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/2022-96** **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 abroge :
DGAL/SDSSA/2018-943 du 22/12/2018 : Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de bœuf par E. coli STEC au stade de la production - 2019
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de bœuf et des préparations de viande à base de viandes hachées de bœuf par E. coli STEC au stade de la production - 2022.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à évaluer la contamination par Escherichia coli producteurs de Shiga toxines (STEC) des viandes hachées de bœuf et des préparations de viande à base de viandes hachées de bœuf produites en France et comparer ces données avec celles obtenues dans le cadre des plans de surveillance précédents pour ce qui concerne les viandes hachées (2017, 2019). 600 échantillons (n=1) concernant les 13 régions métropolitaines seront prélevés entre le 3 janvier et le 30 décembre 2022 et porteront à la fois sur la production industrielle nationale et la production fermière et artisanale locale. Les résultats d'analyses seront saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février 2023.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (abrogation le 14/12/2019)
- 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
- 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/MUS/2015-888 du 23 décembre 2015 concernant les mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ont été détectées
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-327 du 7 avril 2017 concernant les dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses officielles de détection des Escherichia coli productrices de Shiga toxines (STEC) et de confirmation par isolement de la souche bactérienne STEC
- Instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2021-941 relative à la campagne 2022 des plans de surveillance et plans 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 produit est identifié –Version révisée du 2 juillet 2009 complétée d’une annexe XI mise à jour en 2019

Les modifications par rapport à l'instruction technique de 2019 (STEC sur les viandes hachées de bœuf à la production) apparaissent en grisé.

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les *Escherichia coli* productrices de Shiga toxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

Certaines souches de STEC, les EHEC (*E. coli* enterohémorragiques) sont pathogènes pour l'Homme. Elles sont responsables d'affections rares mais graves, en particulier pour les enfants de moins de 15 ans, telles que le syndrome hémolytique et urémique (SHU) (insuffisance rénale sévère) ou des complications neurologiques graves pouvant entraîner la mort des patients.
Les ruminants, notamment les bovins, sont le réservoir principal des STEC. Chez cette espèce, le portage digestif de ces pathogènes pour l'Homme est asymptomatique.

La viande hachée de bœuf contaminée, crue ou insuffisamment cuite, a été identifiée comme l'une des principales sources de contamination de l'Homme lors des enquêtes réalisées en cas de SHU, pour lesquels un aliment responsable a été identifié.

Il n'existe aucun critère microbiologique réglementaire concernant la présence de STEC dans les viandes hachées de bœuf. Néanmoins, une viande hachée détectée positive vis-à-vis de la détection d'une souche STEC hautement pathogène (EHEC selon l'avis 2016-SA-0121 de l'Anses) est considérée comme « dangereuse » au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002. A ce titre, le guide d'aide à la gestion des alertes définit un seuil d'alerte pour les souches STEC hautement pathogènes (EHEC), dans toutes les denrées alimentaires, qui est « isolement dans 25 g ».

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :
- vérifier la conformité des viandes hachées de bœuf et des préparations de viande à base de viandes hachées de bœuf produites en France par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par STEC des viandes hachées de bœuf et des préparations de viande à base de viandes hachées de bœuf produites en France et comparer ces données avec celles obtenues dans le cadre des plans de surveillance précédents pour ce qui concerne les viandes hachées (2017, 2019).

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 600, à raison d'une unité analysée par échantillon (soit un total de 600 analyses) ainsi répartis :

- 480 échantillons de viande hachée de bœuf
- 120 échantillons de préparation de viande à base de viande hachée de bœuf.

Ces échantillons porteront à la fois sur la production industrielle nationale et la production fermière et artisanale locale.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.
Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

Une répartition par département est proposée en annexe I bis.
Elle peut être réajustée par les régions :

- proportionnellement aux volumes de production., pour les 80 % d'échantillons représentatifs de la production industrielle nationale
- proportionnellement au nombre d'établissements pour les 20 % d'échantillons issus de la filière fermière ou artisanale locale.

1.3. Programmation départementale

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

Les échantillons sont prélevés au stade de la production :

- Dans les établissements industriels agréés fabriquant des viandes hachées de bœuf et/ou des préparations de viande à base de viande hachée de bœuf (réfrigérées et/ou surgelées) pour 80% des échantillons.
- Dans les établissements fermiers ou artisanaux élaborant des viandes hachées de bœuf à l'avance et/ou des préparations de viande à base de viandes hachées de bœuf réfrigérées pour 20% des échantillons : ces établissements peuvent être soit agréés (avec un tonnage <50 tonnes par an), soit dérogataires (pour les préparations de viande), soit en remise directe.

