Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SAS/2021-410** **31/05/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2018-23 du 11/01/2018 : Critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.

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

Résumé : Cette instruction présente les critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles. Les modifications qui figurent en grisé par rapport à l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2018-23 portent sur :
- des reformulations afin d'éclaircir certains points,
- une clarification des mesures d'allègement pour les petits établissements,
- le cas où les méthodes de prélèvement prescrites ne sont pas applicables.

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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
-Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
-Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- 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, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n o 999/2001, (CE) n o 396/2005, (CE) n o 1069/2009, (CE) n o 1107/2009, (UE) n o 1151/2012, (UE) n o 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n o 1/2005 et (CE) n o 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n o 854/2004 et (CE) n o 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels)
-Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- 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
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-555 du 30/07/2019 relative aux modalités d'application de l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, modifiant l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime
Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-663 du 29/10/2020 relative à la conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles présentant des résultats non conformes au regard du danger Salmonella spp

I - Critères d’hygiène des procédés applicables aux carcasses de volailles 3
1 - Champ d’application 3
2 - Nombre et fréquence de prélèvements à effectuer au minimum 3
2.1 - Cas général 4
2.2 - Cas particuliers 4
2.3 - Possibilité de modification de la fréquence de prélèvement 4
3 - Modalités de prélèvement 8
3.1 Cas du prélèvement des dindes : recherche de *Salmonella* uniquement 8
3.2 Cas du prélèvement des poulets de chair : recherche de *Salmonella* et *Campylobacter* effectuée dans le même laboratoire 9
3.3 Cas du prélèvement des poulets de chair : recherche de *Salmonella* et *Campylobacter* effectuée dans deux laboratoires différents 10
3.4 Cas du prélèvement des poulets de chair : analyse de *Campylobacter* uniquement. 11
3.5 Cas où le respect des méthodes précédentes est impossible 12
4 - Plan d’échantillonnage et interprétation des résultats 12
4.1 Interprétation pour *Salmonella* spp. 13
4.2 Interprétation pour *Campylobacter* spp. 14
4.3 Plan d’échantillonnage et interprétation dans les EANA 14
5 - Conservation et acheminement des prélèvements 15
6 - Conduite à tenir en cas d’interprétation de résultats non satisfaisante 15
II - Critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles 16
1 - Champ d’application 16
2 - Nombre, fréquence et modalités minimaux de prélèvements à effectuer pour la recherche du critère de sécurité 17
2.1 - Cas général 17
2.2 - Réduction de la fréquence de prélèvement 17
3 - Conservation et acheminement des prélèvements 18
4 - Plan d’échantillonnage et interprétation des résultats 18
5 - Suites à donner par l’opérateur en cas de non-respect du critère de sécurité 18
III - Enregistrement des résultats 19
IV- Remontée des résultats des autocontrôles 19
1 – Abattoirs agréés 19
2 – EANA 20

Le Paquet Hygiène impose aux opérateurs du secteur alimentaire de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP. Il s'agit en particulier, pour les professionnels, de réaliser une analyse des dangers et de définir les moyens mis en œuvre de façon préventive pour garantir la maîtrise des dangers identifiés. Un plan d'autocontrôles doit notamment être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif.

Le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié en particulier par le règlement (UE) n°1495/2017, définit trois critères microbiologiques distincts s'appliquant aux viandes fraîches et carcasses de volailles : deux critères d'hygiène des procédés relatifs à *Salmonella* spp et *Campylobacter* spp. et un critère de sécurité relatif à S*almonella* Typhimurium[1] et *Salmonella* Enteritidis.
Le critère *Campylobacter* a été introduit par modification du règlement n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 et est entré en application au 1er janvier 2018.

Sont concernés par ces critères, les opérateurs qui entrent dans le champ d'application du règlement (CE) n°852/2004, qu'ils soient agréés ou non. Les établissements d'abattage de volailles non agréés (EANA) sont donc également soumis à ces critères microbiologiques.

Cette instruction présente les exigences réglementaires européennes en vigueur relatives aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.

I - Critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses de volailles

Les critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses de volailles concernant S*almonella* spp et *Campylobacter* spp (respectivement les critères 2.1.5 et 2.1.9 du règlement (CE) n°2073/2005) visent à contrôler la contamination d'origine fécale des carcasses et indiquent ainsi l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Ce sont des critères utilisables par l'opérateur comme moyen de vérification des mesures de maîtrise.

La contamination des carcasses par *Salmonella* spp *et Campylobacter* spp peut être issue de contaminations lors du processus d'abattage et/ou de contaminations croisées au sein de l'abattoir.

1 - Champ d'application

Le critère *Salmonella* spp n'est applicable règlementairement qu'aux carcasses de poulets de chair et de dindes et le critère *Campylobacter* spp s'applique uniquement aux carcasses de poulets de chair.
En d'autres termes, les autres types et espèces de volailles (Gallus de réforme, palmipèdes et pintades par exemple) ne sont pas soumis à la recherche de ces critères d'hygiène. Pour ces productions, il appartient aux exploitants de fixer des critères de surveillance de la maîtrise du process, et de mettre en place les actions correctives le cas échéant.

1 Pour ce qui est des souches monophasiques de *Salmonella typhimurium*, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées.

2 - Nombre et fréquence de prélèvements à effectuer au minimum

2.1 - Cas général

Chaque semaine, 15 ou 20 (voir 3.3) carcasses d'un même lot[2] sont prélevées de manière aléatoire sur une journée. On veillera à ce que les carcasses soient prélevées en début, milieu et fin de lot afin de garantir la représentativité de l'échantillon. Cet échantillon représente une « session » de prélèvements.
Le jour de prélèvement doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert. Pour les établissements ne fonctionnant pas 5 jours par semaine, il peut être envisagé d'effectuer les prélèvements tous les 5 jours d'abattage effectifs.

Cette fréquence de prélèvement est une fréquence minimale, il est possible que certains établissements appliquent une fréquence supérieure.

Les lots issus de cheptels
• dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu (notamment les élevages de moins de 250 volailles qui ne sont pas soumis au dépistage obligatoire) OU
• dont le statut au regard de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium est positif (chiffonnettes positives en élevage)
doivent être inclus, par l'abattoir, dans son plan d'autocontrôles au même titre que les autres lots.
Dans le cadre du critère indicateur d'hygiène à l'abattoir, une même pression d'analyses doit être exercée sur l'ensemble des lots. Le caractère aléatoire de ces prélèvements doit être représentatif des conditions de production de routine.
Le SVI ne doit pas se substituer à l'abatteur pour la réalisation de prélèvements en cas de lots positifs en élevage, mais il doit, dans le cadre de l'audit du plan de maîtrise sanitaire, s'assurer que l'abatteur a bien inclus ces prélèvements dans son plan de contrôle et l'a appliqué.

Dans l'attente des résultats, il n'est pas imposé de maintenir le lot de carcasses prélevées dans l'établissement.

2.2 - Cas particuliers

Pour les établissements abattant des poulets de chair et des dindes sur la même chaîne, les prélèvements concerneront *Salmonella* spp et *Campylobacter* spp pour les poulets de chair, et *Salmonella* spp uniquement pour les dindes, **en adaptant les fréquences des autocontrôles au tonnage de chaque espèce.**

Pour les établissements abattant des poulets de chair et des dindes sur des chaînes différentes ou la même espèce sur plusieurs chaînes, un plan d'autocontrôles est établi pour chaque chaîne.

