Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque** **Bureau de la Gestion intégrée du risque** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2021-986** **27/12/2021**

Date de mise en application : 01/01/2022
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/01/2022
Cette instruction abroge :
DGAL/SDASEI/2020-11 du 07/01/2020 : Plan de surveillance de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale en poste de contrôle frontalier - année 2020
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Plan de surveillance de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale présentés en poste de contrôle frontalier comprenant la surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les viandes fraiches de poulets et dindes – année 2022

Destinataires d'exécution
PCF (partie vétérinaire, ex PIF)

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

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

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

Décision d'exécution (UE) 2020/1729 de la Commission du 17 novembre 2020 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales

Directive 2003/99/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques

Article L.236-1-A du Code rural et de la Pêche Maritime

Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits

Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale

Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-941 du 9 décembre 2021 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2022 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation de contrôles officiels prévus par les règlements 854/2004 du Parlement européen et du Conseil

Règlement (CE) 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

Règlement (UE) 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires

Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires

Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale

Règlement (CE) 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux

Règlement (CE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale

Arrêté du 12 janvier 2001 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux

Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux

Règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale

Les modifications par rapport à l'année précédente apparaissent en grisé.

Préambule :

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

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

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

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

Par ailleurs, la Commission européenne a défini un protocole de surveillance dans la décision (UE) 2020/1729 du 17 novembre 2020 pour **évaluer le niveau de résistance aux antibiotiques des bactéries commensales et zoonotiques dans les denrées alimentaires et notamment les viandes fraîches importées**. Cette décision (UE) 2020/1729 pré-citée, abrogeant la décision d'exécution (UE) 2013/652/UE, est basée sur un avis de l'EFSA[1] publié en avril 2019, sur les remontées des Etats membres lors des audits de la Commission (période 2014-2020), mais également sur les évolutions technologiques et les nouvelles connaissances en matière d'antibiorésistance.

Conformément à cette décision pré-citée, les Etats membres doivent rechercher la présence de *Salmonella* spp., d'*Escherichia coli* (*E. coli*) commensales indicatrices, d'*E.coli* productrices de β-lactamases à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinases AmpC (AmpC) ou de carbapénémases (CP), résistances considérées comme critiques pour la santé publique. Les filières concernées sont

1 EFSA (European Food Safety Authority), Aerts M, Battisti A, Hendriksen R, Kempf I, Teale C, Tenhagen B-A, Veldman K, Wasyl D, Guerra B, Li_ebana E, Thomas-L_opez D and Beloeil P-A, 2019. Scientific report on the technical specifications on harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from food-producing animals and food. EFSA Journal 2019;17(6):5709, 122 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5709

la viande fraîche de poulet de chair et de dinde les années paires, la viande fraîche de porc et de bovin les années impaires.

Au niveau national, ce dispositif de surveillance fait partie intégrante du « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » (Ecoantibio, 2017-2021).

Les résultats de ce plan de surveillance sont 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 dans le cadre du plan de surveillance

A - Sélection aléatoire des envois soumis à contrôle physique et stratégie d'échantillonnage

La sélection aléatoire des envois soumis à contrôle physique peut être réalisée via le système IMSOC (TRACES-NT), conformément au règlement (UE) 2019/2129. Les postes de contrôle frontaliers (PCF) procèderont à un contrôle physique d'un envoi dès lors que le système IMSOC proposera sa réalisation. L'échantillonnage pour la mise en place du présent plan de surveillance sera mis en œuvre selon le protocole ci-dessous sur les envois sélectionnés pour le contrôle physique.

La référence de chaque envoi sélectionné par le système IMSOC (TRACES-NT) pour la réalisation d'un contrôle physique est inscrite par ordre chronologique dans une grille de prélèvement, selon les modèles de grille établis en annexe 5 pour les différentes catégories de produits animaux. Une grille de prélèvements devra être éditée par centre d'inspection frontalier d'un PCF pour chaque catégorie de produits listée en annexe 1 (par exemple : une grille pour crustacés sauvages, une grille pour crustacés issus de l'aquaculture, …). **Les envois dont la référence est inscrite dans une case de couleur grise sont soumis à prélèvement dans le cadre du plan de surveillance**.

Les grilles de prélèvements ont été établies en prenant en considération les fréquences minimales de contrôle physique fixées par la réglementation, et avec un **objectif cible de 3 % d'envois prélevés** par famille de produits ciblée. En application de l'article L. 236-1-A du Code Rural et de la Pêche Maritime, **les recherches aléatoires de substances interdites sur les denrées alimentaires d'origine animale importées sont renforcées**. L'objectif cible de prélèvements aléatoires a été rehaussé depuis 2020 à **5 % des envois pour les familles de produits suivantes : poissons d'aquaculture, crustacés d'aquaculture, viandes équines, viandes bovines, viandes de volailles.**

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

L'édition de grilles aléatoires en format papier associant **la sélection des envois soumis à contrôle physique et à prélèvement** peut constituer une alternative, permettant un suivi local des lots contrôlés.

 Cas de la surveillance de l'antibiorésistance :

Le premier envoi de viande fraîche de poulet de chair et de dinde contrôlé en 2022 (après publication de la présente note)**, devra faire l'objet d'un contrôle physique obligatoire** (quel que soit le résultat du tirage aléatoire de l'IMSOC-TRACES NT) **et d'un prélèvement**, et ce **pour chaque pays d'origine**, conformément aux préconisations EFSA.

Vous veillerez donc à ce que la première case des grilles de prélèvements associées à ce plan soit grisée.

Le taux cible pour les recherches de résistances aux antimicrobiens est de 3% pour la viande fraîche de poulet de chair et de 15% pour la dinde

B - Couples analyte/matrice recherchés

Les couples analyte/matrice sont fixés en fonction des obligations réglementaires de la directive 96/23/CEE notamment, de la décision (UE) 2020/1729 et sur la base des informations recueillies lors des contrôles à l'importation (y compris au regard de résultats d'analyses effectuées par des postes de contrôle frontaliers d'autres Etats membres). Ils sont indiqués en annexe 1 de la présente note.

Pour chaque envoi prélevé, le(s) analyte(s) mentionné(s) dans la case "recherche prioritaire" **sont recherchés de manière systématique,** avec au moins un analyte parmi ceux mentionnés dans la case "recherches secondaires" (au choix du PCF).

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

Concernant la **surveillance de l'antibiorésistance**, les prélèvements concernent pour 2022 les **viandes fraîches de poulet de chair et de dinde** conformément à la décision (UE) 2020/1729.

Les viandes fraîches sont définies par le Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et reprises dans le rapport technique de l'EFSA « Technical specifications on a randomisation of sampling for the purpose of antimicrobioal resistance monitoring from food-producing animals and food as from 2021 »[2], comme étant les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation, autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viande et les viandes séparées mécaniquement sont donc exclus de ce plan de surveillance de l'antibiorésistance.

II - Gestion des prélèvements

A - Modalités de prélèvement

Les modalités d'échantillonnage sont données en annexes 2 et 3 de la présente instruction. Il est aussi possible de se reporter aux plans de surveillance et de contrôle nationaux mis en place pour chaque catégorie de produit par le bureau technique correspondant.

Les quantités à prélever et les modalités de conservation des prélèvements figurent sur le document intitulé « PSPC Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », consultable sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation à l'adresse :

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

Il faudra porter une attention particulière sur les quantités prélevées, qui doivent bien correspondre aux préconisations (ni trop peu, ni trop).

2 https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/3686

Attention : dans le cadre de la surveillance de l'antibiorésistance, l'échantillonnage en trois exemplaires est obligatoire, conformément à la décision d'exécution (UE) 2020/1729. Les trois échantillons seront envoyés ensemble et devront parvenir au laboratoire 36 heures maximum après le contrôle pour les viandes réfrigérées.

Vous veillerez donc à saisir trois demandes d'analyses (et trois numéros d'échantillons différents) sur TRACES NT, soit une par échantillon.

En cas de question sur l'échantillonnage, le Bureau de la gestion intégrée du risque (BGIR) pourra être contacté par les PCF (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr).

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

Au sein d'un même envoi, le certificat sanitaire permet parfois de distinguer différents lots (en particulier pour les produits de la pêche, où plusieurs espèces de poisson sont présentes, et constituant chacune un lot). Les prélèvements seront alors systématiquement effectués sur les produits les plus à risque de l'envoi, notamment ceux prêts à être consommés en l'état, et non pas sur les produits majoritaires. La hiérarchisation des dangers est réalisée dans l'annexe 1 : les recherches sont écrites par risque décroissant.

Cas de l'échantillonnage en trois exemplaires pour avis d'expert :

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

Dans ce cas de figure, une seule demande d'analyse TRACES NT sera éditée. La mention de la mise en place d'un échantillonnage en triple exemplaire figurera dans la case Numéro de l'échantillon (encadré II.6) du DSCE (document sanitaire commun d'entrée) comme suit : *« Numéro de l'échantillon XXX. Echantillonnage en triple exemplaire pour avis d'expert ».*

Deux exemplaires sont conservés au froid négatif (ou à température ambiante pour les produits stables) sous supervision du PCF, dans l'hypothèse d'une demande de contre-analyse ultérieure par l'opérateur. Les échantillons stockés à cette fin sont conservés par le PCF :

- Jusqu'à la date d'émission du rapport d'analyse dans le cas d'un résultat d'analyse conforme ;

Ou

- Dans un délai minimum de deux mois après émission de la notification de refus, dans le cas d'un résultat d'analyse non conforme. Dans ce cas, le professionnel peut solliciter la réalisation d'une contre-analyse dans un laboratoire officiel à ses frais sur un échantillon conservé sous supervision du PCF pendant ce délai de 2 mois. Dans l'hypothèse où le résultat de cette contre-analyse venait contredire la première analyse, le PCF ordonne la

réalisation d'une troisième analyse, aux frais de l'opérateur, conformément au point 3 de l'article 35 du règlement (UE) 2017/625. Le délai minimum de 2 mois est reconductible en cas de recours gracieux ou administratif.

Ce protocole n'est pas applicable aux prélèvements pour recherches bactériologiques, dans ce cas de figure l'échantillonnage est effectué en un unique exemplaire (excepté pour la recherche d'antibiorésistance, cf. encadré précédent).

B - Identification des prélèvements

L'identification et l'envoi des prélèvements au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale en vigueur (DGAL/SDEIGIR/2021-941 du 09 décembre 2021).

Les prélèvements doivent être expédiés au laboratoire accompagnés par la demande d'analyses éditée dans le DSCE-P par le système IMSOC (TRACES-NT). Dans une démarche de simplification, **l'utilisation des fiches de commémoratifs devient facultative**.

Si besoin, vous pouvez indiquer des informations supplémentaires dans la case en texte libre « Numéro de l'échantillon » (encadré II.6 du Document Sanitaire Commun d'Entrée).

Vous veillerez à fournir des renseignements complets de façon à éviter, par la suite, de transmettre des informations complémentaires.

C - Conservation et envoi des échantillons

La conservation et l'envoi des échantillons au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale relative aux PSPC en vigueur (DGAL/SDEIGIR/2021-941 du 09 décembre 2021), et aux instructions PSPC spécifiques. De manière générale, chacun des échantillons doit être placé dans un conditionnement sécurisé de façon à garantir qu'il n'a pas été ouvert avant son arrivée au laboratoire (ex. un scellé plastique). Le cas échéant, il faudra veiller à ce que le transport se fasse à **température réfrigérée (analyses microbiologiques) ou négative**.

L'attention du laboratoire pourra être attirée sur l'importance de réaliser les analyses rapidement.

D - Laboratoires destinataires des échantillons

Les échantillons prélevés devront être expédiés exclusivement vers un laboratoire agréé pour le couple matrice/analyte (ou groupe d'analytes) recherché. La liste des laboratoires agréés, intitulée « PSPC Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », est publiée sur le site du ministère :

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

A défaut de laboratoires agréés pour l'analyse, les prélèvements seront à adresser au laboratoire national de référence (LNR) compétent. La liste des LNR figure en annexe de l'arrêté du 29 décembre 2009 désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire, un lien permanent situé sur la même page Internet du ministère permet d'y accéder.