Les échantillons sont prélevés dans les différents établissements industriels disposant d'un agrément « viande hachée » et/ou « préparation de viande » proportionnellement aux volumes de production, et dans les établissements fermiers et artisanaux afin d'être représentatifs de la production nationale.

Les prélèvements sont réalisés de manière aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les prélèvements effectués concernent des viandes hachées de bœuf et des préparations de viande à base de viande hachée de bœuf, réfrigérées ou surgelées.

Dans les 600 échantillons prélevés (n=1), les souches STEC suivantes sont recherchées :

–souches STEC porteuses du gène *eae* et appartenant aux cinq sérotypes à rechercher en priorité dans les aliments [1], c'est-à-dire les souches possédant les gènes de virulence *stx* (codant pour les Shiga toxines) et *eae* (codant pour l'intimine) et appartenant à l'un des 5 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28 ou O111:H8,

–souches possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant au sérogroupe O45 ou O121, en raison des dispositions prévues aux États-Unis par le Food Safety and Inspection Service (FSIS), agence de l'USDA,

–souches possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant au sérotype O80:H2, en raison de la recrudescence du nombre de SHU associés à ce sérotype en France.

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.

[1] Avis Anses relatif à la saisine Anses n°2016-SA-0121 page 37.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

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

Les prélèvements concernent :

– soit des produits finis non conditionnés, auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
– soit des produits finis conditionnés par le fabricant.

Chaque échantillon prélevé est constitué de 1 unité (n=1) de 100 grammes au minimum.

Lorsque plusieurs prélèvements sont effectués au sein d'un même établissement producteur, ils doivent concerner différents types de viandes hachées et/ou de préparation de viande à base de viande hachée produites (réfrigérées/surgelées, différentes gammes (standard, tartare, enfant, etc.), différentes origines de la viande...).

Les viandes hachées réfrigérées et les préparations de viande à base de viande hachée prélevées doivent avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (qui devra être réalisée au maximum dans les 48 heures suivant le prélèvement).

Pour les prélèvements de viandes hachées surgelées et de préparations de viande à base de viande hachée surgelées, il est recommandé aux établissements producteurs de ne pas mettre sur le marché les lots dont sont issus les prélèvements ainsi que les mêlées encadrantes, pendant un délai de 20 jours suivant la date de prélèvement, le temps que les analyses de première intention et, le cas échéant, de confirmation soient réalisées. En effet, en cas de résultat confirmé positif, des mesures de retrait et rappel (affichette ou communiqué de presse) des lots mis sur le marché seront mises en œuvre. Passé ce délai de 20 jours, et en l'absence de retour de la part de la DD(ec)PP concernant un résultat non conforme, les lots prélevés pourront être libérés pour mise sur le marché.

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

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique 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 d'établissement : assembleur, intégrateur ou intégrateur + assembleur,
– agrément sanitaire UE : oui ou non,
– numéro d'agrément ou d'enregistrement,
– état de la viande hachée : réfrigéré ou surgelé,
– type de la viande hachée : gamme standard, gamme tartare ou gamme enfant,
– identification du lot et, le cas échéant, information complémentaire de traçabilité (ex : numéro de mêlée si différent du lot de viandes hachées ou de préparations de viande à base de viandes hachées),
– mode de consommation prévu du produit : destiné à être consommé cuit ou destiné à être consommé cru,

– destination de la viande hachée : GMS, restauration collective, restauration commerciale, restauration rapide, consommateur final ou autre,
– abattoir d'origine : identifiant(s) du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée,
– pays d'origine : pays d'origine de la viande pour haché (VPH), ou de la viande pour préparation de viande
– date de l'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

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

Les échantillons prélevés (que la viande hachée ou la préparation de viande à base de viande hachée soit réfrigérée ou surgelée) sont maintenus au **froid positif** (température comprise entre +1°C et +5°C), jusqu'à leur arrivée au laboratoire (y compris pendant le transport).

Ils sont acheminés immédiatement (**délai maximal de 24 heures**) à un laboratoire d'analyses agréé pour la recherche de STEC.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 2 de l'instruction technique 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 annexe 4 – 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

En cas de non-respect de la température (comprise entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (24 heures maximum) requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons 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 dans les **24 heures** suivant la réception des échantillons (maximum 48 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), et au plus tard le jour de la DLC du produit pour les viandes hachées réfrigérées et préparations de viande à base de viande hachée réfrigérées.

