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/2022-95** **02/02/2022**

Date de mise en application : 02/02/2022
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2022
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 7

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de volaille par Salmonella spp., Campylobacter et Clostridioides difficile au stade de la distribution - 2022.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce nouveau plan de surveillance est destiné à recueillir des données représentatives de la contamination des viandes fraîches de volaille distribuées en France par Salmonella, Campylobacter et Clostridioides difficile afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger. 500 échantillons de 5 unités (n=5) seront prélevés pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter et pour la recherche et le sérotypage de Salmonella. 500 échantillons d'une unité (n=1) seront prélevés pour la recherche et le typage moléculaire de C.difficile. Ces prélèvements seront répartis proportionnellement à la population humaine dans les 13 régions métropolitaines et prélevés à la distribution. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 3 janvier au 30 décembre 2022. Les résultats d'analyse concernant Salmonella seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(EC)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à l'aide d'un descripteur spécifique, au plus tard le 1er février 2023. Les résultats d'analyses sur la contamination par Campylobacter seront transmis par les laboratoires agréés au laboratoire de référence (LNR) à chaque fin de trimestre. Les résultats d'analyses sur la contamination par Clostridioides difficile

font l’objet d’un rapport réalisé par l’ANSES remis à la DGAL avant le 31/03/23.

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 (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-324 du 7 avril 2017 relative aux dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments
- Instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2021-941 relative à la campagne 2022 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC)
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié – Version révisée du 2 juillet 2009 complétée d’une annexe XI mise à jour en 2019

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. font partie de la liste des agents à surveiller et sont les principaux agents bactériens responsables de zoonoses d'origine alimentaire en Europe.

En 2019, le nombre de cas rapportés était de 220 682 campylobactérioses et de 87 923 salmonelloses (Efsa-ECDC, 2021). Toutefois, ce recensement est sous-estimé.

Les viandes de volailles figurent parmi les principales sources de contamination de l'Homme par *Salmonella* spp., avec les ovoproduits et les viandes de porc et, sont considérées comme l'une des principales sources de contamination de l'Homme par *Campylobacter* spp. en France et en Europe (Efsa-ECDC, 2020; Anses 2018).

En 2019, le CNR *Clostridioides difficile* français a publié une étude montrant que *C. difficile* est la deuxième bactérie isolée de selles (après *Campylobacter*) chez des patients ayant consulté leur médecin généraliste pour diarrhées ou troubles gastro-intestinaux.

De plus, depuis les années 2000, un clone hypervirulent de *C. difficile* responsable d'infections nosocomiales sévères associées à des taux de mortalités élevés a émergé au niveau mondial.

C. difficile est responsable de 15 % à 25 % des diarrhées post-antibiotiques en particulier des colites pseudomembraneuses (Kim et al. 2017). En France, l'incidence a augmenté de 14% par an entre 2010 et 2016. Le nombre d'infections communautaires (c'est-à-dire non associées à une hospitalisation) à *C. difficile* a également augmenté au niveau européen et représente actuellement à peu près la moitié des infections à *C. difficile* (d'après une revue basée sur 39 articles publiés entre 2000 et 2017).
Le statut zoonotique de *C. difficile* est largement discuté au niveau de la communauté scientifique et des instances officielles (Efsa).
C. difficile a été mis en évidence dans le tractus intestinal de nombreux animaux, notamment les bovins, les porcs, les moutons, les volailles. Les sous-types rencontrés chez les bovins, les porcs et les volailles incluaient ceux causant des maladies chez l'Homme.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité pour *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis pour les viandes fraîches de volaille :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c			
Viandes fraîches de volailles	*Salmonella* Typhimurium (et souches monophasiques de *Salmonella* Typhimurium dont la formule antigénique est 1,4,[5],12 :i :-), *Salmonella* Enteritidis	5	0	Non détecté dans 25 g	EN ISO 6579-1 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Cependant, il n'existe aucun critère réglementaire concernant *Campylobacter* et *Clostridioides difficile* dans les viandes fraîches de poulet.

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- Mettre à jour les données de prévalence collectées précédemment dans le cadre des plans de surveillance sur la contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* des viandes fraîches de poulet au stade de la distribution (2009, 2010).
- Déterminer la prévalence de *C. difficile* dans les viandes fraîches de poulet au stade de la distribution en France et les caractéristiques des souches isolées.

- Etudier d'éventuelles interactions entre ces pathogènes (*Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. et *C. difficile*) sur les produits de volailles.
- Comparer la diversité des souches de *Salmonella* spp. isolées des produits alimentaires avec celles obtenues au stade de la production primaire pour la filière avicole (souchothèques LNR et Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins (HQPAP, Anses))
- Identifier des actions correctives et préventives sur la chaîne alimentaire, le cas échéant.
- Acquérir des données représentatives pour les études d'attribution des sources de salmonelloses, de campylobactérioses et *C. difficile* en France.

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

I - Plan d'échantillonnage

DD(ec)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 500, à raison de cinq unités analysées par échantillon pour *Salmonella* et *Campylobacter,* dont une unité analysée par échantillon pour *C.difficile*.

Ces 500 échantillons sont répartis de la manière suivante :
- 250 échantillons de cuisses de poulet avec peau ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 cuisses de poulet provenant du même lot,
- 250 échantillons d'escalope de poulet sans peau ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 escalopes de poulet provenant du même lot.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.
Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement à la population humaine, est présenté en annexe I.

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

Les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution, dans les rayons libre-service réfrigérés des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».

Les prélèvements sont effectués entre le 3 janvier et le 31 décembre 2022, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

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

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les 500 échantillons à prélever sont répartis de la manière suivante :

- 250 échantillons de cuisses de poulet (avec peau) ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 cuisses de poulet provenant du même lot.
- 250 échantillons d'escalope de poulet (sans peau) ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 escalopes de poulet provenant du même lot.

Les viandes fraîches sont définies dans le règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (annexe I, point 1.10). Il s'agit des « 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 ».

Campylobacter et *Salmonella* spp. sont recherchés dans 5 unités pour chaque échantillon soit un total de 2 500 analyses *Campylobacter* et de 2 500 analyses *Salmonella.*
C. difficile est recherché dans une unité de chaque échantillon soit au total 500 analyses *C. difficile.*

Pour *Campylobacter*, un dénombrement est mis en œuvre simultanément à la recherche.

Pour *Salmonella*, en cas de détection, un sérotypage des souches est effectué.

Un typage moléculaire est effectué pour *C. difficile* en cas de détection selon les méthodes de référence utilisées en France par le CNR.

II - Gestion des prélèvements

DD(ec)PP

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

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2022 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités appartenant au même lot de fabrication, préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté, prélevé directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

L'échantillon prélevé doit avoir une date limite de consommation (DLC) valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse.

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

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2022 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

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

Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :
- type de matrice : cuisse, escalope,

- identification du lot,
- date limite de consommation,
- atmosphère de conditionnement : sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film, autre
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : D'autres descripteurs d'intervention concernent les résultats d'analyse et sont renseignés par les DD(ec)PP/DAAF a posteriori, à réception du rapport d'essais.
En effet, en l'absence de qualification des laboratoires agréés pour les échanges de données informatisés, les DD(ec)PP/DAAF doivent saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais, les résultats d'analyse au niveau des descripteurs suivants :
- « **Contamination par *Campylobacter*** » : « oui » en cas de détection de *Campylobacter* dans 1 g / « non » en cas de non détection de *Campylobacter* dans 1 g,
- « **Dénombrement en *Campylobacter*** » : résultat du dénombrement en ufc/g

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2022 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C), à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour la recherche de *Salmonella* spp. et de *Campylobacter* spp.

Les échantillons destinés à la recherche de *C. difficile* **seront congelés à réception par les laboratoires** puis expédiés en même temps que les isolats de *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. au laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort (Site de Ploufragan, Unité HQPAP) où seront réalisées les analyses.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 2 de l'instruction générale relative aux PSPC de 2022

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
(*cf fichier intitulé « PSPC– Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »*)

III - Gestion des échantillons

Laboratoires d'analyses

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés refusent les échantillons pour lesquels la température (comprise entre +1°C et +5°C) et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons ayant une DLC dépassée, et en informent l'expéditeur.

3.2. Méthodes officielles

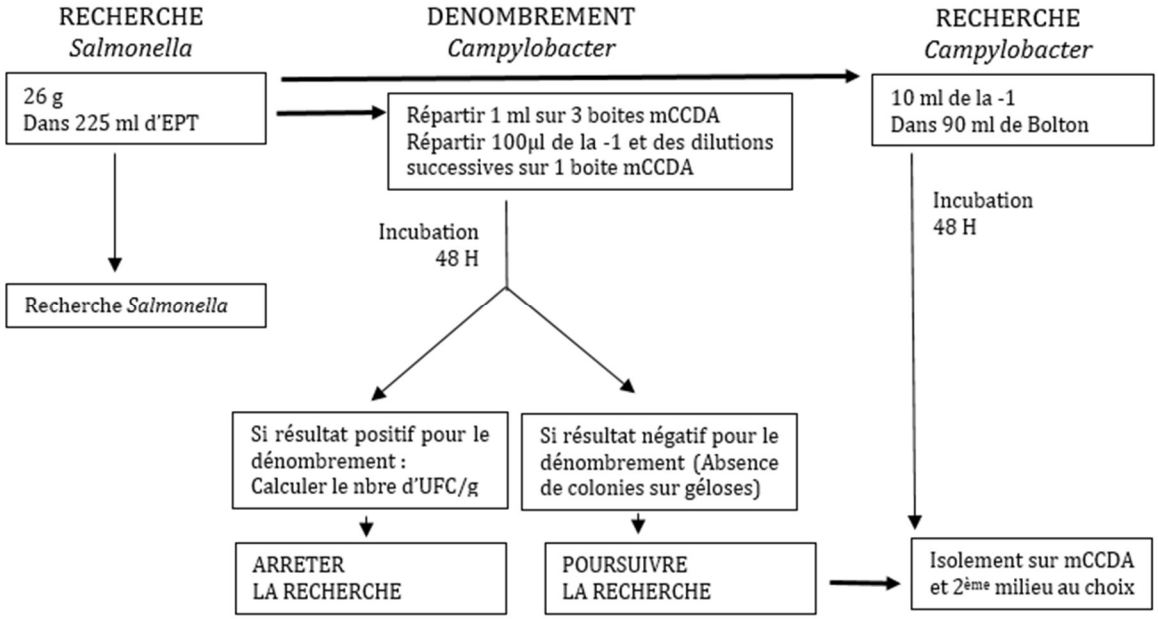
Cf. tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail RESYTAL https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/

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

Le Laboratoire National de Référence (LNR) *Campylobacter* et le LNR *Salmonella* suggèrent de procéder comme suit pour réaliser en parallèle les trois analyses à partir d'une même unité d'une pesée de 26 g de peau pour les cuisses de poulet ou de 26 g de viande pour les escalopes (annexe V).

Diluer 26 g de chaque unité dans 234 ml d'EPT (Eau Peptonné Tamponné), puis homogénéiser (stomacher, pulsifier) (VT=260 ml) (=dilution -1), **et incuber le sac pour la recherche de *Salmonella*** sur 25 g (voir §3.2.2) après avoir prélevé les 11 ml nécessaires aux analyses pour *Campylobacter*.

Congeler le reste de peau (cuisse) et de viande (escalope) d'une des unités en vue de la recherche de *C. difficile* (voir §3.2.3) (Annexe V).



- ***3.2.1 Campylobacter***

Les laboratoires agréés procèdent **<u>simultanément</u>** :
–à la recherche de *Campylobacter* spp., selon la norme NF EN ISO 10272-1 : 2017 « Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter* spp. - Partie 1 : Méthode de recherche »,
–au dénombrement de *Campylobacter*, selon la norme NF EN ISO 10272-2 : 2017 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter spp.* - Technique par comptage des colonies ».

