_w et la température de conservation. Des circuits de distribution prévoient un stockage à température ambiante de certaines salaisons sèches tranchées pré-emballées, soulevant la question de la capacité de *Staphylococcus aureus* à croître dans ces conditions de conservation.
Il est nécessaire d'acquérir des données concernant l'estimation de l'activité de l'eau (a_w) dans les charcuteries sèches tranchées et préemballées conservées à température ambiante mises sur le marché en France, afin d'évaluer si la valeur de ce paramètre dans ces matrices n'est pas favorable à la multiplication des staphylocoques (et le cas échéant à la production d'entérotoxines).

Aucun critère réglementaire n'existe pour les staphylocoques à coagulase positive dans les charcuteries mais le « Guide de 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»[1] fait mention, en l'absence de critères de sécurité réglementaire, d'un seuil d'alerte de 100 000 UFC/g dans la catégorie « Toutes denrées alimentaires ».

Les objectifs de ce plan sont les suivants:
- la surveillance relative aux staphylocoques à coagulase positive afin d'estimer la contamination par les staphylocoques à coagulase positive des charcuteries sèches tranchées et préemballées conservées à température ambiante mises sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
- l'exploration relative à la mesure de l'activité de l'eau dans les charcuteries sèches tranchées et préemballées conservées à température ambiante mises sur le marché.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total de prélèvements est fixé à 300.
Chaque prélèvement est composé de deux échantillons prélevés sur le même lot de produits :
- 300 échantillons prélevés pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (SCP), à raison de 1 unité analysée par échantillon ;
- 300 échantillons prélevés pour la mesure de l'activité de l'eau (a_w), à raison de 1 unité analysée par échantillon.

Cela correspond à 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.

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.

Les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution dans les rayons libre-service des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) qui représentent 95 % des achats de viandes de boucherie en France : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».

Les prélèvements sont effectués entre le 01 avril et le 31 décembre 2021, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte

1 Version du 02 juillet 2009

de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des produits à prélever est aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Premier échantillon destinés au dénombrement des SCP :
Le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (SCP) est effectué dans 300 échantillons de charcuteries sèches tranchées et préemballées, conservées à température ambiante.
Concernant les échantillons dans lesquels sont isolés des SCP, le laboratoire doit envoyer au LNR SCP au maximum 5 souches SCP isolées de l'échantillon pour une recherche des gènes d'entérotoxines.

Second échantillon pour la détermination de l'activité de l'eau :
Le second échantillon permettra de mesurer la valeur de l'activité de l'eau dans la matrice.

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.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les prélèvements concernent des charcuteries sèches tranchées et préemballées dans leur conditionnement d'origine et étiquetés par l'industriel (ou éventuellement en GMS), conservées à température ambiante, au stade de la distribution. Le tranchage peut être sous-traité par le fabricant à un tiers.

Chaque prélèvement est constitué de 2 échantillons d'au moins 100 grammes.

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

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2021 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.

IMPORTANT

Chaque déplacement correspond à un prélèvement (et 2 échantillons issus du prélèvement) (*cf. paragraphe 2.1*) et donc à **une intervention** dans SIGAL. Ainsi, à chaque déplacement, l'inspecteur crée une intervention rattachée au plan d'analyse PSCP (plan prévisionnel 549). Il doit être transmis aux laboratoires 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,
- identification du lot,
- pays de provenance,
- dénomination du produit,
- numéro agrément de l'établissement d'origine,
- date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), à température ambiante, à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive d'une part, et d'autre part, au laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier pour la détermination de l'activité de l'eau.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 2 de l'instruction générale relative aux PSPC de 2021

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– 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 du délai d'acheminement (36 heures maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer 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/

Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (SCP)
Les laboratoires agréés procèdent au dénombrement des SCP selon les méthodes officielles : l'une des méthodes d'analyses de référence citées dans le règlement n°2073/2005 : NF EN ISO 6888-1 ou NF EN ISO 6888-2.

Les méthodes alternatives validées par rapport à la méthode de référence et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (2003) ou la norme NF EN ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées, dans la mesure où la validation est réalisée par rapport à la méthode de référence sans aucune restriction (*cf. fichier « Microbiologie alimentaire – Liste des méthodes officielles »* à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation).

