Ordre de service d'inspection

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

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/2020-819** **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 produits de la pêche fumés et crustacés cuits par Listeria monocytogenes au stade de la distribution-2021.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Ce plan est destiné à estimer la contamination par Listeria monocytogenes des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites mis sur le marché en France.
440 échantillons de saumons fumés, truites fumées, crevettes cuites répartis proportionnellement à la population humaine dans les 13 régions métropolitaines et 5 DROM, doivent être prélevés au stade de la distribution. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 4 janvier au 31 décembre 2021. Les résultats d'analyses seront saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février

2022.
Cette instruction technique reprend à l’identique le plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche fumés et crustacés cuits par Listeria monocytogenes au stade de la distribution 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 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.

Listeria monocytogenes est une bactérie pathogène, psychrotrophe et ubiquiste. Elle est véhiculée principalement par les aliments et est responsable d'infections graves, appelées listérioses, parfois mortelles pour les populations à risque (femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées). Cette espèce peut avoir une croissance significative aux températures de réfrigération (comprises entre 0 et 8 °C).

Des produits de la pêche ont été incriminés dans les listérioses. Dans cette filière, elle peut être retrouvée aussi bien dans la matière première que dans l'environnement des ateliers (souches persistantes[1]). Les souches isolées sont généralement virulentes. Le respect des bonnes pratiques, du producteur au consommateur, permet de limiter le risque de contamination par *L. monocytogenes* dans les produits de la pêche[2].

L. monocytogenes est un critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 modifié (critère 1.2 ci-dessous).

Ce critère microbiologique de sécurité varie en fonction des caractéristiques des denrées alimentaires, de la croissance possible de *L. monocytogenes* dans la denrée considérée et du stade de la chaîne alimentaire où s'applique le critère.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plans d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g[3] [4]		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Non détecté [5] dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.

Les experts de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) et du Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) ont notamment investigué un foyer épidémique de *L. monocytogenes* qui a touché 22 personnes dans cinq pays depuis 2014. Ce foyer épidémique est lié à de la truite et du saumon fumés à froid et produits en Estonie (confirmation de l'origine de l'infection grâce à des enquêtes de traçabilité et à la technique du séquençage du génome entier)[6].

De plus, les deux derniers bilans des alertes « produits » 2017 et 2018 de la Mission des urgences sanitaires de la DGAL[7] révèlent que les produits de la pêche les plus susceptibles de contaminer le consommateur en *L. monocytogenes* sont les saumons fumés, truites fumés et les crevettes cuites.

Du fait de ces constats, la DGAL a décidé de réaliser en 2020 un plan de surveillance de la contamination de ces matrices par *L. monocytogenes* qui est reconduit pour 2021.

1 La présence de souches persistantes dans les ateliers a été démontrée par de nombreux travaux réalisés dans les ateliers agro-alimentaires où l'existence de biofilms peut favoriser son implantation.

2 Bibliographie : *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE par *Graziella BOURDIN (Communication présentée le 28 mai 2009) AFSSA, Laboratoire d'Études et de Recherches sur les produits de la pêche, 62200 Boulogne sur mer, France.*

3 ufc/g = unité formant colonie par gramme.

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

5 Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

6 First published in EFSA Supporting Publications: 4 June 2019.

7 IT DGAL/MUS/2019-86 du 01/02/2019 (caduque) et IT DGAL/MUS/2019-860 du 24/12/2019.

Les objectifs de ce plan sont de :

Vérifier la conformité des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites mis sur le marché,

Estimer le taux de contamination de ces matrices par *L. monocytogenes*, au stade de la mise sur le marché, et ainsi évaluer l'exposition du consommateur.

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

1. Plan d'échantillonnage *DD(CS)PP/DAAF*

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 440, à raison de **5 unités analysées par échantillon** (soit 2200 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les **13 régions métropolitaines et les 5 départements-régions d'outre-mer (DROM)** sont concernés par les prélèvements de saumons fumés, de truites fumées (fumés à froid, fumés à chaud ou avec arôme de fumée) et de crevettes cuites. Le nombre d'échantillons à prélever par région est établi proportionnellement à la population humaine.

La répartition régionale des prélèvements par catégorie de matrice est présentée 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 réfrigérés** des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».