Pour chaque unité, les laboratoires agréés procèdent ainsi :

- A partir de cette dilution 10^{-1}, réaliser le dénombrement de *Campylobacter* en répartissant 1 ml sur 3 boites mCCDA et 100 µl sur une boite mCCDA de la dilution « -1 » et des dilutions successives pour le dénombrement de *Campylobacter* (en UFG/gr), puis incubation des étalements en microaérophilie à 41,5°C pendant 44 h +/- 4 h,

- A partir de cette dilution 10^{-1}, prélever 10 ml de cette dilution 10^{-1}, et l'ajouter à 90 ml de bouillon Bolton pour la recherche de *Campylobacter* (absence ou présence dans 1 gramme) selon le mode opératoire A tel que décrit dans la norme NF EN ISO 10272-1 (dilution en Bolton, incubation en microaérophilie 37°C pendant 4h à 6h ; puis 41,5°C pendant 44 h +/- 4 h, puis isolement sur gélose mCCD et un second milieu au choix).

Les méthodes alternatives validées par rapport à la méthode de référence et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (2003) ou la norme NF EN ISO 16140-2 (2016) ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau

international peuvent être utilisées, dans la mesure où la validation est réalisée par rapport à la méthode de référence sans aucune restriction (*cf fichier « Microbiologie alimentaire – Liste des méthodes officielles »* à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation ou règlement (CE) n°2073/2005).

- ***3.2.2 Salmonella* spp.**

Pour chacune des 5 unités qui constituent l'échantillon, les laboratoires agréés procèdent :
– à la recherche de *Salmonella* spp. dans 25 g selon la norme NF EN ISO 6579-1 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. »,
– au sérotypage des souches de *Salmonella* isolées, selon les recommandations techniques du Fascicule de Documentation FD CEN ISO/TR 6579-3 « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypie des *Salmonella* - Partie 3 : lignes directrices pour la sérotypie de *Salmonella* spp. ».

Les méthodes alternatives validées par rapport à la méthode de référence et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (2003) ou la norme NF EN ISO 16140-2 (2016) ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international peuvent être utilisées, dans la mesure où la validation est réalisée par rapport à la méthode de référence sans aucune restriction (*cf. fichier « Microbiologie alimentaire – Liste des méthodes officielles »* à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation ou règlement (CE) n°2073/2005).
Il convient d'être vigilant sur l'existence d'éventuelles restrictions d'emploi, précisées sur l'attestation de validation correspondante. Ce cas concerne en particulier la non-détection des salmonelles immobiles lorsque le principe de la méthode alternative est fondé sur la mobilité des souches, alors que la méthode de référence détecte à la fois les souches mobiles et immobiles.

- ***3.2.3 Clostridioides difficile***

Comme indiqué précédemment, la détection de *C. difficile* se fera sur une seule unité parmi les cinq qui constituent l'échantillon. Les laboratoires agréés stockent au congélateur une unité (une seule unité sur les cinq) à l'issue de la prise d'essai nécessaire pour les analyses *Campylobacter* et *Salmonella.* Celle-ci sera à expédier en même temps que les souches de *Campylobacter* sous régime du froid négatif au laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort (Unité HQPAP) où seront mises en œuvre les analyses.

L'unité HQPAP du laboratoire de l'Anses Ploufragan-Plouzané-Niort utilise une méthode interne pour la détection *Clostridioides difficile* dans les échantillons de viande fraîche de poulet.

La confirmation et le typage moléculaire de *Clostridioides difficile* sont effectués par le CNR à l'Hôpital Saint-Antoine à Paris (75012).

3.3. Expression des résultats

- ***3.3.1 Campylobacter* spp.**

Les résultats de la recherche de *Campylobacter spp.* sont exprimés sous la forme « Non-détection dans 1 g » ou « Détection dans 1 g ».
Les résultats de dénombrement sont exprimés en nombre d'UFC (unités formant colonies) par gramme (UFC/g).

- ***3.3.2. Salmonella* spp.**

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

- ***3.3.3 Clostridioides difficile***

Pour l'unité analysée de chaque échantillon, le résultat sera exprimé sous la forme « Non détection dans 1g » ou « Détection dans 1g » de *Clostridioides difficile* avec indication des gènes de virulence détectés, du PCR ribotype et de la sensibilité aux antibiotiques identifié(s) en cas de détection.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction générale relative aux PSPC de 2022

- ***3.4.1 Campylobacter* spp.**

Les résultats sont communiqués par les laboratoires agréés au Laboratoire national de référence (LNR) à **chaque fin de trimestre**. Pour cela, chaque laboratoire agréé doit compléter le tableau présenté en annexe VI au format Excel, en veillant à bien renseigner tous les descripteurs liés aux prélèvements ainsi que les résultats d'analyses, et l'envoyer par mail à chaque fin de trimestre à l'adresse suivante : segolene.quesne@anses.fr ou martine.denis@anses.fr.
Le LNR transmettra le tableur Excel par mail aux laboratoires agréés en début d'année 2022.

Les résultats seront transmis par le LNR à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2023 et communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2022.

- ***3.4.2 Salmonella* spp.**

Tous les résultats sont envoyés dans SIGAL par les laboratoires qualifiés (avec les informations commémoratives de l'échantillon et la description de la méthode d'analyse réalisée), **de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention.** Ces résultats doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2023.

- ***3.4.3 Clostridioides difficile***

Un rapport sera réalisé par l'Anses, incluant l'ensemble des résultats des données de détection et de caractérisation des isolats le cas échéant générées par les analyses effectuées.

Un rapport final sera remis à la DGAL avant le 31 mars 2023.

Les résultats seront communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2022.

3.5. Transmission des souches isolées et des unités pour détection de *Clostridioides difficile*

Toutes les souches isolées de *Campylobacter* et *Salmonella*, ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités, seront transmis par les laboratoires agréés au laboratoire de l'Anses Ploufragan-Plouzané-Niort, à l'adresse ci-dessous :

Anses – Laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins (HQPAP)
LNR *Campylobacter (S. Quesne) /* LNR *Salmonella (L. Baugé) /* Equipe Clostridies (C. Le Maréchal)
Site des Croix, rue des fusillés
Zoopôle, BP 53
22440 PLOUFRAGAN

Pour Campylobacter, **un envoi de souches doit être réalisé 1 fois par trimestre**, en même temps que l'envoi par mail du tableau de résultats (*cf. paragraphe 3.4, annexe VI*), sous régime du froid en carboglace.

La conservation des souches se fait pour *Campylobacter* en Bouillon Glycérolé Peptonné (BGP) dans des cryotubes de 2 ml et à -80°C (-20°C si pas -80°C).

Toutes les unités stockées pour détection de *C. difficile* seront à expédier en même temps que les souches de *Campylobacter* selon les conditions spécifiées ci-dessus et à la même adresse.

Pour *Salmonella*, **un envoi de souches doit être réalisé 1 fois par trimestre**. La conservation des souches pour *Salmonella* se fait en gélose de conservation.

Note : Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires agréés veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements (pour *Campylobacter* et *Salmonella*) :
– que la souche a été isolée dans le cadre du plan de surveillance,
– les références de la présente instruction,
– le numéro du DAP correspondant,
– la date d'isolement de la souche.

IV - Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

DD(ec)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2022 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Détection de *Salmonella* spp.

Un résultat non conforme dans le cadre de cette instruction se définit par toute détection du sérotype *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium (ST) (y compris le variant monophasique de Salmonella Typhimurium de formule antigénique 1,4, [5],12:i :-) dans 25g. **La non-conformité doit être notifiée au BETD (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). Le signalement est aussi adressé à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) s'il s'agit d'une alerte nationale.**

Les modalités de signalement à l'administration d'un résultat non conforme sont rappelées dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2022.

Détection de *Campylobacter* spp ou *Clostridioïdes difficile* :

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant *Campylobacter* spp. et *Clostridioides difficile* dans les viandes fraîches de poulet.

Pour *Campylobacter* ce danger est considéré comme maîtrisé par la cuisson.