Mesure de l'activité de l'eau

Le laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier procède à la mesure de l'activité de l'eau conformément au protocole défini dans la Norme NF ISO 18787.

3.3. Expression des résultats

Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (SCP)

Cf. fiches de plan PSCP
Les laboratoires d'analyses qualifiés pour les échanges de données informatisées, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur.
Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme :

- ≤ 10 ou 100 ufc/g[2] (résultat interprété « non détecté »)
- xxx ufc/g (résultat interprété « détecté »)
- Ininterprétable (préciser les motifs de non-analysabilité).

Mesure de l'activité de l'eau

Le laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier−exprime les résultats relatifs à l'activité de l'eau sous la forme d'une valeur numérique « 0,xx » , avec deux décimales, conformément aux dispositions de la norme NF ISO 18787.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2021

Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (SCP)

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Tous les résultats sont envoyés dans SIGAL par les laboratoires qualifiés, **de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention**, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2022.

Mesure de l'activité de l'eau

Les résultats sont communiqués par le laboratoire du SCL de Montpellier à la DGAl **à chaque fin de trimestre**. Pour cela, il doit compléter un tableau au format Excel, en veillant à bien renseigner tous les descripteurs liés aux prélèvements ainsi que les résultats d'analyses, et l'envoyer par mail à chaque fin de trimestre à l'adresse suivante : basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr.
La DGAl transmettra le tableur Excel par mail à ce laboratoire avant le 01 avril 2021.

Les résultats seront communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2021.

2 selon la méthode utilisée

3.5. Transmission des souches isolées

Concernant les échantillons dans lesquels sont isolées des SCP, le laboratoire doit envoyer au LNR SCP au maximum 5 souches SCP isolées de l'échantillon (en gélose conservation et sous triple emballage) pour une recherche des gènes d'entérotoxines par PCR.
Ces souches sont transmises avec les DAP associés aux prélèvements traités, à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de sécurité des aliments, site de Maisons-Alfort
Unité Staphylocoques, Bacillus, Clostridies (SBCL) - équipe Staphylocoques
(à Florence Guillier)
Bâtiment Monod
14 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 générale relative aux PSPC de 2021

S'agissant des valeurs d'a_w, la DD(CS)PP qui reçoit un résultat non conforme en fait part à la GMS où le prélèvement a été fait, ainsi qu'à la DD(CS)PP du site de fabrication lorsqu'il est implanté en France.
En effet, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-530 du 10/07/2019 souligne que les résultats d'autocontrôles apportés par les fabricants de charcuterie peuvent justifier que les GMS dérogent aux températures de conservation mentionnées en annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et décident de conserver ces produits en dehors de leurs meubles frigorifiques. Le constat que la valeur de l'a_w d'un produit est supérieure à 0,89 doit conduire la GMS à :

1. analyser sa pratique de conservation des produits concernés hors froid et vérifier qu'elle respecte les prescriptions de l'article 3 de l'arrêté susvisé et à
2. décider du devenir des produits qui sont, le jour J, présentés à la vente à température ambiante, à savoir poursuivre leur conservation à température ambiante, poursuivre leur conservation au froid ou les retirer des rayons.

En retour, la GMS informe la DD(CS)PP des suites données à ce résultat officiel.

La DD(CS)PP informe également du résultat le BETD, qui centralise ces informations et en fait un bilan par fabricant au regard des données d'autocontrôles reçues en 2019.

S'agissant des concentrations de Staphylocoques à coagulase positive, il n'existe pas de critère de sécurité réglementaire dans les charcuteries. L'objectif de ce **plan, semi-exploratoire,** est de collecter des données sur le niveau de contamination par les SCP dans les charcuteries sèches tranchées et préemballées conservées à température ambiante au stade de la distribution, afin d'évaluer l'exposition du consommateur.
Dans ce cadre, les critères d'alertes prévus pour les staphyloccoques à coagulase positive dans le guide de gestion des alertes[3] ne s'appliquent pas et il n'est pas demandé de mettre en œuvre des mesures de gestion sur les produits ni d'analyses en vue de rechercher la présence d'entérotoxine dans le produit.
Ainsi, les numérations de staphyloccoques à coagulase positive supérieures à 100 000 UFC/g ne doivent pas être notifiées à la MUS et seront gérées de la façon suivante par la DDecPP qui a réalisé le prélèvement :

- signalement par un mail au BASCA (copie au BETD)
- information à la DDecPP du site de fabrication du produit (pour évaluation de la situation sanitaire : critère d'hygiène), pour autant qu'il soit implanté en France.