2 Un lot est usuellement défini comme un ensemble de volailles abattu le même jour avec la même fiche ICA (Information sur la chaine alimentaire) ; néanmoins, d'un point de vue sanitaire, il devrait s'entendre comme l'ensemble des produits issus d'un process sanitairement homogène, c'est-à-dire l'ensemble d'une production effectuée entre deux nettoyages-désinfections (généralement une journée d'abattage)

2.3 - Possibilité de modification de la fréquence de prélèvement

2.3.1 - En cas de résultats satisfaisants pour les abattoirs agréés entre 500 et 1000 tonnes/an dont l'évaluation globale de la dernière inspection sanitaire (complète ou de suivi) est C ou D, et pour les abattoirs agréés de plus de 1 000 tonnes/an

2.3.1.1 Concernant *Salmonella* spp

Lorsque l'interprétation des résultats pour *Salmonella* spp est satisfaisante pendant 30 semaines consécutives (ou pendant 30 sessions de prélèvements successives), la fréquence des analyses *Salmonella* spp peut être réduite à une fois toutes les 2 semaines (ou une fois tous les 10 jours d'abattage effectifs).

En cas d'interprétation non satisfaisante des résultats pour *Salmonella* spp, le cas général (2.1) doit de nouveau être mis en œuvre.

Tableau I : Fréquence de prélèvements en Salmonella spp : pour les abattoirs agréés entre 500 et 1 000 tonnes/an dont l'évaluation globale de la dernière inspection sanitaire (complète ou de suivi) est C ou D, et pour les abattoirs agréés de plus de 1 000 tonnes/an

		CINQ jours d'abattage par semaine	QUATRE jours d'abattage par semaine	TROIS jours d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	Tous les 5 jours d'abattage = Une fois par semaine	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 5 jours d'abattage
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 52 fois par an	= 42 fois par an	= 31 fois par an
Si		30 sessions favorables (30 semaines)	30 sessions favorables (38 semaines = env 9 mois)	30 sessions favorables (50 semaines = env 1 an)
passer à	fréquence de prélèvements	Tous les 10 jours d'abattage = Toutes les 2 semaines	Tous les 10 jours d'abattage	Tous les 10 jours d'abattage
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 26 fois par an	= 21 fois par an	= 16 fois par an

2.3.1.1 Concernant *Campylobacter* spp

Lorsque l'interprétation des résultats pour *Campylobacter* ssp est satisfaisante pendant 52 semaines consécutives (ou pendant 52 sessions de prélèvements successives), la fréquence des analyses *Campylobacter* ssp peut être réduite à une fois toutes les 2 semaines (ou une fois tous les 10 jours d'abattage effectifs).

En cas d'interprétation non satisfaisante des résultats pour *Campylobacter* ssp, le cas général (2.1) doit de nouveau être mis en œuvre.

Tableau II : Fréquence de prélèvements en Campylobacter spp : pour les abattoirs agréés entre 500 et 1 000 tonnes/an dont l'évaluation globale de la dernière inspection sanitaire (complète ou de suivi) est C ou D, et pour les abattoirs agréés de plus de 1 000 tonnes/an

		CINQ jours d'abattage par semaine	QUATRE jours d'abattage par semaine	TROIS jours d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	Tous les 5 jours d'abattage = Une fois par semaine	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 5 jours d'abattage
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 52 fois par an	= 42 fois par an	= 31 fois par an
Si		52 sessions favorables (52 semaines = 1 an)	52 sessions favorables (65 semaines = env 15 mois)	52 sessions favorables (86 semaines = env 20 mois)
passer à	fréquence de prélèvements	Tous les 10 jours d'abattage = Toutes les 2 semaines	Tous les 10 jours d'abattage	Tous les 10 jours d'abattage
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 26 fois par an	= 21 fois par an	= 16 fois par an

2.3.2 - Pour les petits établissements

2.3.2.1 Concernant *Salmonella* spp

a) Etablissements agréés abattant entre 500 et 1 000 tonnes par an

Pour les établissements agréés abattant annuellement entre 500 et 1 000 t/an **et ayant obtenu une évaluation globale A ou B** à la dernière inspection sanitaire complète ou de suivi des non-conformités, la fréquence de base des autocontrôles relatifs aux **salmonelles** est fixée à une session de prélèvements tous les 20 jours d'abattage effectifs.

Si l'interprétation des résultats s'avère :

- satisfaisante pendant 30 sessions consécutives, les fréquences pourront être réduites à une session tous les 40 jours d'abattage effectifs ;
- non satisfaisante, les fréquences devront nécessairement être maintenues aux fréquences de base pour ces établissements (1 session tous les 20 jours d'abattage effectifs).

Dans le cas où l'évaluation globale de la dernière inspection sanitaire complète ou de suivi des non-conformités d'un établissement est C ou D ou bien passe de A/B en C/D, ce dernier perd son droit à la réduction de fréquence et doit satisfaire aux fréquences du cas général I.2.1.

b) Etablissements agréés abattant moins de 500 tonnes/an

Pour les établissements agréés abattant annuellement moins de 500 tonnes/an, la fréquence de base des autocontrôles relatifs aux **salmonelles** est fixée à une session de prélèvements tous les 20 jours d'abattage effectifs.

Pour ces établissements agréés abattant 3 et 4 jours par semaine[3] : si l'interprétation des résultats s'avère :

- satisfaisante pendant 30 sessions de prélèvements consécutives, les fréquences pourront être réduites à une session tous les 40 jours d'abattage effectifs ;

3 En effet, pour les établissements agréés abattant 1 ou 2 jours par semaine, il faut attendre plusieurs années avant d'obtenir les 30 sessions favorables, et la fréquence réduite de prélèvements devient tellement faible qu'aucune interprétation ne serait possible.

- non satisfaisante, les fréquences devront nécessairement être maintenues aux fréquences de base pour ces petits établissements (1 session tous les 20 jours d'abattage effectifs).

Tableau III : Fréquence de prélèvements en Salmonella spp : pour les abattoirs agréés abattant entre 500 et 1 000 tonnes par an et ayant une évaluation globale A ou B à la dernière inspection sanitaire complète ou de suivi des non-conformités, ainsi que pour les abattoirs de moins de 500 tonnes par an :

		QUATRE jours d'abattage par semaine	TROIS jours d'abattage par semaine	DEUX jours d'abattage par semaine	UN jour d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	toutes les 5 semaines	toutes les 6,6 semaines	toutes les 10 semaines	toutes les 20 semaines
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 10 fois par an	= 8 fois par an	= 5 fois par an	= 3 fois par an
Si		30 sessions favorables (3 ans)	30 sessions favorables (4 ans)	Sans objet (il faudrait 6 ans)	Sans objet (il faudrait 10 ans)
passer à	fréquence de prélèvements	toutes les 10 semaines	toutes les 13 semaines		
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= (env) 5-6 fois par an	= 4 fois par an		

Alterner les lots de provenance différentes (de l'élevage du site et de fournisseurs éventuels).