Concernant *C.difficile*, les spores résistent à 71°C, une cuisson à 85°C mini est recommandée.

Ainsi, en cas de résultat positif (présence de *Campylobacter* spp. ou de *Clostridioides difficile* dans 1 g), aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre.
Le signalement à la DGAL/MUS n'est donc pas nécessaire.

V - Dispositions financières

DD(ec)PP, laboratoires d'analyses

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

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Bruno FERREIRA

Directeur général de l'alimentation

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons* de viande fraîche de poulet avec peau à prélever	Nombre d'échantillons* de viande fraîche de poulet sans peau à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	31	31
Bourgogne-Franche-Comté	11	11
Bretagne	13	13
Centre-Val de Loire	10	10
Corse	1	1
Grand-Est	21	21
Hauts-de-France	23	23
Île-de-France	47	47
Normandie	13	13
Nouvelle-Aquitaine	23	23
Occitanie	23	23
Pays de la Loire	15	15
Provence-Alpes-Côte d'Azur	19	19
Total	**250**	**250**

* : chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 cuisses de poulet (avec peau) provenant du même lot ou d'au moins 5 escalopes de poulet (sans peau) provenant du même lot.

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

Région	Département	Nombre d'échantillons* à prélever	
		Viandes fraîches de poulet avec peau	Viandes fraîches de poulet sans peau
Auvergne-Rhône-Alpes	01	2	2
	03	1	1
	07	1	1
	15	1	1
	26	2	2
	38	5	5
	42	3	3
	43	1	1
	63	3	3
	69	7	7
	73	2	2
	74	3	3
Bourgogne-Franche-Comté	21	2	2
	25	2	2
	39	1	1
	58	1	1
	70	1	1
	71	2	2
	89	1	1
	90	1	1
Bretagne	22	2	2
	29	4	4
	35	4	4
	56	3	3
Centre-Val de Loire	18	1	1
	28	2	2
	36	1	1
	37	2	2
	41	1	1
	45	3	3
Corse	2A	1	1
	2B	0	0
Grand-Est	08	1	1
	10	1	1
	51	2	2
	52	1	1
	54	3	3
	55	1	1

Région	Département	Nombre d'échantillons* à prélever	
		Viandes fraîches de poulet avec peau	Viandes fraîches de poulet sans peau
Grand-Est	57	4	4
	67	4	4
	68	3	3
	88	1	1
Hauts-de-France	02	2	2
	59	10	10
	60	3	3
	62	6	6
	80	2	2
Île-de-France	75	9	9
	77	5	5
	78	6	6
	91	5	5
	92	6	6
	93	6	6
	94	5	5
	95	5	5
Normandie	14	3	3
	27	2	2
	50	2	2
	61	1	1
	76	5	5
Nouvelle-Aquitaine	16	1	1
	17	3	3
	19	1	1
	23	0	0
	24	2	2
	33	6	6
	40	2	2
	47	1	1
	64	3	3
	79	1	1
	86	2	2
	87	1	1
Occitanie	09	1	1
	11	1	1
	12	1	1
	30	3	3
	31	5	5
	32	1	1
	34	5	5
	46	1	1

Région	Département	Nombre d'échantillons* à prélever	
		Viandes fraîches de poulet avec peau	Viandes fraîches de poulet sans peau
	48	0	0
	65	1	1
Occitanie	66	2	2
	81	1	1
	82	1	1
Pays de la Loire	44	6	6
	49	3	3
	53	1	1
	72	2	2
	85	3	3
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	04	1	1
	05	0	0
	06	4	4
	13	8	8
	83	4	4
	84	2	2
Total		**250**	**250**

* chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 cuisses de poulet (avec peau) provenant du même lot ou d'au moins 5 escalopes de poulet (sans peau) provenant du même lot.