Les prélèvements sont effectués entre le **4 janvier et le 31 décembre 2021**, en veillant à les échelonner de façon régulière, si possible tout au long de l'année.

Il convient également de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, pour que celle-ci soit en cohérence avec la capacité de traitement du laboratoire.

Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC afin de ne pas introduire de

biais lors de l'exploitation des résultats.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements doit être aléatoire.

1.5. Nature des couples analytes/matrices recherchés

L. monocytogenes est recherché dans 440 échantillons (n=5) et un dénombrement est mis en œuvre simultanément à la recherche.

Les échantillons sont répartis de la manière suivante :

- 220 échantillons de **saumons fumés et truites fumées réfrigérés préemballés**, (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice), tranchés, en pavés ou en cubes, prêts à être consommés, de toutes provenances, notamment d'origine d'Estonie (code pays EE). Les produits fumés sur place et préemballés par la GMS sont intégrés à ce plan.

- 220 échantillons de **crevettes cuites préemballées**, entières ou décortiquées, de tous calibres, sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice et réfrigérées, prêtes à être consommées et de toutes provenances.

Les échantillons doivent être « nature » et non aromatisés.

2. Gestion des prélèvements *DD(CS)PP/DAAF*

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe IV.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

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

Le prélèvement correspond à un produit préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté. Il est prélevé directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

Chaque prélèvement est constitué de 5 unités de 100 grammes minimum (n = 5) appartenant au même lot de fabrication. Un conditionnement contenant plusieurs tranches est considéré comme une seule unité (*Cf.annexe IV : réalisation du prélèvement*).

J'attire votre attention sur la nécessité de prélever les quantités demandées, afin que les laboratoires puissent réaliser la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* sur chaque unité.

Lors du prélèvement, les échantillons les plus proches de la DLC doivent être privilégiés. Attention, toutefois, que cette DLC soit valide jusqu'à la date de mise en œuvre de l'analyse par le laboratoire.

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

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 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.

Les descripteurs à renseigner dans SIGAL sont détaillés en annexe II.

Cas particulier pour les échantillons analysés dans un laboratoire non qualifié pour les échanges de données informatisées :

Lorsque le laboratoire agréé n'est pas en mesure de transmettre les résultats des analyses de *L. monocytogenes* par voie informatisée, trois descripteurs spécifiques doivent être renseignés *a posteriori,* à réception du rapport d'essais par les DD(CS)PP/DAAF:

- Le descripteur d'intervention « Contamination par *Listeria* »

  - « oui » en cas de présence de *L. monocytogenes* dans 25 g,
  - « non » en cas d'absence de *L. monocytogenes* dans 25 g.

- Le descripteur « Dénombrement en *Listeria* » en cas de résultat positif pour *L. monocytogenes* (présence dans 25 g), en ufc/g, pour chacune des unités ayant un résultat positif.

- Le descripteur « commentaire clôture non-conformité » pour conclure sur la synthèse de décision finale de l'échantillon.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

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

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures) et maintenus au froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) jusqu'à leur arrivée au laboratoire d'analyse agréé.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 1 et 2 de l'instruction technique générale relative aux PSPC 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: http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodesofficielles-en-alimentation.

Le LNR ne fait pas partie de ces laboratoires agréés et ne doit en aucun cas être destinataire des échantillons.

3. Gestion des échantillons *Laboratoires analystes*

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (température à cœur comprise entre +1°C et +5°C ; température d'ambiance, au cours du transport, comprise entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer l'expéditeur.

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

3.2. Recueil des commémoratifs

Les commémoratifs suivants doivent être renseignés dans SIGAL :

- Le descripteur intervention :
  - date de réception des prélèvements

- Le descripteur échantillon :
  - température de l'échantillon à réception

Ces descripteurs sont détaillés en annexe II.

3.3. Méthodes officielles

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

Les analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

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

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

Les méthodes alternatives validées par rapport à ces méthodes 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).

Le dénombrement de *L. monocytogenes* doit être mis en œuvre de façon simultanée à

la recherche. Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

3.4. Expression des résultats

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme :

- « Non détecté dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *L. monocytogenes* pour les analyses de recherche ;
- Exprimé en nombre d'ufc par gramme pour les analyses de dénombrement.

Concernant les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisés :

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

3.5. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC 2021.