Pour mémoire, les salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF) ne sont pas concernées par ce critère (palmipèdes non concernés).

2.3.2.2 Concernant *Campylobacter* spp

Etablissements agréés abattant entre 500 et 1 000 tonnes par an de poulets de chair, et établissements agréés abattant moins de 500 tonnes par an de poulets de chair

Pour les établissements agréés abattant entre 500 et 1 000 t/an **et ayant obtenu une évaluation globale A ou B** à la dernière inspection sanitaire complète ou de suivi des non-conformités et pour les établissements agréés abattant moins de 500 tonnes/an, la fréquence des autocontrôles relatifs à ***Campylobacter*** est réduite à une fois tous les 20 jours d'abattage effectifs.[4]

~~Si l'interprétation des résultats s'avère :~~

- ~~satisfaisante pendant 52 sessions de prélèvements consécutives, les fréquences pourront être abaissées à une fois tous les 40 jours d'abattage effectifs ;~~
- ~~non satisfaisante, les fréquences devront nécessairement être maintenues aux fréquences de base pour ces établissements (1 analyse tous les 20 jours d'abattage effectifs).~~

4 La réduction de fréquence autorisée dans la précédente instruction n'est pas reconduite, car il faut attendre plusieurs années avant d'obtenir les 52 sessions favorables, et la fréquence réduite de prélèvements devient tellement faible qu'aucune interprétation n'est possible.

Tableau IV : Fréquence de prélèvements en Campylobacter spp : pour les abattoirs agréés abattant entre 500 et 1 000 tonnes par an et dont l'évaluation globale de la dernière inspection sanitaire complète ou de suivi est A ou B, ainsi que les abattoirs agréés de moins de 500 tonnes par an :

		QUATRE jours d'abattage par semaine	TROIS jours d'abattage par semaine	DEUX jours d'abattage par semaine	UN jour d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	toutes les 5 semaines	toutes les 6,6 semaines	toutes les 10 semaines	toutes les 20 semaines
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 8 fois par an	= 8 fois par an	= 5 fois par an	= 3 fois par an
Si		Sans objet (il faudrait 7 ans)	Sans objet (il faudrait 7 ans)	Sans objet (il faudrait 11 ans)	Sans objet (il faudrait 17 ans)

Alterner les lots de provenance différentes (de l'élevage du site et de fournisseurs éventuels).

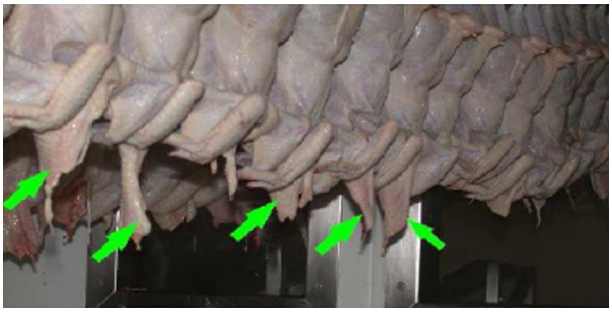
2.3.2.3 Concernant *Salmonella* spp et *Campylobacter* spp pour les EANA

Pour les EANA, la fréquence définie est d'au minimum une session de prélèvements tous les 6 mois, réduite à une session par an au minimum en cas d'activité saisonnière (ex : activité en période hivernale uniquement).
Dans ce cas, le résultat sera interprété de manière individuelle.

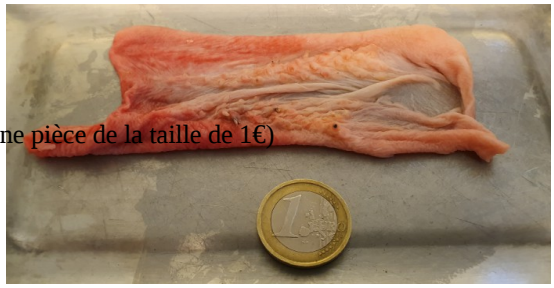
Tableau V : Fréquence de prélèvements : pour les EANA :

		Activité régulière : Quel que soit le nombre d'abattage par semaine	Activité saisonnière : Quel que soit le nombre d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	Au minimum : Tous les 6 mois	Au minimum : Tous les ans
Equivalent à :	nombre de sessions par an	= 2 fois par an	= 1 fois par an

3 - Modalités de prélèvement



Prélèvement à effectuer :
Morceaux de peau de cou



Taille approximative d'un morceau de peau de cou de 10g (par rapport à une pièce de la taille de 1€)

Figure 1 : modalités de prélèvement des peaux de cou

3.1 Cas du prélèvement des dindes : recherche de *Salmonella* uniquement

Pour chaque journée de prélèvement, un morceau de peau de cou, d'environ 10 g, est prélevé de manière aléatoire sur 15 carcasses de dindes du même lot, après le ressuage.

Les morceaux de peau de cou sont regroupés par 3, permettant d'obtenir 5 unités, de poids *a minima* égal à 25g. Les 5 unités sont analysées (n=5) pour la recherche de *Salmonella* spp.

Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination croisée.

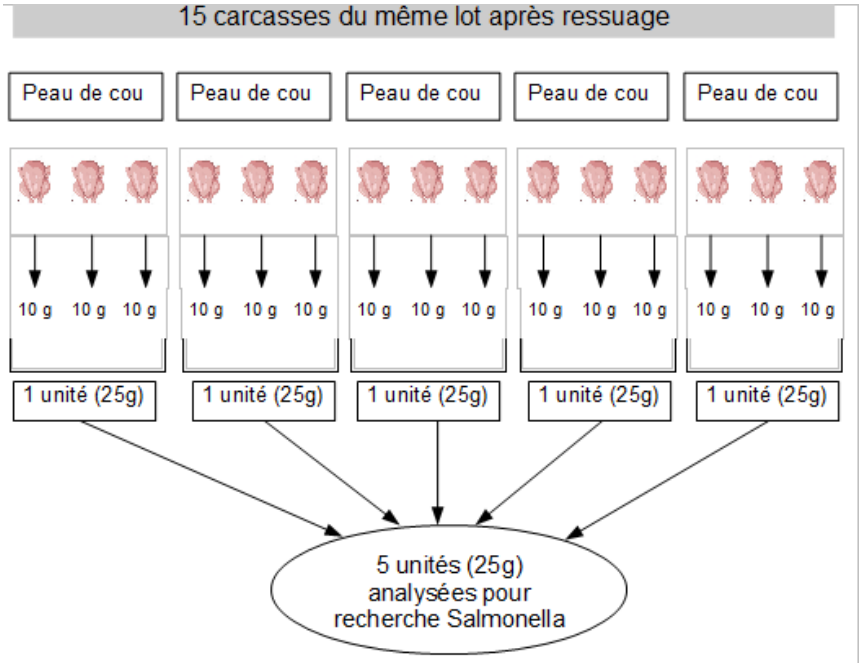


Figure 2 : Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever dans le cas des dindes : Salmonella uniquement

3.2 Cas du prélèvement des poulets de chair : recherche de *Salmonella* et *Campylobacter* effectuée dans le même laboratoire

Pour chaque journée de prélèvement, un morceau de peau de cou d'environ 10 g est prélevé de manière aléatoire sur 15 carcasses de poulets de chair du même lot, après le ressuage.