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de matrice (PS17) «TYPMAT17 »	LCU	Cuisse Escalope	A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Atmosphère de conditionnement « ATMCDT »	LCU	Sous-vide Sous atmosphère modifiée Sous-film Autre	A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE			Non
Contamination par *Salmonella* « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée sur le prélèvement dans le cadre de ce plan**	Oui
Contamination par *Campylobacter* « CNTM_CAMPBR »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD **Si le prélèvement est contaminé par *Salmonella*, préciser le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau de ce descripteur**	Non
Dénombrement en Campylobacter «DNBR_CAMPBR»	ALPHA		A saisir par la DD Préciser au niveau de ce descripteur le résultat du dénombrement (en ufc/g) si l'analyse a été réalisée par le laboratoire	
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	*Salmonella* spp.. *Campylobacter* spp. *et Clostridioides difficile*
Produits alimentaires concernés	Viande fraîche de volaille
Espèces	Poulet
Quantité minimum à prélever par échantillon	5 cuisses de poulet ou 5 escalopes
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5 cuisses de poulet ou 5 escalopes
Conditionnement	Emballage d'origine
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation Stockage des échantillons par les laboratoires agréés pour la recherche de *C.difficile* puis expédition à : Anses, laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viande fraîche de volaille
Prise d'essai pour analyse	25 g pour *Salmonella* 1 g pour *Campylobacter* 1 g pour C. *difficile*
Méthode de référence	NF EN ISO 6579-1 pour *Salmonella* spp. NF EN ISO 10272-1 et -2 pour *Campylobacter* spp Méthode interne unité HQPAP pour *C. difficile*
Seuil de détection	Détection dans 25 g pour *Salmonella* spp.
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Non détection dans 25 g (n = 5, c = 0) pour *Salmonella* spp. Sans objet pour *Campylobacter* spp et *Clostridioides difficile*
Identification souche	Sérotypage pour *Salmonella* spp. et ribotypage pour *Clostridioides difficile*

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 553-pdts carnés ; distrib ; viande fraîche poulet avec peau ; Salmo Campylo C.difficile NAT – 554-pdts carnés ; distrib ; viande fraîche poulet sans peau; Salmo Campylo C.difficile
Objectifs du plan	• Recueillir des données représentatives de la contamination par *Salmonella spp., Campylobacter spp et Clostridioides difficile* des viandes fraîches de volaille mises sur le marché, afin de pouvoir apprécier l'exposition du consommateur • Compléter les données obtenues en 2009
Période de prélèvement	Du 3 janvier au 30 décembre 2022
Stade de prélèvement	Distribution
Matrice à prélever	Viande fraîche de volaille (poulet)
Analyte recherché	*Salmonella* spp., *Campylobacter* spp, *Clostridioides difficile*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Un prélèvement correspond à un échantillon de viande fraîche de poulet de 5 unités (n=5): -préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté - quantité minimum à prélever : 5 cuisses ou 5 escalopes de poulet -ayant une DLC valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement: • Type de produit : cuisse/escalope • Numéro de lot • DLC • Atmosphère de conditionnement: sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film, autre
Conservation du prélèvement	Froid positif: température comprise **entre +1°C et +5**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	• Type de matrice (PS17) «TYPMAT17» • Numéro de lot «IDLOTAX» • Date limite de consommation «DLCP» • Atmosphère de conditionnement «ATMCDT» • Date de l'envoi des prélèvements «DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de *Salmonella* spp. *et Campylobacter* spp., et pour le stockage des échantillons pour les analyses de *C. difficile*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees- et-reconnus- methodes-officielles- en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire **dès réception du rapport d'essais** • Descripteur « Contamination par *Salmonella* » OUI en cas de présence de *Salmonella* dans 25 g NON en cas d'absence de *Salmonella* dans 25 g • Descripteur « Commentaires » Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s) • Descripteur « Contamination par *Campylobacter* » OUI en cas de présence de *Campylobacter* dans 1 g NON en cas d'absence de *Campylobacter* dans 1 g • Descripteur « Dénombrement en *Campylobacter* » Résultat du dénombrement en ufc/g (uniquement si le laboratoire a réalisé cette analyse)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme (alerte nationale) = détection de *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium (ST) (y compris le variant monophasique de Salmonella Typhimurium de formule antigénique 1,4, [5],12:i :-) dans 25 g **Signalement à la DGAL/SDSSA/BETD et DGAL/MUS** **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS Pas de gestion des résultats non-conformes pour *Campylobacter* spp. et *Clostridioides difficile*