Dans le cadre de la surveillance de l'antibiorésistance, les laboratoires agréés transmettent les bactéries d'intérêt isolées au fur et à mesure au LNR « Résistance antimicrobienne » (laboratoire de l'ANSES Fougères[3]).

III - Analyses officielles et gestion des résultats

A - Méthodes officielles

Les méthodes d'analyses officielles sont répertoriées dans le tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail RESYTAL : https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/

Suivre Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production>EDI - PSPC >Tableaux PSPC >Tableaux PSPC

B - Expression et interprétation des résultats

a - Cas général

De manière générale, pour les contaminants chimiques, les résultats indiquent la valeur constatée ainsi que l'incertitude associée. L'interprétation doit déduire l'incertitude du résultat obtenu. Par exemple, lors d'une recherche de mercure dans la dorade (*Pagellus sp*), si le résultat est égal à 1,04 (±0,09) mg/kg il doit être considéré comme satisfaisant (car en valeur corrigée 1,04-0,09=0,95 ce qui donne une valeur arrondie inférieure à 1,0 soit un résultat qui n'est pas supérieur à la teneur maximale autorisée réglementairement (règlement n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires) de 1,0 mg/kg de poids à l'état frais).

En fonction de la recherche, les seuils réglementaires peuvent se dénommer critères de sécurité, teneurs maximales (TM), Limites Maximales de Résidus (LMR) ou Limites de Performance analytique maximale (LPMR, correspondant au niveau le plus bas pour lequel une méthode de confirmation peut détecter l'analyte). Ces différents seuils sont récapitulés dans le tableau A mentionné ci-dessus, et les références réglementaires relatives à ces seuils sont reprises dans l'annexe 4.

b - Cas de la surveillance de l'antibiorésistance

Pour ce plan, les résultats fournis par les laboratoires sont qualitatifs. Les différents types de résultats d'analyse et leur interprétation sont donnés dans le tableau suivant.

Résultats	Interprétation
Absence pour tous les analytes	Non détecté
Présence pour au moins un des analytes	Conforme avec présence
Ininterprétable pour au moins un des analytes et absence pour les autres analytes	Ininterprétable

c - Cas particulier des produits transformés ou produits composés/mixtes

3 ANSES – Laboratoire de Fougères. Unité AB2R – LNR RA10 B rue Claude Bourgelat – Javené, CS 40608, 35 306 FOUGERES CEDEX

Dans le cas de produits transformés (défini au point 7 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004) ou de produits composés (défini à l'article 2, point 14 du règlement délégué 2019/625), l'article 2 du règlement (CE) n°1881/2006 prévoit qu'un facteur de conversion soit appliqué pour tenir compte des effets de concentration ou de dilution du procédé de fabrication, pour les contaminants repris dans ce règlement. Ce facteur doit être fourni par l'opérateur et exprimé en valeur absolue : x2, x3, x4 (ou respectivement /2, /3, /4...). Il permet ainsi le calcul direct d'une teneur maximale théorique pour le produit fini en considérant que l'apport en contaminant ne provient que de l'ingrédient majoritaire (ex : lait pour un fromage) et que les autres ingrédients ne concourent qu'à un apport mineur en ce même contaminant.

Exemple 1 : pour un produit dont le facteur de concentration est x2, la teneur maximale à appliquer pour un contaminant Y est la teneur maximale réglementaire pour le produit brut multipliée par 2.

Si le facteur de concentration (respectivement de dilution) ne peut être fourni par l'opérateur, celui-ci peut transmettre un facteur de déshydratation (respectivement d'hydratation) en précisant bien si cela correspond :

- au différentiel de poids entre le produit réglementé cru « matière première » et le produit final après process (exemple : 1 tonne de produit cru donne 600 kg de produit cuit. Le facteur de déshydratation est de 40%) ;
- au pourcentage de perte d'eau de la matière première (exemple : le produit cru contient 60% d'eau, une fois cuit il en contient 30% : le facteur de déshydratation est de 60/30 soit 50%).

Exemple 2 : un opérateur annonce, pour un produit analysé, un facteur de déshydratation correspondant à une perte de poids total lié au process de 35% (1000g de matière première équivaut à 650g de produit fini). De fait, 1000g de produit fini équivaut à 1000*1000/650 soit 1538g de matière première. Une teneur en contaminant Y à 1,74 mg/kg dans le produit fini signifie une teneur à 1,74 mg/1538 g dans la matière première, soit 1,13 mg/kg (produit non conforme pour une teneur maximale à 1 mg/kg).

En l'absence de données précises données par l'opérateur, un facteur maximisant le risque peut être choisi par le PCF (après consultation du SIVEP central - import.dgal@agriculture.gouv.fr – et du bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA) - bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).

IV - Suites données

A - Cas général

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

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

B - Résultats non-conformes

Les résultats d'analyse sont saisis dans le DSCE. En cas de non-conformités révélée, le PCF pourra alors demander un contrôle renforcé sur l'établissement d'origine des produits contaminés (voir note de service spécifique Gestion des IOC).
Par ailleurs, un retrait et/ou un rappel des produits concernés pourra être effectué le cas échéant (gestion en lien avec la MUS).

Tout résultat non-conforme doit être signalé :

- au Service d'Inspection Vétérinaire et Phytosanitaire (SIVEP) import.dgal@agriculture.gouv.fr

- Et à la Mission des Urgences Sanitaires de la DGAl (MUS), sauf dans le cas de la surveillance de l'antibiorésistance
  - Adresse : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
  - Joindre systématiquement au signalement :
    - la version PDF du DSCE
    - le certificat sanitaire
    - le rapport(s) d'analyse(s) non conforme(s).

 Cas de la surveillance de l'antibiorésistance :

L'objectif de ce plan est la surveillance de la résistance antimicrobienne, et non l'identification de non-conformité.
Dans le cas où certains isolats auraient été détectés dans un échantillon, le DSCE conserve son statut « validé » et aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre.
Au cours de l'enregistrement de ces résultats d'analyse dans TRACES NT, vous veillerez donc à cocher « satisfaisant » pour les conclusions du laboratoire et de l'inspecteur (case II.6 du DSCE).