Les morceaux de peau de cou sont regroupés par 3, permettant d'obtenir 5 unités, de poids *a minima* égal à **26 g**[5]. Les 5 unités sont analysées (n=5) pour la recherche de *Salmonella* spp et de *Campylobacter.*

5 **26g** nécessaires pour analyse de *Salmonella* et *Campylobacter*, (Règlement 2073/2005)

Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination croisée.

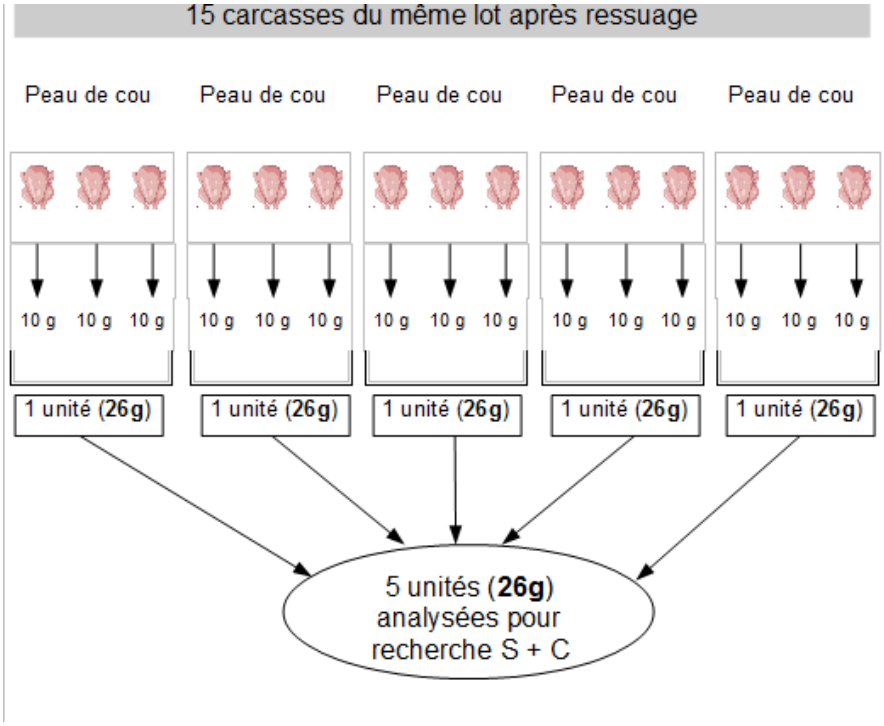


Figure 3 : Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever dans le cas des poulets de chair : Salmonella + Campylobacter analysés dans le même laboratoire

3.3 Cas du prélèvement des poulets de chair : recherche de *Salmonella* et *Campylobacter* effectuée dans deux laboratoires différents

Pour chaque journée de prélèvement, un morceau de peau de cou d'environ 10 g est prélevé de manière aléatoire sur 20 carcasses de poulets de chair du même lot, après le ressuage.

Les morceaux de peau de cou sont regroupés par 4, permettant d'obtenir 5 échantillons, de poids *a minima* égal à **35 g**. Chaque échantillon d'au moins 35g est séparé en 2 unités, de manière à obtenir une unité de 25g pour la recherche de *Salmonella* et une unité de 10g pour la recherche de *Campylobacter.*
Au total, à partir des 5 échantillons d'au moins 35g, on obtient 5 unités de 25g pour la recherche de *Salmonella* et 5 unités de 10g pour la recherche de *Campylobacter*.

Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination croisée.

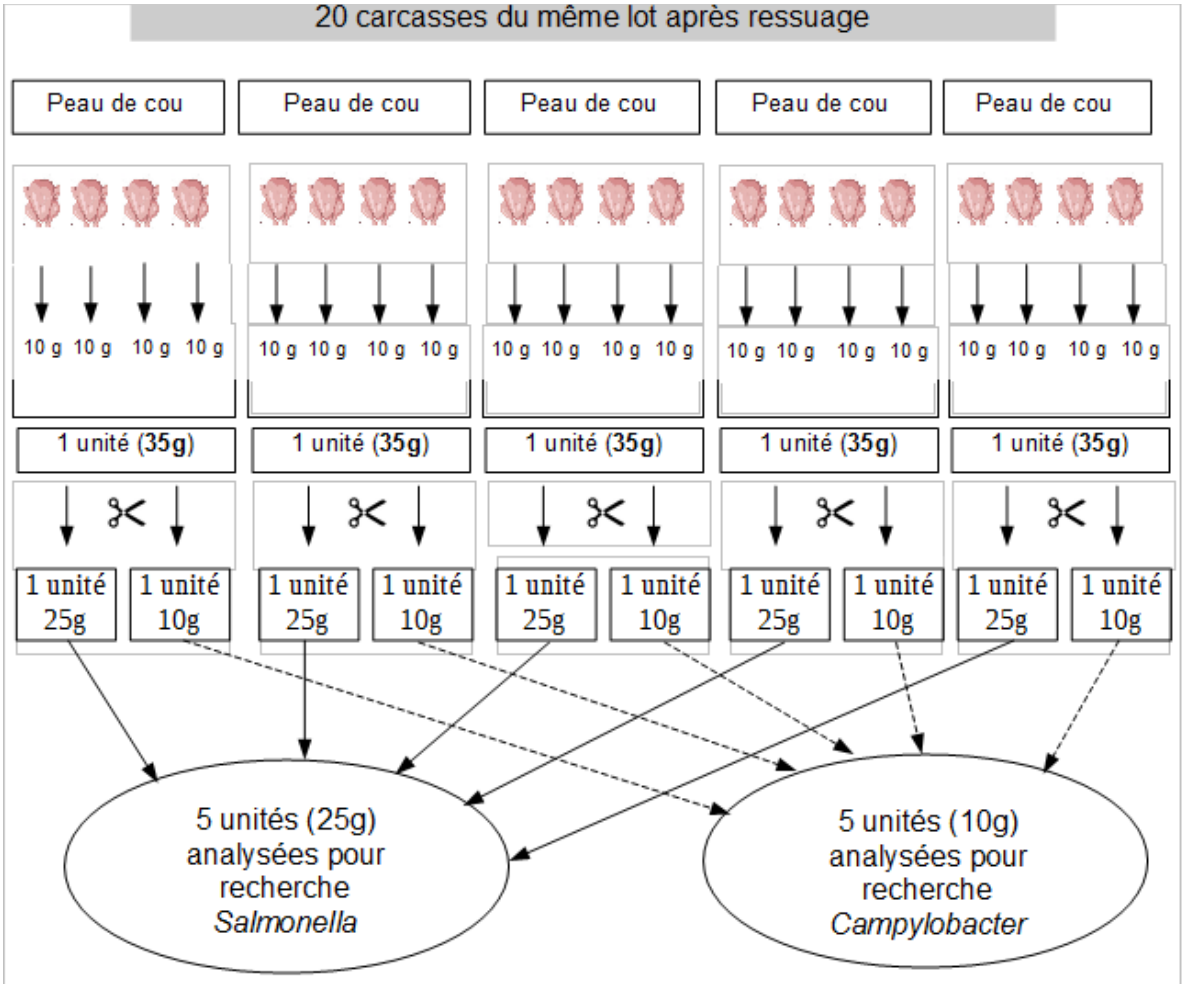


Figure 4 : Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever dans le cas des poulets de chair : Salmonella + Campylobacter analysés dans deux laboratoires différents

3.4 Cas du prélèvement des poulets de chair : analyse de *Campylobacter* uniquement.

Ce cas correspond à un établissement étant en fréquence réduite d'autocontrôles pour Salmonelles grâce à des résultats satisfaisants lors des 30 semaines précédentes. Dans ce cas, *Campylobacter* sera la seule analyse effectuée certains jours d'abattage.