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

Pour les laboratoires agréés non qualifiés pour les échanges de données informatisés :

Les résultats sont communiqués aux DD(CS)PP/DAAF, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

Pour les laboratoires agréés qualifiés pour les échanges de données informatisés :

Tous les résultats sont saisis dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention.

Les derniers résultats obtenus doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2022.

.

3.6. Transmission des souches isolées

Toute souche de *L. monocytogenes* isolée lors des analyses de recherche ou de dénombrement (quel que soit le résultat de ce dénombrement) doit être transmise au Laboratoire National de Référence (LNR) avec la fiche de renseignement spécifique (contact : lnr.listeria-monocytogenes@anses.fr), à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL « *Salmonella* et *Listeria* » Bâtiment Monod, 2nd étage

22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Afin de permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires agréés veillent à indiquer sur la fiche de renseignements que la souche a été isolée dans le cadre du plan de

surveillance 2020 de la DGAL, en précisant :

- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche.

Avant envoi, les souches doivent avoir été conservées en gélose longue conservation par les laboratoires agréés. Afin de limiter les coûts, il est possible que les laboratoires agréés procèdent à des envois réguliers.

4. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion ***DD(CS)PP/DAAF***

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021

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

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

- au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ;

- à la MUS par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie BASCA et BPMED ;

- à la DD(CS)PP/DAAF du lieu de production si le département de production diffère du département de prélèvement (seulement dans le cas d'une production française).

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

- **A l'attention de la DD(CS)PP/DAAF du lieu de production (seulement dans le cas d'une production française et si différent de la DD(SC)PP/DAAF du lieu de prélèvement.**

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

5. Dispositions financières *DD(CS)PP/DAAF, laboratoires analystes*

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction et vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer.

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 de prélèvements	
	Saumons fumés et truites fumées	Crevettes cuites
Auvergne-Rhône-Alpes	25	25
Bourgogne-Franche-Comté	10	9
Bretagne	11	11
Centre-Val de Loire	8	9
Corse	1	1
Grand-Est	18	19
Hauts-de-France	20	20
Ile de France	40	40
Normandie	11	11
Nouvelle-Aquitaine	20	19
Occitanie	19	20
Provence-Alpes-Côte d'Azur	17	16
Pays de la Loire	12	13
Guadeloupe	2	1
Martinique	1	1
Guyane	1	1
Réunion	3	3
Mayotte	1	1
Total	**220**	**220**

ANNEXE II

Descripteurs intervention- *DD(CS)PP/DAAF*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Type de matrice « TPMT_PECLM20 »	LCU	Saumons fumés-truites fumées-crevettes cuites	A saisir par DD	Oui
Technique de fumage « TFUM_PECLM20 »	LCU	fumée à froid-fumée à chaud-arome de fumée	A saisir par DD **A renseigner uniquement pour saumons fumées et truites fumées**	Non
Calibre crevettes « CAL_PECLM20 »	LCU	< 40-40/60-60/80-90/130->130	A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les crevettes cuites**	Oui
Présentation crevettes « PRES_PECLM20 »	LCU	Décortiquées-Entières	A saisir par DD **A renseigner uniquement pour les crevettes cuites**	Oui
Conditionnement « COND_PECLM20 »	LCU	Sous film / Sous-vide / sous atmosphère protectrice	A saisir par DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	Non
Contamination par Listeria « CNTM_LM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD	Non
Dénombrement en Listeria « DNBR_LM »	ALPHA		A saisir par la DD Si le prélèvement est contaminé par Listeria monocytogenes, préciser le résultat du dénombrement (en ufc/g) pour chacune des unités ayant un résultat positif	Non
Commentaire cloture non conformité « CMNT_CLTNCF »	ALPHA		A saisir par la DD	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