V - Dispositions financières

Les frais afférents à la réalisation du plan de surveillance à l'importation seront imputés à la sous action 47 « Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP)» du programme 206 « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » alloué à chaque direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt ou direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt concernée.

Le plan de surveillance de l'antibiorésistance est co-financé par la Commission européenne.

Sur la base des crédits qui vous sont attribués, vous veillerez à répartir uniformément les prélèvements au cours de l'année. Ces données doivent être disponibles lors de toute requête dans le cadre du suivi budgétaire.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté que vous seriez susceptible de rencontrer dans l'application de la présente instruction.

La directrice générale adjointe de l'alimentation, CVO

Emmanuelle Soubeyran

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

→ Pour 2022, l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-941 du 09 décembre 2021 fournit tous les renseignements généraux nécessaires à la réalisation des plans de surveillance et de contrôle.

Il est rappelé qu'il convient de réaliser systématiquement la recherche prioritaire indiquée dans le cadre jaune et au moins une **des recherches secondaires indiquées dans le cadre gris.**

Dans le cas où deux analyses sont séparées par un « OU » en recherche prioritaire, sans indication de choix, la première analyse sera attribuée aux cases paires des grilles, la seconde analyse sera effectuée avec les cases impaires.

1. Produits présentés en conserves destinés à la consommation humaine

1.1 Produits de la pêche présentés en conserves et destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

Si poisson appartenant aux familles listées dans règlement 2073/2005 : Histamine[4]

Tous produits de la pêche en conserves métalliques: étain inorganique

Recherche secondaire :

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

1.2. Produits carnés présentés en conserves et destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

Test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408

Recherches secondaires :

Éléments-trace métalliques (Pb et Cd)

2. Poissons et leurs produits (hors conserves)

2.1. Poissons et leurs produits d'origine sauvage

Recherche prioritaire :

Si poisson appartenant aux familles listées dans règlement 2073/2005 : Histamine[4] **ou** éléments traces métalliques (Pb, Hg, Cd)

Autres cas : éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd), en particulier les poissons prédateurs

Recherches secondaires :

Si poissons fumés : HAP cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006.

Si produits prêts à être consommés (produits marinés, produits préparés cuits à base de poisson) :

4 la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)

Listeria monocytogenes (détection et dénombrement).

Autres cas : Dioxines/PCB en particulier pour les poissons gras (maquereaux, sardines, ...)

2.2. Poissons et leurs produits issus de l'aquaculture

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

Recherche prioritaire :

Résidus de nitrofuranes et colorants

Recherches secondaires :

Si poissons fumés : HAP cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006

Si produits prêts à être consommés (produits marinés, caviar par exemple) : *Listeria monocytogene*[5] (détection et dénombrement).

Autres cas : résidus de quinolones, tetracyclines, sulfamides

Cas particulier du caviar : *Listeria monocytogenes* sera recherchée en priorité (pas d'analyses nitrofuranes et colorants).

3. Mollusques et leurs produits (mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins ; pour coquillages du groupe I de l'annexe 2, rechercher uniquement ASP + toxines lipophiles)

Recherche prioritaire :

Phycotoxines : PSP, ASP et toxines lipophiles (ex DSP) (dans le respect des dispositions visées à l'annexe III section VII, chapitre V du règlement (CE) n°853/2004 modifié, et à l'annexe III du règlement (CE) n°2074/2005)
Pour les phycotoxines PSP, pour des raisons analytiques, les prélèvements sont effectués entre le 2 mai et le 31 décembre 2022

Il convient de tenir également compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire agréé afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements.
La liste des laboratoires agréés sera mise à jour courant avril 2022, sur la page Internet du ministère de l'agriculture : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation (liste « Toxines ASP, PSP et lipophiles dans les mollusques bivalves vivants- liste des laboratoires agréés ».).

Recherches secondaires :

Si produits fumés : HAP cités dans l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006.

Autres cas : Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd) uniquement pour les mollusques bivalves

ou

- Salmonelles[6] et *Vibrio* spp

5 la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation liste des laboratoires agréés »)

6 la liste des laboratoires agréés est donnée par le fichier https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation attention, différent de l'agrément A)

4. Crustacés et leurs produits

4.1. Crustacés sauvages

Recherche prioritaire :

Dioxines / PCB

Ou

- *Vibrio* spp.

Recherches secondaires :

Salmonelles[5]

ou

Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd)

ou

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

4.2. Crustacés issus de l'aquaculture

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

Recherche prioritaire :

Résidus de nitrofuranes et colorants,

ou

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

Recherches secondaires :

- Salmonelles[6] (uniquement sur produits cuits) et *Vibrio* spp)

ou

Éléments-trace métalliques (Pb, Hg, Cd)

ou

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

5. Céphalopodes et leurs produits

Recherche prioritaire :

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

Recherches secondaires :

- *Listeria monocytogenes*[7] - pour les produits prêts à être consommés uniquement

6.Viandes fraîches d'ongulés, les abats d'ongulés et les produits qui en sont issus, destinés à la consommation humaine

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

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

Recherche prioritaire :

- Si viande bovine : résidus de chloramphénicol, antibiotiques
- Si viande bovine hachée : *E.coli* STEC hautement pathogènes (O157 :H7 ; O26 :H11 ; O103 :H2 ; O111 :H8 ; O145 :H28)
- Si viande de cheval : antibiotiques, anti inflammatoires non stéroïdiens, éléments traces métalliques (Cd, Pb)

Recherches secondaires :

- Si abats : éléments-traces métalliques (Pb, Cd)
- Si viande hachée/préparation à base de viande destinées à être consommées crues : salmonelles[8]
- Autres cas : Stéroïdiens – beta agonistes

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

Recherche prioritaire :

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

Recherches secondaires :

- Si abats : éléments-traces métalliques (Pb, Cd)
- Si viande hachée/préparation à base de viande destinées à être consommées crues : salmonelles[7]
- Autres cas : Stéroïdiens – beta agonistes

7. Viandes de volailles et leurs produits, destinés à la consommation humaine

7.1 Viandes fraîches de poulet de chair, destinées à la consommation humaine

⇒ Pour cette catégorie de produits, l'objectif cible de prélèvements est fixé à 3 % des envois, pour chaque pays d'origine.