Pour chaque journée de prélèvement, un morceau de peau de cou d'environ 10 g est prélevé de manière aléatoire sur 10 carcasses de poulets de chair du même lot, après le ressuage.

Les morceaux de peau de cou sont regroupés par 2, permettant d'obtenir 5 unités, de poids *a minima* égal à 10 g[6]. Les 5 unités sont analysées (n=5) pour la recherche de *Campylobacter* spp.

Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination croisée.

6 Afin d'obtenir 10g, on veillera à découper les 2 peaux de cou et de les mélanger afin d'assurer la représentativité de l'échantillon.

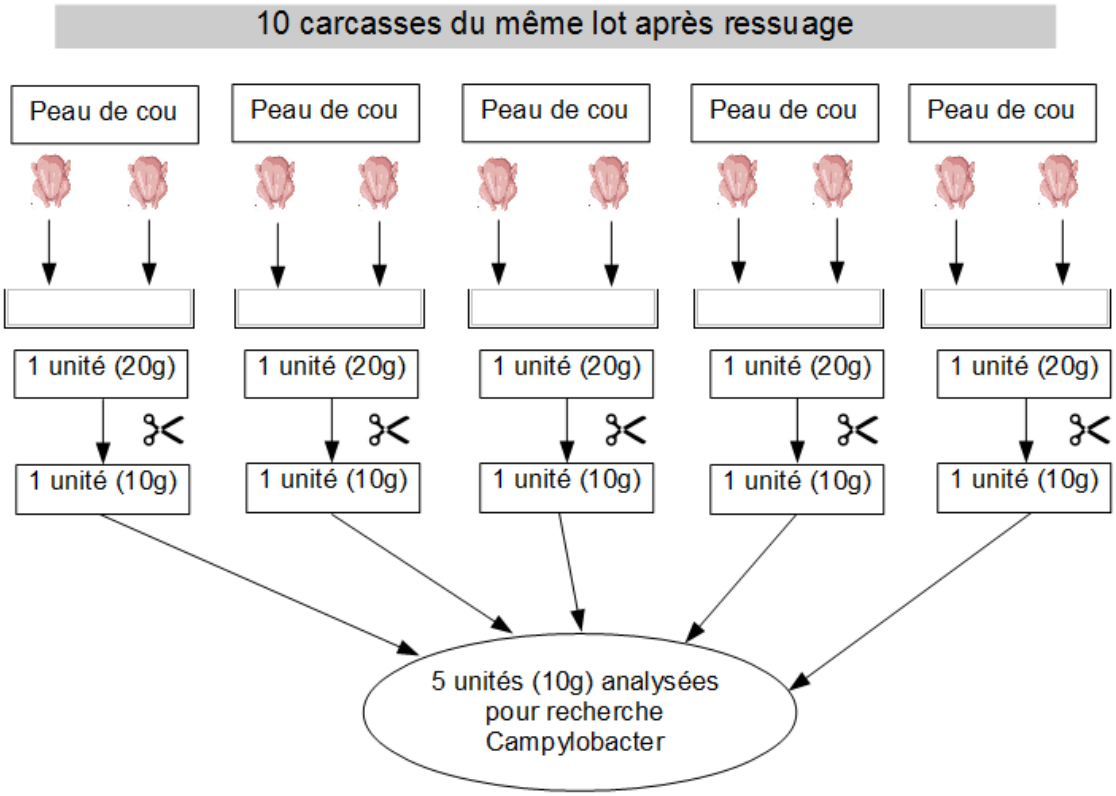


Figure 5 : Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever dans le cas des poulets de chair : Campylobacter uniquement

3.5 Cas où le respect des méthodes précédentes est impossible

En raison d'un nombre insuffisant d'animaux abattus ou de recours à des méthodes d'abattage traditionnelles, il n'est pas toujours possible de réaliser les échantillonnages ni les prélèvements suivant les prescriptions précédentes :

- Lorsque le nombre d'animaux abattus est insuffisant comme cela peut être le cas au sein des EANA, il convient de prélever toutes les peaux de cous disponibles le jour du prélèvement et de les faire analyser sans délai. Les prélèvements seront complétés lors de la session d'abattage suivante de manière à obtenir les 5 unités nécessaires à l'interprétation des résultats.
- Lorsque les techniques d'abattage ne permettent pas de prélever les peaux de cous, comme c'est le cas lors de présentations traditionnelles, il convient d'en informer la DD(CS)PP. Conformément au règlement européen, il est possible de demander à réaliser les autocontrôles avec une autre méthode que celle présentée. Le dossier de demande de reconnaissance d'équivalence de la méthode doit être envoyé à bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr.

Actuellement, deux méthodes alternatives par écouvillonnage sont reconnues pour les poulets de Bresse et les dindes de Bresse. Elles sont à la disposition des services sur l'Intranet du BEAD.

4 - Plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

Les résultats des autocontrôles microbiologiques sur les carcasses de volailles relatifs aux salmonelles sont exprimés qualitativement (présence / absence dans l'échantillon). Concernant *Campylobacter*, il s'agit d'un dénombrement qui ne doit pas excéder 1 000 ufc/g.

Tableau VI : plan d'échantillonnage pour Salmonella spp et Campylobacter spp

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limite	Méthode d'analyse de référence
	n(1)	c(2)	M	
Salmonella spp.	50	5	Absence dans 25g	EN/ISO 6579 (recherche)
Campylobacter spp.	50	15 (10 à partir du 01/01/2025)	1 000 ufc/g	EN/ISO 10272-2

(1) *n = nombre d'unités constituant l'échantillon*
(2) *c = nombre maximum d'unités de l'échantillon pour lequel des valeurs supérieures à M sont acceptées*

L'interprétation se fait sur 50 unités, soit une période de 10 sessions successives.

4.1 Interprétation pour *Salmonella* spp.

Les résultats concernant *Salmonella* spp sont **conformes** lorsqu'il y a **absence dans 25g**.
L'interprétation des résultats est :

• satisfaisante lorsque 5 résultats au plus sur les 50 dernières analyses consécutives sont non conformes ;

• non satisfaisante lorsque plus de 5 résultats sur les 50 dernières analyses consécutives sont non conformes.

L'interprétation est effectuée en prenant en compte les 10 dernières sessions écoulées (système dit de la fenêtre « glissante »). Lorsqu'une interprétation est non satisfaisante, il faudra de nouveau attendre 10 sessions consécutives pour interpréter un résultat (on repart à 0).