ANNEXE II

Descripteurs intervention - *laboratoires analystes*

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

Descripteurs échantillon - *laboratoires analystes*

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

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	*Listeria monocytogenes*
Produits alimentaires concernés	**Saumons fumés, truites fumées, crevettes cuites**
Quantité minimum et nombre d'unités (n) par échantillon à prélever	Chaque prélèvement est constitué de 5 unités de 100 grammes (n = 5) appartenant au même lot de fabrication
Conditionnement	conditionnement d'origine
Conservation avant analyse	maintenus au froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	délai d'acheminement 36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche *L. monocytogenes* (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	recherche et dénombrement de *L. monocytogenes*
Matrice analysée	Saumons fumés et truites fumées réfrigérés préemballés (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice), tranchés, en pavés ou en cubes, prêt à être consommés, de toutes provenances, Crevettes cuites préemballées réfrigérées, entières ou décortiquées, de tous calibres, sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice prêtes à être consommées et de toutes provenances. Les échantillons les plus proches de la DLC doivent être privilégiés. Attention, toutefois, que cette DLC soit valide jusqu'à la date de mise en œuvre de l'analyse par le laboratoire.
Détection	Présence dans 25 g
Seuil de numération	10 ufc/g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/N°2020-819 du 24 décembre 2020
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT– 568-pdts pêche : distrib ; poissons ou crevettes ; Listeria
Objectif du plan	Estimer le taux de contamination des saumons fumés, truites fumées et crevettes cuites par *L. monocytogenes* et évaluer l'exposition des consommateurs
Période de prélèvement	Du 4 janvier au 31 décembre 2021
Stade de prélèvement	Rayons libre-service réfrigérés des GMS (hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».
Matrice à prélever	Saumons fumés et truites fumées réfrigérés préemballés (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice), tranchés, en pavés ou en cubes, prêt à être consommés de toutes provenances, Crevettes cuites préemballés réfrigérées, entières ou décortiquées, de tous calibres, sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice et réfrigérés, prêt à être consommés et de toutes provenances.
Analyte recherché	*L. monocytogenes*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Prélèvement de 5 unités de 100 g minimum (n=5) d'un même lot avec une DLC la plus proche. Attention que cette DLC soit valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse par le laboratoire. Un conditionnement contenant plusieurs tranches est considéré comme une seule unité. <u>Exemples</u> Prélèvement de 5 barquettes d'une ou plusieurs tranches de saumon fumé faisant un total de 100g minimum chacune issu d'un même lot
Recueil des informations relatives au prélèvement et saisie des descripteurs dans SIGAL	✓ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ✓ Type de matrice saumons fumés, truites fumées, crevettes cuites « TPMT_PECLM20 » ✓ Technique fumage fumée à froid, fumée à chaud, arome de fumée (si possible) «TFUM_PECLM20 » ✓ Calibre crevettes < 40, 40/60, 60/80, 90/130,>130 « CAL_PECLM20 » ✓ Présentation crevettes décortiquées, entieres « PRES_PECLM20 »: ✓ Conditionnement sous film, sous-vide, sous atmosphère protectrice « COND_PECLM20 » ✓ Identification du lot « IDLOTAX » ✓ Pays d'origine « PAYORIG » ✓ Date limite de consommation « DLCP » ✓ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Conservation du prélèvement	Maintenu au froid positif (température comprise entre 1°C et +5°C)
Envoi du prélèvement	**Acheminement immédiat** (arrivée au laboratoire maximum 36h après le prélèvement) Envoi à un laboratoire agréé pour les analyses de *Listeria monocytogenes* http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Réception et Enregistrement du résultat dans SIGAL	Dans le cas particulier des échantillons analysés par un laboratoire non qualifié SIGAL : Renseigner les trois descripteurs, dès réception du rapport d'essais : ✓ Descripteur « Contamination par Listeria » « CNTM_LM » OUI en cas de présence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g NON en cas d'absence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g ✓ Descripteur « Dénombrement en Listeria » si présence de *Listeria monocytogenes* « DNBR_LM » Résultat du dénombrement en ufc/g pour chacune des unités ayant un résultat positif ✓ Commentaire cloture non conformité « CMNT_CLTNCF »
Gestion des résultats non-conformes	**Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* = présence à un taux > 100 ufc/g à DLC (produit répondant aux critères d'une alerte nationale et conformément aux instructions en vigueur sur les alertes) :** **1/** DD(CS)PP/DAAF du lieu de prélèvement ➢ Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ➢ Signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr - copie DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED - copie SRAL/SALIM de rattachement - copie DD(CS)PP/DAAF du lieu de production (si différente de la DD(CS)PP/DAAF de prélèvement) **2/** DD(CS)PP/DAAF du lieu de production ➢ Echanges avec la MUS pour les mesures de gestions (suivi de l'établissement de production, mise en place d'actions correctives).