Attention : Le premier envoi de viande fraîche de poulet de chair de 2022 (après publication de la présente note), devra faire l'objet d'un prélèvement, et ce pour chaque pays d'origine, conformément aux préconisations EFSA.

Seules les viandes fraîches de poulet réfrigérées, congelées et surgelées, y compris celles conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée sont concernées.

Recherche prioritaire :

7 laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation

- Résidus de chloramphénicol et nitrofuranes

ET

- **Antibiorésistance** *

Recherches secondaires :

- Anticoccidiens.

ou

- Beta agonistes

* Pour la recherche d'antibiorésistance, l'échantillonnage en trois exemplaires est obligatoire. Vous veillerez à éditer sur TRACES NT une demande d'analyse par échantillon. Pour chaque demande d'analyse, veuillez sélectionner en case II.6 du DSCE la catégorie « ***Santé publique »*** et le test de laboratoire « ***Test de résistance aux antimicrobiens*** ».

7.2 Viandes fraîches de dinde, destinées à la consommation humaine

⇒ Pour cette catégorie de produits, l'objectif cible de prélèvements est fixé à 15 % des envois, pour chaque pays d'origine.

Attention : **Le premier envoi de viande fraîche de dinde de 2022 (après publication de la présente note), devra faire l'objet d'un prélèvement, et ce pour chaque pays d'origine, conformément aux préconisations EFSA.**

Seules les viandes fraîches de dinde réfrigérées, congelées et surgelées, y compris celles conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée sont concernées.

Recherche prioritaire :

- Résidus de chloramphénicol et nitrofuranes

ET

- **Antibiorésistance** *

Recherches secondaires :

- Anticoccidiens.

ou

- Beta agonistes

* Pour la recherche d'antibiorésistance, l'échantillonnage en trois exemplaires est obligatoire. Vous veillerez à éditer sur TRACES NT une demande d'analyse par échantillon. Pour chaque demande d'analyse, veuillez sélectionner en case II.6 du DSCE la catégorie « ***Santé publique »*** et le test de laboratoire « ***Test de résistance aux antimicrobiens*** ».

7.3 Viandes de volailles et leurs produits, destinés à la consommation humaine, autres que ceux visés aux points 7.1 et 7.2

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

Recherche prioritaire :

- Si viandes fraîches (autres que poulet et dinde): Résidus de chloramphénicol et nitrofuranes
- Autres : Salmonelles

Recherches secondaires :

- Si produits fumés : Benzo(a)pyrène
- Si produits à base de viande à consommer en l'état : *Listeria monocytogenes*[8]
- Si viandes fraîches (autres que poulet et dinde): Anticoccidiens.

ou

- Beta agonistes

8.Viandes de lapin, viandes de gibiers et leurs produits, destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Résidus de chloramphénicol, nitrofuranes et nitroïmidazole

Recherches secondaires :

- Sulfamides

9.Lait et lactosérum en poudre destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Si lait en poudre : résidus de chloramphénicol
- Autres cas : Salmonelles[8]

Recherches secondaires :

- Dioxines et PCB

ou

- Entérotoxines staphylococciques

ou

- Aflatoxine M1

8 laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation

10.Fromages destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- *Listeria monocytogenes*[9]*:* détection et dénombrement

Recherches secondaires :

- Dioxines et PCB

ou

- Entérotoxines staphylococciques

11.Produits laitiers autres que les fromages, le lait et le lactosérum en poudre

Recherche prioritaire :

- Dioxines et PCB

Recherches secondaires :

- Éléments-trace métalliques (Pb)

12.Œufs et ovoproduits destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Si ovoproduits : Salmonelles[9]
- Si œufs en coquille : Résidus de chloramphénicol et de nitroïmidazole

Recherches secondaires :

- Si œufs en coquille : résidus de nitrofuranes et résidus de sulfamides
- Autres cas : Dioxines et PCB

13.Boyaux d'animaux destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Résidus de chloramphénicol et de nitrofuranes

14.Miel

Recherche prioritaire :

- Résidus de chloramphénicol

ET

- Antibiotiques (aminosides-macrolides-tetracyclines)

9 laboratoires disposant de l'agrément A (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees et reconnus méthodes officielles en alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Recherches secondaires :

- Organochlorés - organophosphorés – Bromopropylate

ou

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

15.Cuisses de grenouilles

Recherche prioritaire :

- Résidus de chloramphénicol et nitrofuranes

16.Gélatine et collagène destinés à la consommation humaine

Recherche prioritaire :

- Salmonelles[10]

17.Huiles de poisson destinées à la consommation humaine ou à l'alimentation animale

Recherche prioritaire :

- Dioxines et PCB

18.Farines de poisson destinées à l'alimentation animale

Pour information : pour chaque envoi de farines de poisson, les constituants d'origine animale non autorisés ont été recherchés de manière systématique, conformément au règlement (CE) n°999/2001.

Recherche prioritaire :

- Recherche prioritaire : Salmonelles*

* : conformément au règlement (UE) n°142/2011

Recherches secondaires :

- Dioxine

ou

- Mercure

19. Produits composés

Les produits composés sont un cas particulier. Ils sont en effet constitués de produit(s) transformé(s) d'origine animale et de produits d'origine végétale, le prélèvement se fera en prélevant un échantillon représentatif du produit composé ; les risques inhérents à ce type de produit, pouvant provenir à la fois des produits transformés d'origine animale et des produits d'origine végétale, il n'y a pas lieu de les séparer pour le prélèvement. Si le règlement (CE) n°2073/2005 ne fixe pas de critères pour les produits composés, la saisine Anses n°2007-SA-0174 permet de déterminer certains seuils de sécurité.

Recherche prioritaire :

- Se reporter aux tableaux précédents pour le constituant majoritaire d'origine animale. Penser à appliquer le facteur de concentration.

Si le produit ne permet pas de séparer la matrice animale de la matrice végétale :

- Si produits en conserve : test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408
- Si produits autre que conserves : salmonelles[10]

20. Produits mixtes

Les produits mixtes, composés de plusieurs produits d'origine animale (transformés ou non), sont inclus dans le plan de surveillance. L'analyse doit se faire sur le constituant majoritaire. En cas de produits en proportions égales, l'analyse portera sur le produit d'origine animale le plus à risque.