Cependant, lorsque 6 analyses sont déjà positives en moins de 10 sessions, il ne faudra pas attendre 10 sessions pour interpréter les résultats et mettre en œuvre des actions correctives (cf. annexe).

Dans les abattoirs abattant 5 jours par semaine, ce critère est interprétable à partir de la 10ème semaine car 5 unités (une session) sont analysées par semaine.
Dans les abattoirs ne bénéficiant pas d'une réduction de fréquence, les interprétations sont possibles à l'issue du délai indiqué dans le tableau suivant :

Tableau VII : délai nécessaire à l'interprétation des prélèvements pour recherche de Salmonella spp, pour une session de prélèvements tous les 5 jours d'abattage

		TROIS jours d'abattage par semaine	QUATRE jours d'abattage par semaine	CINQ jours d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 5 jours d'abattage = Une fois par semaine
Interprétable au bout de	50 prélèvements = 10 sessions	16 semaines de temps	13 semaines de temps	10 semaines de temps

Pour les établissements bénéficiant d'une réduction (une session de prélèvements tous les 20 jours d'abattage effectif), le seuil d'interprétation sera le suivant :

Tableau VIII : délai nécessaire à l'interprétation des prélèvements pour recherche de Salmonella spp,

pour une session de prélèvements tous les 20 jours d'abattage

		QUATRE jours d'abattage par semaine	TROIS jours d'abattage par semaine	DEUX jours d'abattage par semaine	UN jour d'abattage par semaine
	fréquence de prélèvements	toutes les 5 semaines	toutes les 6,6 semaines	toutes les 10 semaines	toutes les 20 semaines
Interprétable au bout de	50 prélèvements = 10 sessions	50 semaines = 1 an	67 semaines = 16 mois	100 semaines = 2 ans	200 semaines = 4 ans
Equivalent à :	nombres de sessions par an	= (env) 5-6 fois par an	= 4 fois par an	= (env) 3 fois par an	= (env) 2 fois par an

Compte-tenu des délais d'interprétation qui peuvent parfois être très longs, des actions correctives et une analyse des causes doivent être mises en œuvre dès réception de résultats non conformes (voir chapitre 4.3).

4.2 Interprétation pour *Campylobacter* spp.

Les résultats concernant *Campylobacter* spp sont **non conformes** lorsque la présence de la bactérie est **supérieure à 1 000 ufc/g.**
L'interprétation des résultats est :

• satisfaisante lorsque 15 résultats au plus sur les 50 dernières analyses consécutives sont non conformes;

• non satisfaisante lorsque plus de 15 résultats sur les 50 dernières analyses consécutives sont non conformes.

L'interprétation est effectuée en prenant en compte les 10 dernières sessions écoulées (système dit de la fenêtre « glissante »). Lorsqu'une interprétation est non satisfaisante, il faudra de nouveau attendre 10 sessions consécutives pour interpréter un résultat (on repart à 0).

Cependant, lorsque 16 résultats sont déjà non conformes en moins de 10 sessions, il ne faudra pas attendre 10 sessions pour interpréter les résultats et mettre en œuvre des actions correctives (cf. annexe).

Dans les abattoirs abattant 5 jours par semaine, ce critère est interprétable à partir de la 10ème semaine car 5 unités sont analysées par semaine. Dans les autres abattoirs ne bénéficiant pas d'une réduction de fréquence, les interprétations sont possibles conformément tableau VII.

Pour les établissements bénéficiant d'une réduction (une session de prélèvements tous les 20 jours d'abattage effectif), le seuil d'interprétation sera le même que dans le tableau VIII.

La limite de 15 analyses non conformes est valable jusqu'au 31 décembre 2024, au 1er janvier 2025 la limite passera à 10 analyses non conformes maximum.

4.3 Plan d'échantillonnage et interprétation dans les EANA

Les EANA doivent respecter la fréquence d'au moins une session d'analyse tous les 6 mois (voire une fois par an si la production est saisonnière). La fréquence n'étant pas assez élevée pour réaliser une interprétation sur une fenêtre glissante, l'interprétation doit se faire individuellement.

Concernant *Salmonella* critère d'hygiène : l'interprétation est satisfaisante lorsque 1 unité au maximum sur les 5 est non conforme.

Concernant *Salmonella* critère de sécurité : l'interprétation est satisfaisante si tous les résultats montrent l'absence de *Salmonella* typhimurium ou enteritidis (voir II).

Concernant *Campylobacter* : l'interprétation est satisfaisante lorsque 2 résultats au maximum sur les 5 sont non conformes en *Campylobacter* spp. Au 1er janvier 2025, pour que l'interprétation soit satisfaisante, un résultat au maximum sur les 5 devra être non conforme en *Campylobacter* spp.

Les interprétations pour les EANA sont synthétisées dans le tableau ci-dessous :

Tableau IX : plan d'échantillonnage dans les EANA

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limite	Méthode d'analyse de référence
	n(1)	c(2)	M	
Salmonella spp.	5	1	Absence dans 25g	EN/ISO 6579 (recherche)
Campylobacter spp.	5	2 (1 à partir du 01/01/2025)	1 000 ufc/g	EN/ISO 10272-2

(1) *n = nombre d'unités constituant l'échantillon*
(2) *c = nombre maximum d'unités de l'échantillon pour lequel des valeurs supérieures à M sont acceptées*

5 - Conservation et acheminement des prélèvements

Le délai entre la réalisation des prélèvements et leur réception par le laboratoire doit être le plus court possible.

Les échantillons sont conservés après prélèvement et transportés jusqu'au laboratoire à une température comprise entre 1 et 8°C. Le délai entre l'échantillonnage et la mise en analyses pour la recherche de Campylobacter est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est descendue à 0°C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant Campylobacter [7].

6 - Conduite à tenir en cas d'interprétation de résultats non satisfaisante[8]

Conformément à l'Art 50 de la Loi Egalim [9], l'exploitant doit informer immédiatement le service vétérinaire d'inspection en cas d'interprétation des résultats non satisfaisante (dépassement du seuil

7 RE (CE) 2005/2073, annexe I, chapitre 3, point 3.2 : Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et aux viandes fraîches de volaille.
8 Voir instruction technique 2020-663 du 29/10/2020 pour plus de précision en cas de résultats non satisfaisant pour *Salmonella*.
9 l'Art 50 de la Loi Egalim impose l'information immédiate de la DD(CS)PP par l'exploitant lorsque celui-ci considère que, sur la base d'un résultat d'autocontrôle défavorable, les produits sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé humaine ou animale même s'ils n'ont pas été mis sur le marché (voir également l'instruction DGAL/SDSSA/2019-555 du 30 juillet 2019).

défini en fenêtre glissante, et non dès le 1er résultat positif). Pour les abattoirs dans lesquels le SVI n'est pas présent de manière permanente, l'exploitant informe directement la DDecPP en utilisant le document CERFA [10] réservé à cet usage.
Vous vous assurerez de la mise en œuvre de mesures correctives sur le procédé et d'une recherche des sources de contamination. Ces actions correctives concernent l'amélioration de l'hygiène de l'abattage et le réexamen des points de contrôle du procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine. Elles doivent faire l'objet d'une surveillance rigoureuse de la part du service vétérinaire d'inspection (le programme de lutte contre les salmonelles et les mesures de biosécurité en élevage de volailles ainsi que la conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles présentant des résultats non-conformes au regard du danger Salmonella spp font l'objet d'instructions techniques distinctes).

De plus, lorsqu'un résultat d'analyse est non conforme (présence de *Salmonella* spp*.* détectée dans une unité), un sérotypage des isolats doit être réalisé pour la recherche de *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis afin de vérifier le respect du critère de sécurité « salmonelles / viandes fraîches de volailles » (cf. paragraphe II).

NB : dans le cadre de la recherche des causes et afin de cibler l'origine de la contamination, l'abatteur peut être amené à réaliser des prélèvements « peau de cou » à des étapes antérieures à la sortie de ressuage. Les analyses ne sont donc pas réalisées au stade prévu dans le RE 2073/2005. Néanmoins, le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement doit prévoir les actions à mettre en place en cas de résultat non conforme.

II - Critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles

Un critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles mises sur le marché pendant leur durée de conservation et concernant S*almonella* Typhimurium *et Salmonella* Enteritidis est fixé par le règlement (CE) n°2073/2005 (critère 1.28).
La mise sur le marché est définie au point 8 de l'article 3 du Règlement (CE) n°178/2002 comme la **détention** de denrées alimentaires [...] en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites. Le critère de sécurité s'applique donc depuis l'établissement d'abattage jusqu'à la distribution.

Le non-respect du critère de sécurité exige une information de l'autorité compétente et le déclenchement de procédures de retrait ou de rappel.

NB : bien que *Salmonella* Kentucky soit classée dans les dangers de première catégorie depuis le 11 juillet 2018[11], ce sérotype ne fait pas partie des critères de sécurité du RE 2005/2073.

1 - Champ d'application

Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels de :

- reproducteurs de *Gallus gallus* ;
- poules pondeuses ;
- poulets de chair ;
- reproducteurs de dindes ;
- dindes d'engraissement.

10 Modèle de CERFA disponible sur le site « Mes démarches »
11 Arrêté du 29 juillet 2013 relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégories pour les espèces animales – modifié par Arrêté du 11 juillet 2018

Il ne concerne pas les autres espèces de volailles (par exemple les palmipèdes et les pintades). Pour ces espèces, l'exploitant peut retenir ces dangers significatifs et définir des seuils dans son plan de maîtrise sanitaire, ainsi que les actions correctives à mettre en place en cas de dépassement.

2 - Nombre, fréquence et modalités minimaux de prélèvements à effectuer pour la recherche du critère de sécurité

2.1 - Cas général

2.1.1 Etablissements d'abattage

a. Dans le cas des établissements abattant des poulets de chair ou des dindes, les prélèvements utilisés pour vérifier le respect du critère de sécurité sont les prélèvements de peau de cou réalisés dans le cadre de la vérification du respect de l'hygiène des procédés (cf. chapitre I). Lorsque la présence de *Salmonella* spp est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour rechercher S*almonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis*.* **Il n'y a donc pas lieu d'effectuer d'autres prélèvements dans ces établissements.**

b. Dans les établissements abattant des poules pondeuses ou des reproducteurs de *Gallus Gallus*, 5 unités d'au moins 25 g sont prélevées sur un même lot[12], *a minima* une fois par semaine, de manière aléatoire. Le jour de prélèvement dans la semaine doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert. Les prélèvements sont effectués sur les « produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation », ici sur les carcasses entières comportant de la peau du cou, en sortie de ressuage et avant conditionnement

Les SAAF ne sont pas concernées au regard des espèces qui y sont abattues.

2.1.2 Ateliers de découpe ou de transformation

1. Les établissements de découpe et de transformation adjacents à un abattoir, et qui découpent et transforment la viande provenant exclusivement de celui-ci, ne sont pas tenus de prélever de nouveaux échantillons destinés à l'analyse portant sur les salmonelles.

2. Les autres établissements de découpe et de transformation sont tenus de prélever des échantillons destinés à l'analyse portant sur les salmonelles, selon les modalités suivantes :

5 unités d'au moins 25 g sont prélevées sur un même lot[13], *a minima* une fois par semaine, de manière aléatoire. Le jour de prélèvement dans la semaine doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert :

Les prélèvements sont effectués sur les « produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation », ici prioritairement :
- sur des portions de volaille avec peau préférentiellement, ou

12 Un lot est usuellement défini comme un ensemble de volailles abattu le même jour avec la même ICA (Information sur la chaine alimentaire) ; néanmoins, d'un point de vue sanitaire, il devrait s'entendre comme l'ensemble des produits issus d'un process sanitairement homogène, c'est-à-dire l'ensemble d'une production effectuée entre deux nettoyages-désinfections (généralement une journée d'abattage)

13 même définition

- sur des portions de volaille sans peau contenant une ou plusieurs tranches fines de muscle superficiel,
avant conditionnement

2.2 - Réduction de la fréquence de prélèvement

Dans le cas d'une interprétation satisfaisante des résultats pendant 30 semaines consécutives, la fréquence des analyses peut être réduite à une fois tous les 15 jours.

En cas de d'interprétation non satisfaisante des résultats, le cas général (2.1) doit de nouveau être mis en œuvre.

3 - Conservation et acheminement des prélèvements

Cf. paragraphe I-5.

4 - Plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

Les résultats des autocontrôles microbiologiques sur les viandes fraîches relatifs aux salmonelles sont exprimés qualitativement (présence / absence dans l'échantillon).

Tableau X : plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limite	Méthode d'analyse de référence
	n(2)	c(3)	M	
Salmonella Typhimurium *(1)* et *Salmonella* Enteridis	5	0	Absence dans 25g	EN/ISO 6579 (recherche) Schéma de White-Kaufman-Le Minor (sérotypage)

(1) *pour ce qui est des souches monophasiques de Salmonella* Typhimurium*, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées*
(2) *n = nombre d'unités constituant l'échantillon*
(3) *c = nombre maximum d'unités de l'échantillon pour lequel des valeurs supérieures à M sont acceptées.*

L'interprétation des résultats est :
- satisfaisante lorsque les 5 analyses sont négatives ;
- non satisfaisante lorsqu'au moins une des 5 analyses est positive.

5 - Suites à donner par l'opérateur en cas de non-respect du critère de sécurité

Il est de la responsabilité de l'opérateur de :

- Procéder au RETRAIT du lot non conforme en vue d'un traitement thermique dans un établissement agréé.

◦ Cas 1 : Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements réalisés sur peau de cou : le retrait concerne les carcasses ainsi que les pièces de découpe qui en sont issues.

◦ Cas 2 : Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements sur les produits de découpe, le retrait concerne l'ensemble du lot de pièces de découpe concerné. Dans ce cas, les investigations ne remontent pas jusqu'aux carcasses dont sont issues les pièces de découpe mais concernent le lot de pièces de découpe ayant fait l'objet de l'analyse (la notion de lot dépend du système de traçabilité mis en place par l'exploitant). Si ce lot de pièces de découpe est commercialisé par plusieurs distributeurs, le retrait concernera l'ensemble des distributeurs détenteurs de ce lot. Conformément à l'article 7 du règlement (CE) n°2073/2005, seuls les produits n'ayant pas atteint le stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné à éliminer le danger.

