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/2020-818** **24/12/2020**

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 saucissons secs et chorizos de porc par Salmonella spp. au stade de la distribution - 2021.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à recueillir des données représentatives de la contamination des saucissons secs et chorizos de porc produits en France par Salmonella spp., afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger. Ces données complèteront le plan de surveillance équivalent mis en place en 2016. Ainsi, 300 échantillons (n=5) seront prélevés à la distribution, au prorata de la population humaine. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 4 janvier au 31 décembre 2021. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à l'aide d'un descripteur spécifique, au plus tard le 1er février 2022.
Cette instruction technique reprend à l'identique le plan de surveillance de la contamination des saucissons secs et chorizos de porc par Salmonella spp. au stade de la distribution non réalisé en 2020. Seules les dates sont modifiées pour les adapter à la campagne 2021 et apparaissent en grisé. Il est rappelé que les prélèvements recommencent au début pour l'année 2021.

Textes de référence :- 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
- 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 relative à la campagne 2021 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC)
- 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
- Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande

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

En Europe, *Salmonella* spp. constitue la seconde cause de toxi-infections alimentaires signalée chez l'Homme et demeure la cause la plus fréquente de toxi-infections alimentaires collectives d'origine bactérienne.
Le réservoir principal de *Salmonella* spp. est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères et des oiseaux. La transmission à l'Homme se fait essentiellement (95 % des cas) par la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits.
Ainsi, les chorizos et les saucissons secs de porc font partie des produits « à risque » susceptibles d'être contaminés par *Salmonella* spp. En effet, *Salmonella* est très présente en filière porcine et peut survivre à des a_w relativement faibles.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe des critères de sécurité pour les produits à base de viande destinés à être consommés crus:

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	*Salmonella*	5	0	Non détecté dans 25 g		EN/ISO 6579-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les objectifs de ce plan de surveillance sont:
-de vérifier la conformité des saucissons secs et chorizos de porc par rapport à la réglementation,
-d'estimer le taux de contamination par *Salmonella* spp. des saucissons secs et chorizos de porc mis sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
-de comparer ces données avec celles obtenues lors des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 300, à raison de cinq unités analysées par échantillon (soit un total de 1500 analyses).
Ces 300 échantillons sont répartis de la manière suivante :
– 230 échantillons de saucissons secs de porc,
– 70 échantillons de chorizos secs.

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 ».
Le séchage pouvant se poursuivre tout au long de la durée de vie selon la présentation du produit (avec une diminution de l'a_w), **il est recommandé de prélever autant que possible des produits en début de durée de vie.**

Les prélèvements sont effectués entre le 4 janvier 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 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

Salmonella spp. est recherchée dans les échantillons de chorizos et saucissons secs de porc prélevés.
Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches est effectué.

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 soit des pièces entières de saucissons secs ou de chorizos de porc, soit des produits prétranchés, fabriqués par des établissements implantés en France ou dans d'autres Etats membres de l'Union Européenne.

Les prélèvements portent en priorité sur des produits en début de durée de vie donc réceptionnés par le commerce de détail au plus près de la date de prélèvement.

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités d'au moins 100 grammes, appartenant au même lot de fabrication.

Les prélèvements concernent :
- soit des produits non conditionnés auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
- soit des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine et étiquetés.

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. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner est présentée en annexe II.

Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :
type d'enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre,
identification du lot,
pays d'origine,
date de début de durée de vie ou de fabrication si elle est mentionnée sur l'étiquette,
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), sous régime du froid positif pour les produits réfrigérés (température comprise entre +1°C et +5°C) ou à température ambiante pour les autres produits, à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour la recherche de *Salmonella* spp.

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 de la température (comprise entre +1°C et +5°C pour les produits réfrigérés) et/ou 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/

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

- à la recherche de *Salmonella* spp. dans 25 g selon la norme NF EN ISO 6579-1 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. »,
- au sérotypage des souches de *Salmonella* isolées, selon les recommandations techniques du Fascicule de Documentation FD CEN ISO/TR 6579-3 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypie des *Salmonella* - Partie 3 : lignes directrices pour la sérotypie des *Salmonella spp.* ».

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) ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international 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 ou règlement (CE) n°2073/2005).
Il convient d'être vigilant sur l'existence d'éventuelles restrictions d'emploi, précisées sur l'attestation de validation correspondante. Ce cas concerne en particulier la non-détection des salmonelles immobiles lorsque le principe de la méthode alternative est fondé sur la mobilité des souches, alors que la méthode de référence détecte à la fois les souches mobiles et immobiles.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiches de plan PSALMM

Les laboratoires d'analyses qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur.
Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *Salmonella* spp., avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) en cas de présence.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2021

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

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

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.