10 Laboratoires disposant de l'agrément A (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation, fichier « microbiologie alimentaire – liste des laboratoires agréés »)

Annexe 2 : Modalités d'échantillonnage lors des contrôles physiques à l'importation

<table>
<tr><th>Produits</th><th>Analytes</th><th>Modalités de prélèvement</th><th colspan="2">Nombre d'échantillons élémentaires [11] ou d'unités d'échantillon[12] à prélever pour transmission au laboratoire</th></tr>
<tr><td rowspan="15">Denrées alimentaires</td><td rowspan="15">Plomb, cadmium, mercure, étain inorganique et HAP

Benzo(a)pyrène

Dioxines et PCB</td><td rowspan="15">Règlement (CE) n°333/2007

Règlement (CE) n°2017/644 (annexe 1 pour les dioxines)</td><td colspan="2">Subdivision des envois en lots pour les produits commercialisés en vrac</td></tr>
<tr><td>Poids de l'envoi en T</td><td>Poids ou nombre des lots</td></tr>
<tr><td>> 1500</td><td>500 tonnes</td></tr>
<tr><td>Entre 300 et 1500</td><td>3 lots</td></tr>
<tr><td>Entre 100 et 300 (métaux)
Entre 50 et 300 (dioxines PCB)</td><td>100 tonnes</td></tr>
<tr><td>< 100 (métaux)
< 50 (dioxines, PCB)</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Poids/volume de l'envoi / lot

(kg ou L)</td><td>Nombre d'échantillons élémentaires</td></tr>
<tr><td>< 50</td><td>3</td></tr>
<tr><td>De 50 à 500</td><td>5</td></tr>
<tr><td>> 500</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">L'échantillon global doit peser au moins 1kg.
Un échantillon élémentaire doit peser au moins 100g
Un envoi > 15 tonnes peut éventuellement être divisé en lots de 15 à 30 tonnes. Voir règlement, pour, le cas échéant, ajouter le nombre d'emballages ou unités distinctes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pour les dioxines et PCB, la taille des échantillons élémentaires doit respecter les critères suivants :</td></tr>
<tr><td>Taille des poissons de l'envoi</td><td>Échantillon élémentaire</td></tr>
<tr><td>< 1 kg</td><td>Poisson entier (ou au moins 100g de la partie médiane des poissons de l'échantillons si celui-ci dépasse 3 kg)</td></tr>
<tr><td>Entre 1 et 6 kg</td><td>Au moins 100g de la partie médiane des poissons (tranche prélevée entre grande arête et ventre)</td></tr>
<tr><td>> 6 kg</td><td>Au moins 100g de chair prélevée sur le muscle dorsolatéral droit (partie médiane)</td></tr>
<tr><td>Poissons de taille et/ou poids différents</td><td>Mêmes principes en sélectionnant les individus</td></tr>
</table>

11 Voir la définition dans la réglementation de référence

12 Voir la définition dans la réglementation de référence

Produits	Analytes	Modalités de prélèvement	Nombre d'échantillons élémentaires ou d'unités d'échantillon à prélever pour transmission au laboratoire	
				les plus représentatifs
Denrées alimentaires	**Résidus de pesticides**	Directive 2002/63/CE	Voir tableaux 1 et 2 de l'annexe de la directive 2002/63/CE	
Denrées alimentaires	**Contaminants microbiologiques**	Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005	5	
Viandes fraîches de poulet de chair et de dinde	**Antibiorésistance:** *Salmonella*, *E.coli* commensales indicatrices et *E.coli* BLSE, AmpC carbapénémases	Décision (UE) 2020/1729	**3 unités d'échantillons de 100 g minimum chacune** Voir en annexe 3 de la présente note	

Produits	Analytes	Modalités de prélèvement	Nombre d'échantillons élémentaires ou d'unités d'échantillon à prélever pour transmission au laboratoire
Poissons listés dans le règlement (CE) n°2073/2005	**Histamine**	Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005	9 En présence de plusieurs lots de fabrication, privilégier l'échantillonnage sur un même lot de fabrication
Mollusques bivalves et coquillages du groupe 1*	**Phycotoxines du groupe de la saxitoxine (PSP)**	Méthodes LNR ANSES	1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines lipophiles		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines du groupe de l'acide domoïque (ASP)		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus mollusque entier au min. ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
Huiles et farines de poisson destinées à l'alimentation animale	**Radionucléides**	Règlement (UE) 2017/625 (dit OCR)	(le laboratoires réalisant un groupage pour analyse) Pour les produits présentés en vrac : - 5 prises élémentaires Pour les produits présentés en emballages
Huiles de poisson	**Pesticides organochlorés et organophosphoré**	R152/2009 (alim animale)	

	s		
Toutes matrices non citées précédemment	**Tous analytes non cités précédemment**		individuels : 1% des pièces, avec maximum de 10 et

* : pour coquillages du groupe 1, voir le tableau ci-dessous pour les quantités à prélever afin d'obtenir au moins 150 g de matrice à analyser (chair ou gonades pour les oursins) – tableau non exhaustif pour recherche uniquement ASP + toxines lipophiles

Nom scientifique	Nom courant	Quantité à prélever
Littorina littorea	Bigorneau	1,5 kg
Baccinum undatum,Pareuthria spp	Buccin, bulot	500 g
Cassis spp, Galodea spp, Phalium spp	Casque	1,5 kg
Crepidula spp, Crepidula fornicata	Crépidule, berlingot de mer	1,5 kg
Haliotis tuberculata	Ormeau	500 (soit au moins 10 d'élevage ou 5 sauvages)
Patella caerula, Patella intermedia, Patella rustica, Patella ulyssiponensis, Patela vulgata, Patela spp	Patelle, arapède, bernique	1,5 kg
Acanthia monodon, Chorus giganteus, Concholepas concholepas	Pourpre	1,5 kg
Murex spp, Heraplex spp, Phyllonotus spp	Murex, rocher	1,5 kg
Strongylocentrotus droebrachiensis	Oursin vert	15 oursins
Paracentrotus lividus	Oursin	15 oursins
Microcosmus spp	Violet	750 g

Annexe 3 : Modalités de prélèvement et d'analyse pour la surveillance de l'antibiorésistance

Analytes recherchés	*E. coli* *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases *Salmonella* spp.
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches
Espèces	Dinde et poulet
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par prélèvement	3
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +2°C et +8°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	**36 heures maximum pour les viandes réfrigérées**
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour l'antibiorésistance http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de dinde et de poulet de chair
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	- *E. coli* : Isolement sur milieu sélectif permettant la croissance et l'identification présomptive de l'espèce bactérienne E. coli - *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases : Anses/LMV/18-01 - *Salmonella* spp. : ISO 6579-1 ou validée Afnor et FD CEN ISO/TR 6579-3

Annexe 4 : réglementation pour expression et interprétation des résultats (critères de sécurité, teneurs maximales, LMR, LPMR)

Référence	Analytes concernés
Règlement (CE) n° 1881/2006	Mycotoxines, éléments-traces métalliques, PCB, dioxines, HAP
Règlement (CE) n°37/2010	Résidus de substances pharmacologiquement actives
Arrêté du 12 janvier 2001 Directive 2002/32	Substances indésirables dans l'alimentation animale (métaux lourds, pesticides, ...)
Règlement (CE) n°396/2005	Pesticides
Codex alimentarius	Radionucléides
Règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines
Décision 2002/657 (article 6-3)	Stéroïdiens, beta-agonistes, antithyroïdiens, substances listées au tableau 2 du règlement (CE) n°37/2010
Décision 2002/657 (annexe II)	Chloramphenicol, Acétate de médroxyprogestérone, nitrofuranes, vert de malachite et leucomalachite
Règlement (CE) n°2073/2005	Contaminants microbiologiques
Décision (UE) 2020/1729	**Antibiorésistance:** *Salmonella*, *E.coli* commensales indicatrices et *E.coli* BLSE, AmpC carbapénémases

Annexe 5 : Modèles de grilles aléatoires de prélèvement

CATEGORIE DE RISQUE II - Contrôles physiques : 30%
objectif cible : prélèvement de 3% des envois *Date de début d'utilisation :*

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

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10 SL	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20 SL	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30 SL	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40 SL
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50 SL	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60 SL	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70 SL	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80 SL
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90 SL	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100 SL	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110 SL	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120 SL
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130 SL	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140 SL	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150 SL	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160 SL
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170 SL	171	172	173	174	175	176

Date de fin d'utilisation :

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

Date de début d'utilisation :

poissons d'aquaculture et leurs produits ; crustacés d'aquaculture et leurs produits ; viandes de volailles **(autres que viandes fraîches de dinde et de poulet)**

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits

1	2	3	4	5	6 SL	7	8
9	10	11	12 SL	13	14	15	16
17	18 SL	19	20	21	22	23	24 SL
25	26	27	28	29	30 SL	31	32
33	34	35	36 SL	37	38	39	40
41	42 SL	43	44	45	46	47	48 SL
49	50	51	52	53	54 SL	55	56
57	58	59	60 SL	61	62	63	64
65	66 SL	67	68	69	70	71	72 SL
73	74	75	76	77	78 SL	79	80
81	82	83	84 SL	85	86	87	88
89	90 SL	91	92	93	94	95	96 SL
97	98	99	100	101	102 SL	103	104
105	106	107	108 SL	109	110	111	112
113	114 SL	115	116	117	118	119	120 SL
121	122	123	124	125	126 SL	127	128
129	130	131	132 SL	133	134	135	136
137	138 SL	139	140	141	142	143	144 SL
145	146	147	148	149	150 SL	151	152
153	154	155	156 SL	157	158	159	160
161	162 SL	163	164	165	166	167	168 SL
169	170	171	172	173	174 SL	175	176

Date de fin d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE II - Contrôles physiques : 30%
objectif cible : prélèvement de 5% des envois *Date de début d'utilisation :*

Viandes fraîches de poulet

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits.
Attention, le premier envoi devra obligatoirement faire l'objet d'un contrôle physique et d'un prélèvement.

1 SL	2	3	4	5	6 SL	7	8
9	10	11	12 SL	13	14	15	16
17	18 SL	19	20	21	22	23	24 SL
25	26	27	28	29	30 SL	31	32
33	34	35	36 SL	37	38	39	40
41	42 SL	43	44	45	46	47	48 SL
49	50	51	52	53	54 SL	55	56
57	58	59	60 SL	61	62	63	64
65	66 SL	67	68	69	70	71	72 SL
73	74	75	76	77	78 SL	79	80
81	82	83	84 SL	85	86	87	88
89	90 SL	91	92	93	94	95	96 SL
97	98	99	100	101	102 SL	103	104
105	106	107	108 SL	109	110	111	112
113	114 SL	115	116	117	118	119	120 SL
121	122	123	124	125	126 SL	127	128
129	130	131	132 SL	133	134	135	136
137	138 SL	139	140	141	142	143	144 SL
145	146	147	148	149	150 SL	151	152
153	154	155	156 SL	157	158	159	160
161	162 SL	163	164	165	166	167	168 SL
169	170	171	172	173	174 SL	175	176

Date de fin d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE II - Contrôles physiques : 30%
objectif cible : prélèvement de 15% des envois *Date de début d'utilisation :*

Viandes fraîches de dinde

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits.
Attention, le premier envoi devra obligatoirement faire l'objet d'un contrôle physique et d'un prélèvement.