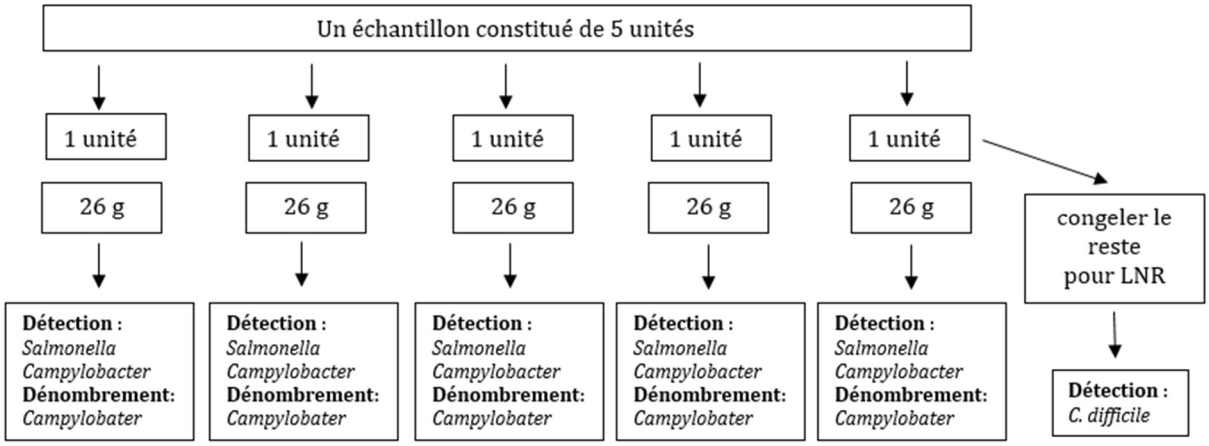
ANNEXE V

Schéma du mode opératoire pour le préleveur

Les 500 échantillons à prélever sont répartis de la manière suivante :

- 250 échantillons de cuisses de poulet (avec peau) ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 cuisses de poulet provenant du même lot.
- 250 échantillons d'escalope de poulet (sans peau) ; chaque échantillon étant constitué d'au moins 5 escalopes de poulet provenant du même lot.

Exemple avec 1 échantillon de viande fraiche



Pour une des unités, placer le reste (de peau ou de viande si escalope) dans un pot ou sac stérile pour congélation et envoi groupé au LNR chaque trimestre.

NB : Si pour une unité de peaux de cuisse, le poids de 26 g n'est pas atteint, utiliser le reste de peau d'une autre unité pour compléter.

ANNEXE VI

Tableau de résultats pour les analyses relatives à *Campylobacter* spp. et *Salmonella*
A transmettre par le laboratoire agréé aux LNR une fois par trimestre

N° intervention	**Département de prélèvement**	**Date de prélèvement**	**Type de matrice**	**Conditionne-ment**	**Recherche de *Campylobacter***	**Dénombrement de *Campylobacter***	**Recherche de *Salmonella***	**Sérotype**	**Recherche pour *C. difficile***
Indiquer le n° d'intervention (= n° DAP)	Indiquer le département où a été fait le prélèvement	Indiquer la date de prélèvement	Préciser : Cuisse Escalope	Préciser : Sous film, Sous-vide, Atmosphère modifiée ou Autre	Indiquer « détecté » ou « non détecté » dans 1 g	Indiquer le résultat du dénombrement en UFC/g	Indiquer « détecté » ou « non détecté » dans 25 g	Indiquer le sérotype si positif en *Salmonella*	Indiquer si cette unité a fait l'objet d'une prise pour congélation

Pour les prélèvements refusés par le laboratoire ou non analysés :
Indiquer « Non réalisé » et préciser le motif du refus ou de la non mise en analyse au niveau des colonnes « Recherche de *Campylobacter* spp. », « Dénombrement en *Campylobacter* » et «Recherche de *Salmonella* ».