3 *« Guide de 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 du 02 juillet 2009.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, laboratoires analystes

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés et reconnus sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°206M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103 pour les frais d'analyse.

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

Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons de charcuteries sèches tranchées préemballées 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 d'enseigne « TPSGN »	LCU	hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre (restauration collective)	A saisir par la DD	Oui
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Numéro agrément de l'établissement d'origine «NUMAGRE»	ALPHA		A saisir par la DD	Non
Pays de provenance «PAYORIG»	LCU		A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE			Non
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par 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 / Mesure	Staphylocoques à coagulase positive	Activité de l'eau, a_w
Produits alimentaires concernés	Charcuteries sèches tranchées et préemballés à conserver à température ambiante	
Espèces	Porcine	
Quantité minimum à prélever	100 g	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1	1
Conditionnement	Emballage d'origine	
Conservation avant analyse	Température ambiante	
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum	
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)	Laboratoire du service commun des laboratoires – site de Montpellier
Types de technique	Microbiologie	
Matrices analysées	Charcuteries sèches tranchées préemballées conservées à température ambiante	
Prise d'essai pour analyse	10 g	10 g
Méthode de référence	NF EN ISO 6888-1 ou NF EN ISO 6888-2 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)	NF ISO 18787

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2020-810 du 23 décembre 2020-	
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	549-pdts carnés;distrib;charcuterie sèche;Staph.coagulase	
Objectifs du plan	• estimer le taux de contamination par les staphylocoques à coagulase positive dans les charcuteries sèches tranchées préemballées mises sur le marché et à conserver à température ambiante, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur, • réaliser des mesures de l'activité de l'eau dans les charcuteries sèches tranchées préemballées mises sur le marché et conservées à température ambiante.	
Période de prélèvement	Du 01 avril au 31 décembre 2021	
Stade de prélèvement	Distribution	
Matrice à prélever	Charcuteries sèches tranchées préemballés et conservées à températures ambiante	
Analyte recherché - Mesure	*Staphylocoques à coagulase positive*	*Détermination de l'activité de l'eau*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires	
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué comme suit : • **2 unités** de 100 g appartenant au même lot de fabrication • produits tranchés préemballés conservés à température ambiante • prélèvement réalisé **à la distribution**	
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** • Dénomination produit • Numéro de lot • Pays de provenance • Numéro d'agrément de l'établissement d'origine du maigre	
Conservation du prélèvement	Température ambiante	
Saisie des descripteurs dans SIGAL	• **Type d'enseigne « TPSGN »** • **Dénomination du produit« PRODDENOM »** • **Numéro de lot « IDLOTAX »** • **Numéro agrément de l'établissement d'origine « NUMAGRE »** • **Pays de provenance** «**PAYORIG**» • **Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »**	
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Température ambiante Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Température ambiante Laboratoire destinataire = **Laboratoire du service commun des laboratoires site de Montpellier.** SCL Laboratoire de Montpellier Parc Euromédecine 205 rue de la Croix verte 34196 Montpellier Cedex 5 (labo34@scl.finances.gouv.fr)
Gestion des résultats non-conformes	- En cas de numération de staphylocoques à coagulase positive supérieure à 100 000 UFC/g, la DDecPP ayant fait le prélèvement doit : + faire un signalement au BASCA (copie par mail au BETD) + informer la DDecPP du site de fabrication du produit (pour évaluation de la situation sanitaire : critère d'hygiène). Aucun signalement n'est effectué à la MUS, aucune mesure de gestion n'est à mettre en œuvre. - En cas d'a_w supérieure à 0.89, un contrôle sera effectué (physique ou documentaire) au niveau de l'établissement de production. Le BETD est informé du résultat de ce contrôle.	