1 SL	2	3 SL	4	5 SL	6	7 SL	8
9 SL	10	11 SL	12	13 SL	14	15 SL	16
17 SL	18	19 SL	20	21 SL	22	23 SL	24
25 SL	26	27 SL	28	29 SL	30	31 SL	32
33 SL	34	35 SL	36	37 SL	38	39 SL	40
41 SL	42	43 SL	44	45 SL	46	47 SL	48
49 SL	50	51 SL	52	53 SL	54	55 SL	56
57 SL	58	59 SL	60	61 SL	62	63 SL	64
65 SL	66	67 SL	68	69 SL	70	71 SL	72
73 SL	74	75 SL	76	77 SL	78	79 SL	80
81 SL	82	83 SL	84	85 SL	86	87 SL	88
89 SL	90	91 SL	92	93 SL	94	95 SL	96
97 SL	98	99 SL	100	101 SL	102	103 SL	104
105 SL	106	107 SL	108	109 SL	110	111 SL	112
113 SL	114	115 SL	116	117 SL	118	119 SL	120
121 SL	122	123 SL	124	125 SL	126	127 SL	128
129 SL	130	131 SL	132	133 SL	134	135 SL	136
137 SL	138	139 SL	140	141 SL	142	143 SL	144
145 SL	146	147 SL	148	149 SL	150	151 SL	152
153 SL	154	155 SL	156	157 SL	158	159 SL	160
161 SL	162	163 SL	164	165 SL	166	167 SL	168
169 SL	170	171 SL	172	173 SL	174	175 SL	176

Date de fin d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE III - Contrôles physiques : 15%

objectif cible : prélèvement de 3% des envois *Date de début d'utilisation :*

viandes porcines et leurs produits, viandes ovines et leurs produits, huiles de poisson, produits à base de viandes de volailles, ovoproduits stables à T° ambiante, produits laitiers stables à T° ambiante ; poissons et leurs produits sauvages ; crustacés et leurs produits d'origine sauvage ; céphalopodes ; miel et produits d'apiculture ; produits composés ; cuisses de grenouilles ; escargots ; conserves de produits de la pêche ; conserves de produits carnés

1	2	3	4	5 SL	6	7	8
9	10 SL	11	12	13	14	15 SL	16
17	18	19	20 SL	21	22	23	24
25 SL	26	27	28	29	30 SL	31	32
33	34	35 SL	36	37	38	39	40 SL
41	42	43	44	45 SL	46	47	48
49	50 SL	51	52	53	54	55 SL	56
57	58	59	60 SL	61	62	63	64
65 SL	66	67	68	69	70 SL	71	72
73	74	75 SL	76	77	78	79	80 SL
81	82	83	84	85 SL	86	87	88
89	90 SL	91	92	93	94	95 SL	96
97	98	99	100 SL	101	102	103	104
105 SL	106	107	108	109	110 SL	111	112
113	114	115 SL	116	117	118	119	120 SL
121	122	123	124	125 SL	126	127	128
129	130 SL	131	132	133	134	135 SL	136
137	138	139	140 SL	141	142	143	144
145 SL	146	147	148	149	150 SL	151	152
153	154	155 SL	156	157	158	159	160 SL
161	162	163	164	165 SL	166	167	168
169	170 SL	171	172	173	174	175 SL	176

Date de fin d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE III - Contrôles physiques : 15%
objectif cible : prélèvement de 5% des envois *Date de début d'utilisation :*

viandes équines et leurs produits, viandes bovines et leurs produits

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits

1	2	3 SL	4	5	6 SL	7	8
9 SL	10	11	12 SL	13	14	15 SL	16
17	18 SL	19	20	21 SL	22	23	24 SL
25	26	27 SL	28	29	30 SL	31	32
33 SL	34	35	36 SL	37	38	39 SL	40
41	42 SL	43	44	45 SL	46	47	48 SL
49	50	51 SL	52	53	54 SL	55	56
57 SL	58	59	60 SL	61	62	63 SL	64
65	66 SL	67	68	69 SL	70	71	72 SL
73	74	75 SL	76	77	78 SL	79	80
81 SL	82	83	84 SL	85	86	87 SL	88
89	90 SL	91	92	93 SL	94	95	96 SL
97	98	99 SL	100	101	102 SL	103	104
105 SL	106	107	108 SL	109	110	111 SL	112
113	114 SL	115	116	117 SL	118	119	120 SL
121	122	123 SL	124	125	126 SL	127	128
129 SL	130	131	132 SL	133	134	135 SL	136
137	138 SL	139	140	141 SL	142	143	144 SL
145	146	147 SL	148	149	150 SL	151	152
153 SL	154	155	156 SL	157	158	159 SL	160
161	162 SL	163	164	165 SL	166	167	168 SL
169	170	171 SL	172	173	174 SL	175	176

Date de fin d'utilisation :

CATEGORIE DE RISQUE IV - Contrôles physiques : 5%
objectif cible : prélèvement de 3% des envois *Date de début d'utilisation :*

gélatine, collagène, boyaux

Seuls les lots sélectionnés par TRACES-NT pour contrôle physique sont inscrits

1	2 SL	3	4SL	5	6 SL	7	8 SL
9 SL	10 SL	11	12 SL	13	14 SL	15	16 SL
17	18 SL	19 SL	20 SL	21	22 SL	23	24 SL
25	26 SL	27	28 SL	29 SL	30 SL	31	32 SL
33	34 SL	35	36 SL	37	38 SL	39 SL	40 SL
41	42 SL	43	44 SL	45	46 SL	47	48 SL
49 SL	50 SL	51	52 SL	53	54 SL	55	56 SL
57	58 SL	59 SL	60 SL	61	62 SL	63	64 SL
65	66 SL	67	68 SL	69 SL	70 SL	71	72 SL
73	74 SL	75	76 SL	77	78 SL	79 SL	80 SL
81	82 SL	83	84 SL	85	86 SL	87	88 SL
89 SL	90 SL	91	92 SL	93	94 SL	95	96 SL
97	98 SL	99 SL	100 SL	101	102 SL	103	104 SL
105	106 SL	107	108 SL	109 SL	110 SL	111	112 SL
113	114 SL	115	116 SL	117	118 SL	119	120 SL
121	122 SL	123	124 SL	125	126 SL	127	128 SL
129 SL	130 SL	131	132 SL	133	134 SL	135	136 SL
137	138 SL	139 SL	140 SL	141	142	143	144 SL
145	146 SL	147	148 SL	149 SL	150 SL	151	152 SL
153	154 SL	155	156 SL	157	158 SL	159 SL	160 SL
161	162 SL	163	164 SL	165	166 SL	167	168 SL
169 SL	170 SL	171	172 SL	173	174 SL	175	176 SL

Date de fin d'utilisation :