3.5. Transmission des souches isolées

Une seule souche par sérotype et par échantillon devra être transmise par les laboratoires agréés au laboratoire associé au LNR, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact : reseau.salmonella@anses.fr), à l'adresse suivante :

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

Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires agréés veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- la copie papier du DAP ou le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche.

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

Remarque préalable :
Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC 2021.

Les procédures en vigueur pour la gestion des alertes s'appliquent : en cas de résultat non conforme (présence de *Salmonella* spp. dans 25g) et s'il s'agit d'une alerte nationale après analyse du signal par la ou les DDPP concernée(s), une notification doit être effectuée par mail à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BASCA.

Dans tous les cas, des investigations devront être conduites pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives devront être mises en place par l'opérateur.

Tout résultat non-conforme (présence de *Salmonella* spp. dans 25g) doit être communiqué **sans délai** par la DD(CS)PP au professionnel, dans le cas où le produit a été fabriqué par un établissement français.

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°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 Saucissons secs de porc à prélever	Nombre d'échantillons de chorizos secs à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	28	9
Bourgogne-Franche-Comté	10	3
Bretagne	12	4
Centre-Val de Loire	9	3
Corse	1	0
Grand-Est	20	6
Hauts-de-France	21	7
Île-de-France	43	13
Normandie	12	4
Nouvelle-Aquitaine	21	6
Occitanie	21	6
Pays de la Loire	13	4
Provence-Alpes-Côte d'Azur	18	5
Total	**230**	**70**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de saucisson sec « TP_SCS_SC »	LCU	Chorizo / Rosette fuseau / Salami / Saucisson sec saucisse sèche pur porc / Saucisson sec saucisse sèche pur porc supérieure / Saucisson sec saucisse sèche supérieure / Autre	A saisir par la DD	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	Oui
Pays d'origine «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
Contamination par *Salmonella* « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée sur le prélèvement dans le cadre de ce plan**	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD **Si le prélèvement est contaminé par *Salmonella*, préciser le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau de ce descripteur**	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			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	*Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Chorizos et saucissons secs de porc
Espèces	Porcine
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) ou température ambiante pour les produits non réfrigérés
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella spp.* pour les PSPC (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Chorizos et saucissons secs de porc
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	NF EN ISO 6579-1 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	Présence dans 25 g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Absence dans 25 g (n = 5, c = 0)
Identification souche	Sérotypage

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2020-818 du 24 décembre 2020
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 556-pdts carnés;transfo;saucissons chorizos porc;Salmonella
Objectifs du plan	• Recueillir des données représentatives de la contamination par *Salmonella spp.* des saucissons secs et chorizos de porc distribués en France • Compléter les données obtenues en 2013 et 2016
Période de prélèvement	Du 4 janvier au 31 décembre 2021
Stade de prélèvement	Distribution
Matrice à prélever	Saucissons secs et chorizos de porc
Analyte recherché	*Salmonella spp.*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué comme suit : • **5 unités** de 100 g appartenant au même lot de fabrication • pièces entières de saucissons secs ou chorizos de porc OU produits prétranchés • prélèvement réalisé **à la distribution** Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** • Type de saucisson sec (conformément au code des usages de la charcuterie) • Numéro de lot • Numéro d'agrément de l'établissement d'origine
Conservation du prélèvement	Produits réfrigérés : froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) Autres : température ambiante
Saisie des descripteurs dans SIGAL	• Type de saucisson sec « TP_SCS_SC » • Numéro de lot « IDLOTAX » • Numéro agrément d**e** l'établissement d'origine «NUMAGRE » • Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif ou température ambiante selon le type de produit Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de *Salmonella*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____ _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire **dès réception du rapport d'essais** • Descripteur « Contamination par *Salmonella* » OUI en cas de présence de *Salmonella* dans 25 g NON en cas d'absence de *Salmonella* dans 25 g • Descripteur « Commentaires » Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme = présence de *Salmonella* dans 25 g + Envoi systématique à DGAL/SDSSA/BASCA + copie au SRAL/SALIM de rattachement SI LA SITUATION CORRESPOND A UNE ALERTE NATIONALE (voir procédures sur intranet alertes), signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr