MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

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**	**Note de service** **DGAL/SDEIGIR/2023-173** **10/03/2023**

Date de mise en application : 03/04/2023
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2023
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Instruction technique relative au plan exploratoire de la contamination par Yersinia enterocolitica des joues, langues et autres viandes de porc à la distribution

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Les objectifs de ce plan exploratoire sont de Compléter les données de prévalence collectées précédemment dans le cadre du plan de surveillance sur la contamination par Yersinia enterocolitica des amygdales de porc au stade abattoir (2006) et déterminer la prévalence de Yersinia enterocolitica dans les joues, langues et autres viandes fraîches de porc au stade de la distribution en France, ainsi que le biotype des souches isolées et enfin acquérir des données représentatives pour les études d'attribution des sources de yersinioses en France.

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
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil
- Instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2022-848 relative à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC)

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un systèmede surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.

La yersiniose due à *Yersinia enterocolitica* est la troisième zoonose bactérienne d'origine alimentaire en Europe. En France, le nombre de cas annuels moyen a été estimé à 23 674 entre 2008 et 2013 (Van Cauteren et al., 2018).

L'analyse de la collection de souches de *Y. enterocolitica* du CNR confirme la contribution importante du réservoir porcin dans les cas humains de yersiniose (Le Guern et al., 2016). C'est le biotype BT4 qui est surtout retrouvé dans les infections humaines et c'est également ce biotype pathogène qui est prévalent chez le porc. La viande de porc et les produits à base de porc sont décrits comme étant principalement responsables des infections sporadiques à *Y. enterocolitica*.

Chez le porc, *Y. enterocolitica* a un tropisme amygdalien et intestinal, avec des taux plus élevés sur les amygdales que dans les fèces (Nesbakken et al. 2003). En conséquence, *Y. enterocolitica* est régulièrement isolé sur les amygdales et la langue de porc. Une enquête menée par l'unité HQPAP de l'Anses de Ploufragan (2010-2011, 16 abattoirs, 3120 porcs, 96 lots, Fondrevez et al., 2014) à partir d'écouvillon d'amygdales a montré que 74% des lots de porcs à l'abattoir étaient contaminés par *Y. enterocolitica* au niveau amygdalien et que la prévalence individuelle était de 14%. C'est principalement le biotype pathogène BT4 qui a été isolé lors de cette enquête.

A proximité, les muscles de la tête, ou joues de porc, sont susceptibles d'être contaminées par *Y. enterocolitica*.

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant la détection de *Yersinia enterocolitica* dans les viandes fraîches de porc.

Les objectifs de ce plan exploratoire sont de :

- Compléter les données de prévalence collectées précédemment dans le cadre du plan de surveillance sur la contamination par *Yersinia enterocolitica* des amygdales de porc au stade abattoir (2006) ;
- Déterminer la prévalence de *Yersinia enterocolitica* dans les joues, langues et autres viandes fraîches de porc au stade de la distribution en France, et le biotype des souches isolées ;
- Acquérir des données représentatives pour les études d'attribution des sources de yersinioses en France.

I - Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 450, à raison d'une unité analysée par échantillon (soit 450 analyses au total).

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 avril et le 15 décembre 2023**, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de ces 3 trimestres. 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 450 échantillons à prélever sont répartis de la manière suivante :

- 150 échantillons de joue de porc crue réfrigérée, chaque échantillon étant constitué d'une unité (n=1),
- 150 échantillons de langue de porc crue réfrigérée, chaque échantillon étant constitué d'une unité (n=1),
- 150 échantillons d'autres viandes de porc réfrigérées (telles que viande hachée, échine, côte, etc.), chaque échantillon étant constitué d'une unité (n=1).

II - Gestion des prélèvements

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

Chaque échantillon prélevé est constitué de 1 unité, 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

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

2.3. Conservation et envoi des prélèvements –Laboratoire destinataire des prélèvements

Les échantillons destinés à la recherche et au biotypage de *Yersinia enterocolitica* sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) **au laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort (Site de Ploufragan, Unité HQPAP) où seront réalisées les analyses**.
En effet, il n'existe pas de réseau de laboratoires agréés pour la recherche et le biotypage de *Yersinia enterocolitica*.

III - Gestion des échantillons

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Le laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort refuse 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 le laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort 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.
L'unité HQPAP du laboratoire de l'Anses Ploufragan-Plouzané-Niort utilise la norme ISO 10273 pour la recherche et le biotypage de *Yersinia enterocolitica* dans les échantillons de viande fraîche de porc.

3.3. Expression des résultats

Pour chaque unité analysée de chaque échantillon, le résultat sera exprimé sous la forme « Non détection dans 10 g » ou « Détection dans 10 g » de *Yersinia enterocolitica* avec indication du biotype en cas de détection.

3.4. Transmission des résultats

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 par le laboratoire de l'Anses de Ploufragan-Plouzané-Niort avant le 31 mars 2024. Les résultats de ce plan exploratoire seront communiqués dans le bilan général des plans de surveillance et plans de contrôle 2023.

3.5. Transmission des unités pour détection de *Yersinia enterocolitica*

Toutes les unités pour détection de *Yersinia enterocolitica*, ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités, seront transmises 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)
Plan exploratoire 2023
BP 53, 41 rue de Beaucemaine
22440 PLOUFRAGAN
Contact : martine.denis@anses.fr / emmanuelle.houard@anses.fr

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

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant la détection de *Yersinia enterocolitica* dans les joues, langues et autres viandes fraîches de porc.

Ainsi, en cas de détection de *Yersinia enterocolitica* dans 10 g, aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre.
Le signalement à la DGAL/MUS n'est donc pas nécessaire.

V - Dispositions financières

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.

Maud FAIPOUX ID Signature numérique de Maud FAIPOUX ID

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Joue de porc	Langue de porc	Autres Viandes de porc
Ile-de-France	28	28	28
Centre-Val de Loire	6	6	6
Bourgogne-Franche-Comté	7	7	7
Normandie	7	7	7
Hauts-de-France	14	14	14
Grand Est	13	13	13
Pays de la Loire	9	9	9
Bretagne	8	8	8
Nouvelle-Aquitaine	13	13	13
Occitanie	13	13	13
Auvergne-Rhône-Alpes	19	19	19
Provence-Alpes-Côte d'Azur	12	12	12
Corse	1	1	1
Total	150	150	150

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type de matrice	LCU	Langue Joue Autres viande	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
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
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

Analyte recherché	*Yersinia enterocolitica*
Produits alimentaires concernés	Joue, langue, autre viande
Espèces	Porc
Quantité minimum à prélever par échantillon	1 joue ou 1 langue ou 1 viande
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
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)	Anses, laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Joue, langue, autre viande
Prise d'essai pour analyse	10 g
Méthode de référence	Méthode ISO 10273-2017
Limites critères règlementaires	Pas de critère réglementaire
Identification souche	Biotype de *Yersinia enterocolitica*

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT –573-pdts carnés ; distrib ; joue porc ; yersinia NAT –574-pdts carnés ; distrib ; langue porc; yersinia NAT –575-pdts carnés ; distrib ; autres viandes porc; yersinia
Objectifs du plan	Compléter les données de prévalence collectées précédemment dans le cadre du plan de surveillance sur la contamination par *Yersinia enterocolitica* des amygdales de porc au stade abattoir (2006), Déterminer la prévalence de *Yersinia enterocolitica* dans les joues, langues et autres viandes de porc au stade de la distribution en France, et les caractéristiques des souches isolées.
Période de prélèvement	Du 3 avril au 31 décembre 2023
Stade de prélèvement	Distribution
Matrice à prélever	Joue, langue, autre viande de porc
Analyte recherché	*Yersinia enterocolitica*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Un prélèvement correspond à un échantillon de viande fraîche de porc de 1 unité (n=1) -préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté - quantité minimum à prélever : 1 joue ou 1 langue ou 1 autre viande de porc -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 matrice : langue, joue, autre viande 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 Numéro de lot Date limite de consommation Atmosphère de conditionnement Date de l'envoi des prélèvements
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	Pas d'enregistrement des résultats dans Sigal
Gestion des résultats non-conformes	Pas de gestion des résultats avec détection