Les méthodes officielles autorisées sont disponibles à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation . (Document intitulé « STEC – liste des méthodes officielles »).

Les analyses de dépistage et de confirmation sont réalisées par les laboratoires agréés, à l'exception de la recherche du sérotype O80:H2 (*cf paragraphe « Cas particulier de la recherche du sérotype O80:H2 » ci-dessous*).

Lors de l'étape de dépistage (ou analyse de première intention), les laboratoires agréés pour la recherche de STEC recherchent dans l'aliment les gènes *stx*, *eae* et les marqueurs associés

à l'un des sérogroupes recherchés (hors O80).

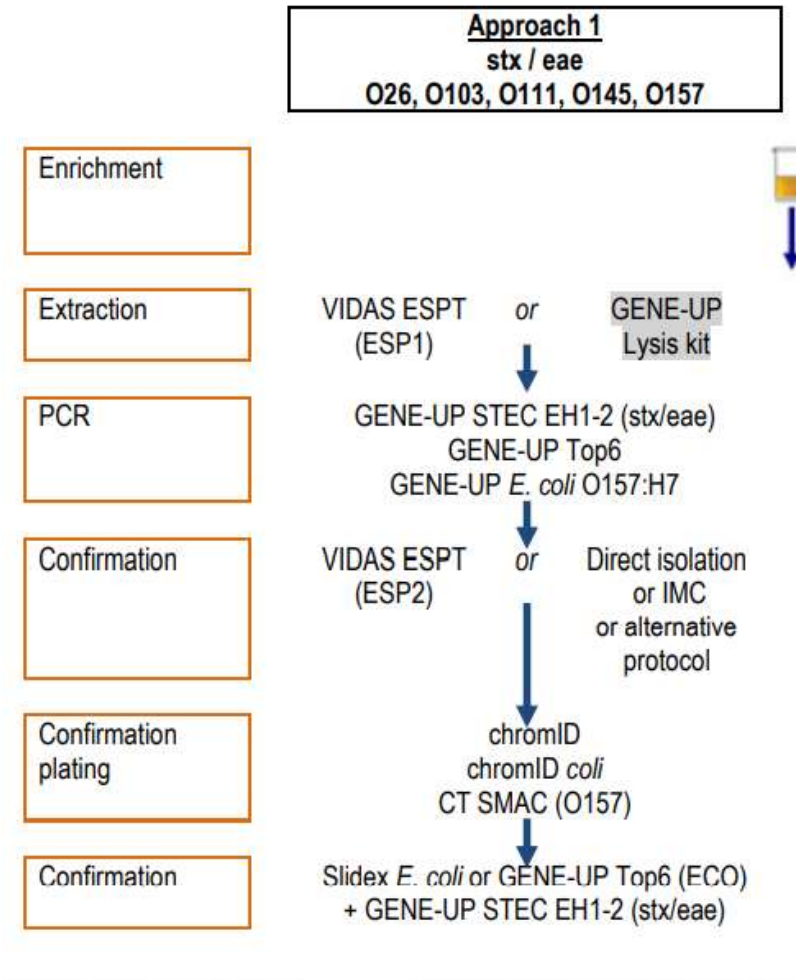
Pour les échantillons « positifs présomptifs », c'est-à-dire présentant l'ensemble des facteurs recherchés à l'étape de dépistage (gènes *stx*, *eae* et marqueurs associés à l'un des sérogroupes recherchés), les laboratoires agréés pour la confirmation de STEC mettent ensuite en œuvre des analyses de confirmation (isolements sur géloses, confirmations sur colonies).

Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées pour les analyses officielles lorsqu'elles sont disponibles sur le marché.

L'utilisation de la méthode alternative GeneUp de bioMérieux pour la détection des gènes stx et eae par PCR est présentée ci-après. En effet, bioMérieux propose un protocole avec deux voies :

1. Réalisation d'une immunoconcentration pour les sérogroupes O26, O103, O111, O145 et O157 (VIDAS ESPT ESP1) avant d'effectuer les PCR pour les gènes stx et eae ou
2. Réalisation d'une lyse bactérienne pré-PCR (GENE-UP Lysis kit)

Dans le cadre des PSPC et plus précisément lors de la recherche des STEC sans cibler un sérogroupe particulier et des STEC appartenant au sérotype O80:H2 seule la lyse bactérienne peut être utilisée. En effet, l'utilisation de l'immunoconcentration pré-PCR entrainerait des résultats faussement négatifs dans ces deux cas particuliers car cette méthode cible des sérogroupes donnés.



IMPORTANT

En accord avec la DGAL, et dans le cadre des activités d'épidémiosurveillance du Laboratoire National de Référence (LNR), **tout échantillon ayant révélé la présence du gène *stx*, avec ou sans la présence du gène *eae*, doit obligatoirement être envoyé au LNR** pour confirmation de la présence de souches STEC au sens large.

Ainsi, les bouillons d'enrichissement (eau peptonée tamponnée, minimum de 10 mL) doivent être transmis au LNR sans délai, sous régime du froid positif (2°C/8°C), accompagnés de la fiche de demande d'analyse en vigueur du LNR disponible à l'adresse suivante : : http://www.vetagro-sup.fr/wp-content/uploads/2021/09/ANA.E.06-v16-Foire-aux-questions.pdf (§ envoi des échantillons)

Les coordonnées du LNR sont les suivantes :

Laboratoire d'études des Micro-organismes Alimentaires Pathogènes (LMAP) / LNR STEC
VetAgro Sup – Campus vétérinaire de Lyon
Bâtiment GALTIER Niveau 0
69280 MARCY L'ÉTOILE

Tél : 04 78 87 25 51 / Fax : 04 78 87 26 59

Cet envoi **systématique** est d'autant plus important que **la recherche du sérotype O80:H2 par le LNR se fait à partir de ces échantillons**.

Le laboratoire agréé ayant réalisé l'analyse de première intention doit prévenir le LNR du nombre d'échantillons envoyés, par messagerie électronique, aux trois adresses suivantes :
umap-diagnostic@vetagro-sup.fr
christine.mazuycruchaudet@vetagro-sup.fr
delphine.sergentet@vetagro-sup.fr

Cas particulier de la recherche du sérotype O80:H2 :
Les laboratoires agréés ne disposent pas à l'heure actuelle des outils permettant d'effectuer la recherche du sérotype O80:H2.
C'est donc le LNR qui doit rechercher spécifiquement le sérotype O80:H2 dans tous les échantillons ayant révélé la présence des gènes *stx* et *eae* (bouillons d'enrichissement) transmis par les laboratoires agréés (*cf encadré « Important » ci-dessus*).

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSTEC

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2022

Dans l'hypothèse où des mesures de gestion spécifiques devraient être mises en œuvre après confirmation d'une souche STEC cible, il convient que les résultats non négatifs (= « positifs présomptifs »), obtenus lors des analyses de première intention, soient communiqués aux DD(ec)PP dans un délai maximum de 48 heures à compter de la réception des échantillons par le laboratoire agréé (hors week-end). Les résultats des analyses complémentaires et de confirmation sont transmis aux DD(ec)PP. Un délai moyen de 24 à 72 heures (hors week-end et jours fériés) est nécessaire pour les étapes de

confirmation, d'isolement et de caractérisation des souches suspectes.

En cas de résultat non-conforme (détection d'une souche STEC cible), les laboratoires avertissent immédiatement (par téléphone ou e-mail) la DD(ec)PP « donneur d'ordre ».

Tous les résultats (y compris ceux relatifs à la recherche des souches STEC O80:H2 mises en œuvre par le LNR) sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2023.

3.5. Transmission des souches STEC isolées

Les souches STEC isolées par les laboratoires agréés doivent être transmises au LNR pour un typage plus fin (*cf coordonnées du LNR au point 3.2*).

Les laboratoires agréés veilleront à préciser :
- que la souche a été isolée dans la cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant.

Avant envoi, les souches doivent être conservées en géloses longue conservation par les laboratoires agréés.
Afin de limiter les coûts, un envoi groupé peut être réalisé, en fin de plan par exemple.
Le transport des souches STEC doit être réalisé dans des conditions particulières (UN2814).

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

Remarque préalable concernant la recherche de STEC :
Dans tous les cas le résultat de l'analyse définitif, qu'il soit conforme ou non conforme, doit être communiqué sans délai par la DD(ec)PP à l'exploitant.

En outre, tout résultat définitif non-conforme doit être communiqué à l'administration.

Un résultat non-conforme se définit par : tout isolement lors de l'analyse de confirmation[2] d'une souche STEC porteuse des gènes *stx* et *eae* et appartenant aux cinq sérotypes (O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28 ou O111:H8) à rechercher en priorité dans les aliments.

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

Dans tous les cas, le signalement de la non-conformité est effectué par mail au bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) (~~betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr~~).

En outre, si la situation répond à la définition d'une alerte nationale[3] le signalement est adressé également à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr**). Préciser alors également les mesures de gestion mises en œuvre par l'exploitant et toute autre information relative à la gestion de l'alerte.** Dans tous les cas, des investigations devront être conduites pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives devront être mises en place par l'opérateur.

[2]Un résultat « positif présomptif » à l'issue de l'analyse de dépistage ne permet pas de conclure sur la conformité.
3Cf. annexe I de l'IT DGAL/MUS/2020-44 du 09/01/2020.

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

Le financement des analyses réalisées par le LNR STEC est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention établie avec VetAgro Sup.

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 à prélever	
	Viande hachée (dont 80% en établissements industriels et 20% en production fermière ou artisanale locale)	Préparation de viande à base de viande hachée (dont 80% en établissements industriels et 20% en production fermière ou artisanale locale)
Auvergne-Rhône-Alpes	62	16
Bourgogne-Franche-Comté	21	5
Bretagne	73	18
Centre-Val de Loire	70	17
Corse	0	0
Grand-Est	13	3
Hauts-de-France	12	3
Île-de-France	0	0
Normandie	93	23
Nouvelle-Aquitaine	27	7
Occitanie	3	1
Pays de la Loire	87	22
Provence-Alpes-Côte d'Azur	19	5
Total	**480**	**120**

ANNEXE I bis

Proposition de répartition des prélèvements par département

		Nombre d'échantillons à prélever	
Région	**Département**	**Viande hachée** (dont 80% en établissements industriels et 20% en production fermière ou artisanale locale)	**Préparation de viande à base de viande hachée** (80% en établissements industriels / 20% en production fermière/ artisanale locale)
Auvergne-Rhône-Alpes	03	20	5
	15	3	1
	26	17	4
	38	9	2
	42	6	2
	43	7	2
	69	0	0
Bourgogne-Franche-Comté	25	0	0
	71	21	5
	89	0	0
Bretagne	22	1	0
	29	6	2
	35	14	3
	56	53	13
Centre-Val de Loire	18	7	2
	37	0	0
	41	0	0
	45	62	16
Grand-Est	08	0	0
	10	0	0
	51	8	2
	57	4	1
	88	0	0
Hauts-de-France	02	0	0
	59	1	0
	80	11	3
Normandie	14	46	12
	50	1	0
	61	30	8
	76	17	4
Nouvelle-Aquitaine	16	0	0
	17	4	1
	19	13	3
	23	0	0
	24	1	0
	40	0	0
	47	4	1
	64	0	0
	79	0	0
	87	5	1
Occitanie	09	0	0
	11	0	0
	12	0	0
	31	2	1
	32	0	0
	34	0	0
	48	0	0
	65	0	0
	66	0	0
	81	1	0
Pays de la Loire	44	0	0
	49	33	8
	53	0	0
	72	53	13
	85	1	0
Provence-Alpes-Côte d'Azur	13	10	3
	84	9	2
Total		**480**	**120**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO »	LCU	Assembleur / Intégrateur / Intégrateur + Assembleur Fermier Artisanal	A saisir par la DD(ec)PP Assembleur = opérateur qui assemble des viandes de provenances diverses pour produire des steaks hachés ou des préparations de viande à base de viandes hachées Intégrateur = opérateur qui effectue à la fois les opérations de découpe et de fabrication de viandes hachées et/ou préparations de viande à base de viandes hachées uniquement à partir de viandes issues de son propre atelier de découpe Intégrateur + assembleur = intégrateur qui assemble des viandes issues à la fois de son propre atelier de découpe et d'autres provenances	Oui
Agrément sanitaire UE « AGRT_UE »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD(ec)PP Il s'agit de confirmer que l'établissement dans lequel a été effectué le prélèvement dispose d'un agrément sanitaire UE « viande hachée" et/ou préparation de viande »	Oui
Numéro agrément ou enregistrement – « NUMAGRE »	ALPHA		A saisir par la DD(ec)PP	Non
Etat du prélèvement « ETATVH »	LCU	Réfrigéré / Surgelé	A saisir par la DD(ec)PP	Oui
Type de prélèvement « TP_VH »	LCU	Gamme standard / Gamme tartare / Gamme enfant	A saisir par la DD(ec)PP	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD(ec)PP	Oui
Information complémentaire de traçabilité « INFOTRCB »	ALPHA		A saisir par la DD(ec)PP Par exemple numéro de mêlée si différent du lot de la viande hachée	Non
Destination du prélèvement « DESTVH »	LCU	GMS / Restauration collective / Restauration commerciale /	A saisir par la DD(ec)PP Autre = cash and carry + remise au	Oui