À cette fin, l'opérateur doit veiller à informer l'ensemble de ses clients car certaines catégories de produit peuvent être encore sur le marché lors de la connaissance du résultat d'analyse (en particulier celles disposant d'une durée de vie plus longue, comme les produits sous atmosphère modifiée ou les produits congelés).

Les denrées alimentaires issues de ces viandes fraîches n'étant pas des produits à consommer en l'état, le rappel du lot non conforme (information du consommateur) n'est pas nécessaire.

- Informer les autorités compétentes selon les modalités prévues dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, et conformément à l'article L207-1 du code rural et de la pêche maritime (voir paragraphe I.6).

III - Enregistrement des résultats

Le dossier d'agrément de l'établissement (notamment dans la partie relative au plan de maîtrise sanitaire) doit décrire le dispositif précis et complet des modalités de mise en œuvre de ces autocontrôles en indiquant en particulier :

- pour chaque espèce, les germes retenus et les seuils d'acceptation ;
- pour chaque espèce, les fréquences et les sites de prélèvements retenus ;
- l'organisation et le planning des prélèvements (qui prélève ? quand ? Comment ?) ;
- les modalités de transmission des prélèvements au laboratoire et les coordonnées du laboratoire ;
- les méthodes d'analyse utilisées ;
- les modalités de présentation et d'exploitation des résultats ;
- le protocole d'action en cas de résultat insatisfaisant.

L'enregistrement des résultats doit être présenté de façon à être exploitable (cartes, tableaux, histogrammes...).

Les mesures de flexibilité s'appliquent aux EANA : la rédaction de procédure n'est pas imposée. Les plans d'échantillonnage peuvent être détaillés dans la convention passée avec le laboratoire d'analyses. L'archivage devra concerner le contrat passé avec le laboratoire ainsi que les résultats d'analyse.

IV- Remontée des résultats des autocontrôles

Indépendamment de l'information prévue lorsque l'interprétation des résultats est non satisfaisant (points I.6 et II.5), la remontée à l'autorité compétente des résultats des autocontrôles effectués est obligatoire depuis le 1er janvier 2020, conformément au règlement d'exécution CE n°2019/627. Cette obligation concerne, pour les poulets de chair, les autocontrôles sur carcasses pour la recherche de Salmonelles et de *Campylobacter*. Les dindes ne sont concernées que pour la recherche de

Salmonelles. Deux modèles de courriers destinés à informer les exploitants de ce dispositif sont disponibles sur le site intranet du BEAD.

1 – Abattoirs agréés

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) et le CNADEV ((Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux) ont développé une base de données nommée DONAVOL permettant l'enregistrement des résultats des autocontrôles des abattoirs et leur remontée trimestrielle à la DGAL. Depuis le 1er janvier 2020, tous les exploitants d'abattoirs agréés de poulets de chair et/ou de dindes doivent s'enregistrer auprès de la FIA ou du CNADEV en transmettant le formulaire d'inscription disponible sur ces 2 sites, directement à l'adresse : contact@donavol.fr, puis transmettre leurs résultats d'autocontrôles au minimum tous les trois mois selon les formats proposés, à cette même adresse ou en remplissant le formulaire en ligne.

2 – EANA

Pour les établissements d'abattage non agréés (EANA), les résultats d'autocontrôles sont à enregistrer chaque année par l'exploitant *via* un site dédié disponible à l'adresse suivante :
http://enquetes.ac-sg.agriculture.gouv.fr/index.php/173635?lang=fr
L'extraction de cette base est réalisée à la fin de chaque trimestre par la DGAL.

Je vous prie de me faire part des difficultés que vous rencontrerez dans l'application de cette instruction.

Le directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA

ANNEXE

Exemple d'interprétation des résultats d'analyses pour la recherche de *Salmonella spp.* (critère d'hygiène des procédés avec n = 50 et c = 5) sur 10 semaines (ou sessions consécutives). Principe de la « fenêtre glissante »

Semaine (ou session)	Nombre de résultats non conformes	Nombre de résultats non conformes cumulés sur 10 semaines (ou sessions)	Interprétation
1	2	2	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
2	0	2[1]	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
3	1	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
4	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
5	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
6	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
7	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
8	0	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
9	1	4	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
10	0	4	**Interprétation : satisfaisante car 4 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
11	0	2[2]	**Interprétation : satisfaisante car 2 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
12	1	3	**Interprétation : satisfaisante car 3 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
13	0	2	**Interprétation : satisfaisante car 2 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
14	6	8	**Interprétation : non satisfaisante car 8 NC sur 10 semaines (ou sessions) (> 5 NC): actions correctives (départ à 0)**
15	1	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
16	2	3	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
17	4	7	**Interprétation : non satisfaisante car 7 NC (> 5 NC) pas besoin d'attendre 10 semaines (ou sessions) pour interpréter : actions correctives (départ à 0)**
18	0	0	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
19	1	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
20	0	1	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**

1. Nombre de résultats non conformes cumulés (n) = Nombre de résultats non conformes cumulés (n-1) + Nombre de résultats non conformes (n).

2. Après la semaine 10, on fait glisser la fenêtre d'addition. En semaine 11, on additionne les résultats de la semaine 2 à 11. En semaine 12, on additionne les résultats de la semaine 3 à 12 (...)

Exemple d'interprétation des résultats d'analyses pour le dénombrement de *Campylobacter spp.*
(critère d'hygiène des procédés avec n = 50 et c = 15 jusqu'au 31 décembre 2024) sur 10 semaines (ou sessions consécutives). Principe de la « fenêtre glissante »

Semaine (ou session)	Nombre de résultats non conformes	Nombre de résultats non conformes cumulés sur 10 semaines (ou sessions)	Interprétation
1	8	8	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
2	0	8[3]	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
3	4	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
4	0	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
5	0	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
6	0	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
7	0	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
8	0	12	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
9	4	16	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
10	0	16	**Interprétation : satisfaisante car 16 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
11	0	8[4]	**Interprétation : satisfaisante car 16 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
12	0	8	**Interprétation : satisfaisante car 16 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
13	8	12	**Interprétation : satisfaisante car 18 NC sur 10 semaines (ou sessions)**
14	10	22	**Interprétation : non satisfaisante car 22 NC sur 10 semaines (ou sessions) (> 15 NC): actions correctives (départ à 0)**
15	4	4	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
16	6	10	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
17	12	22	**Interprétation : non satisfaisante car 22 NC (> 15 NC) pas besoin d'attendre 10 semaines (ou sessions) pour interpréter : actions correctives (départ à 0)**
18	2	2	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
19	4	6	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**
20	0	6	**Pas d'interprétation car moins de 10 semaines (ou sessions)**

3. Nombre de résultats non conformes cumulés (n) = Nombre de résultats non conformes cumulés (n-1) + Nombre de résultats non conformes (n).

4. Après la semaine 10, on fait glisser la fenêtre d'addition. En semaine 11, on additionne les résultats de la semaine 2 à 11. En semaine 12, on additionne les résultats de la semaine 3 à 12 (…)