		Restauration rapide / Consommateur final / Autre	commerce de détail en général	
Abattoir d'origine « ABATORI »	LCU-ALPHA		A saisir par la DD(ec)PP Correspond à **l'identifiant du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée**	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU		A saisir par la DD(ec)PP Correspond au **pays d'origine de la viande pour haché** (VPH) ou de la viande pour préparation de viande	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD(ec)PP	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD(ec)PP	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD(ec)PP	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	STEC hautement pathogènes (sérotypes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8) + 2 sérogroupes recherchés aux États-Unis (O45 ou O121) + 1 sérotype responsable de nombreux cas de SHU en France (O80:H2)
Produits alimentaires concernés	Viandes hachées de bœuf et préparations de viande à base de viande hachée de bœuf
Espèce	Bœuf
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	**24 heures maximum**
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de STEC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	PCR + Microbiologie
Matrices analysées	Viandes hachées de bœuf et préparations de viande à base de viande hachée de bœuf
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	Dépistage : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 : Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 Confirmation : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 : Méthode LMAP/DGAL/Confirmation isolement STEC-al.1 (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Document intitulé « STEC – liste des méthodes »
Seuil de détection	Détection dans 25 g

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT – 561-pdts carnés;distrib;VH bœuf;STEC NAT – 562– pdts carnés distrib PVVH bœuf STEC
Objectifs du plan	× Vérifier la conformité des viandes hachées de bœuf et préparations de viande à base de viande hachée de bœuf par rapport à la réglementation × Estimer le taux de contamination par STEC des viandes hachées de bœuf et préparations de viande à base de viande hachée de bœuf mises sur le marché × Comparer les données avec celles des plans précédents
Période de prélèvement	Du 3 janvier au 30 décembre 2022
Stade de prélèvement	Production
Matrice à prélever	Viandes hachées et préparations de viande à base de viande hachée de bœuf réfrigérées et surgelées
Analytes recherchés	STEC (sérotypes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 + O80:H2 + sérogroupes O45 ou O121)
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Lorsque plusieurs prélèvements sont effectués au sein d'un même établissement producteur, ils doivent concerner différents types de viandes hachées ou préparations de viandes à base de viandes hachées produites (réfrigérées/surgelées, différentes gammes (standard, tartare, enfant, etc.), différentes origines de la viande...). Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum. Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination. Pour les viandes hachées et préparations de viande à base de viande hachée réfrigérées : la DLC doit être valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (qui débutera au maximum dans les 48 heures suivant le prélèvement).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement : · Type d'établissement : assembleur, intégrateur ou intégrateur + assembleur · Agrément sanitaire : oui/non · Numéro d'agrément ou d'enregistrement · État de la viande hachée : réfrigéré ou surgelé · Type de de la viande hachée : gamme standard, gamme tartare ou gamme enfant · Numéro de lot · Autres informations de traçabilité éventuelles : numéro de mêlée si différent du lot de la viande hachée… · Destination de la viande hachée : GMS, restauration collective, restauration commerciale restauration rapide, consommateur final ou autre · Abattoir d'origine : identifiant(s) du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée · Pays d'origine de la viande pour haché et/ou de la viande pour préparation de viande
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	· Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO » ·Agrément sanitaire UE « AGRT_UE » : oui · État du prélèvement « ETATPREL » · Type de prélèvement « TP_PREL » · Identification du lot « IDLOTAX » · Information complémentaire de traçabilité « INFOTRCB » (facultatif) · Destination du prélèvement « DESTPREL » · Abattoir d'origine « ABATORI » : identifiant(s) du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée · Pays d'origine « PAYORIG » : pays d'origine de la viande pour haché et/ou de la viande pour préparation de viande · Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Acheminement immédiat** (arrivée au laboratoire **maximum 24h** après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de STEC** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Document intitulé « STEC – liste des méthodes »
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non-conforme = isolement dans 25 g d'une souche STEC possédant les gènes de virulence *stx* (codant pour les Shiga toxines) et *eae* (codant pour l'intimine) et appartenant à l'un des 5 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28 ou O111:H8 • Non-conformité produits : **Signalement à la DGAL/SDSSA/BETD** • Alerte produits : **Signalement à la DGAL/SDSSA/BETD et DGAL/MUS** **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS