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**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2023-713** **20/11/2023**

Date de mise en application : 01/01/2024
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDEIGIR/2022-948 du 22/12/2022 : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de porc et de bœuf par Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénèmases au stade de la distribution
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de poulet et de dinde par Escherichia coli productrices de β-lactamases à spectre étendu (BLSE), de β-lactamases AmpC (AmpC) ou de carbapénèmases au stade de la distribution - 2024

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégataires en charge des prélèvements LNR Anses et Ploufragan Laboratoires départementaux d'analyses agréés

Résumé : La présente instruction prévoit la réalisation du plan de surveillance pour la recherche de E. coli productrices de β-lactamases à spectre étendu, de β-lactamases AmpC ou de carbapénèmases dans les viandes fraîches de poulet et de dinde d'engraissement.
Les prélèvements de ce plan de surveillance sont délégués.

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 ;
-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 ;
-Décision 2020/1729/UE 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 et abrogeant la décision d'exécution 2013/652/UE ;
-Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 06/11/2023 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-494 sur la mise en œuvre et contrôle de la délégation des prélèvements PSPC

Dans le cadre de la lutte contre l'antibiorésistance et en accord avec la directive 2003/99/CE rendant obligatoire la surveillance de l'antibiorésistance des agents zoonotiques détectés, la décision 2020/1729/UE du 17/11/2020 définit la surveillance harmonisée entre États membres et le rapportage des données relatives à la résistance aux antimicrobiens de certaines bactéries zoonotiques et commensales. Au niveau national, ce dispositif de surveillance fait partie intégrante du « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » (Ecoantibio 3).

Pourquoi surveiller la résistance de ces bactéries ?
L'objectif de ce plan est de mieux connaître la diffusion de ces gènes de résistance dans la chaîne alimentaire *via* les bactéries commensales.
Les *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases sont surveillées car elles synthétisent des enzymes capables de détruire ou d'inactiver des antibiotiques de dernier recours en santé humaine.

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.

Les prélèvements de ce plan sont délégués.

I - PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

A - STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE : PLAN DE SURVEILLANCE
La Décision 2020/1729/UE, dont le but est d'harmoniser la surveillance de l'antibiorésistance au niveau européen, fixe les modalités d'échantillonnage de ce plan.
Cet échantillonnage n'est pas ciblé et se fait de façon aléatoire en vue d'obtenir un échantillon représentatif de l'exposition du consommateur français sur des viandes fraîches.
Pour l'année 2024, les espèces à surveiller sont :
- les poulets de chair,
- les dindes.

Le choix des établissements où sont prélevés les échantillons ne doit pas être fait selon un critère de ciblage.
Afin d'élaborer le plan d'échantillonnage applicable à la distribution, il a été tenu compte des spécifications techniques de l'EFSA[1] relatives à l'échantillonnage aléatoire aux fins de la surveillance harmonisée de la résistance antimicrobienne chez les bactéries zoonotiques et commensales.
Mise en œuvre suite à la publication de la décision 2020/1729, la procédure d'échantillonnage randomisée, stratifiée et proportionnelle à la population, proposée par l'EFSA, permet de répondre aux différents cas de figure dans lesquels certains Etats membres pourraient se trouver lors de l'établissement du plan d'échantillonnage. Le plan d'échantillonnage adopté par la France correspond au scénario 4.
Cette procédure d'échantillonnage permet à la Commission d'obtenir des données représentatives et comparables entre les Etats membres.

B - COUPLES ANALYTES/ MATRICES
Les couples analytes/matrices retenus pour l'année 2024 conformément à la décision 2020/1729/UE sont :
- *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases /viande fraîche de poulet de chair ;
- *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases /viande fraîche de dindes.

C - DÉFINITION DU NOMBRE NATIONAL DE PRÉLÈVEMENTS RETENU

[1] https://www.efsa.europa.eu/fr:efsajournal/pub/6364

L'échantillonnage dans chaque catégorie de viande fraîche prélevée au stade de la distribution doit être d'au moins 300 prélèvements pour la surveillance spécifique des bactéries *E. coli* BLSE/AmpC/Carbapénèmases.

En 2024, le nombre de prélèvements de viande fraîche au niveau national est fixé à :
– 352 prélèvements de poulet de chair,
– 352 prélèvements de dinde,
à raison d'une unité analysée par échantillon (soit 704 analyses au total).

Pour rappel, les prélèvements (et acheminement) programmés en métropole concernés par cette instruction technique sont délégués.

II - MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS DE VIANDES FRAÎCHES A LA DISTRIBUTION

A – PLANIFICATION DES PRÉLÈVEMENTS
Afin d'obtenir une meilleure représentativité de l'exposition du consommateur, il est demandé de **ventiler régulièrement l'échantillonnage sur tous les jours ouvrés de la semaine de tous les mois de l'année**.
Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2024.

B – RÉPARTITION DES PRÉLÈVEMENTS ENTRE LES RÉGIONS ET LES DÉPARTEMENTS
Le calcul du nombre de prélèvements par région est réalisé sur la base des données INSEE (recensement 2020 et estimations 2023 de la population). Il tient compte de la procédure d'échantillonnage randomisée à la distribution proposée par l'EFSA (voir paragraphe I-A).

Treize régions sont concernées par le plan de surveillance. La répartition est précisée en **annexe I**.

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.
Une proposition de répartition par département est proposée en **annexe I bis**. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

Compte tenu des contraintes organisationnelles des laboratoires agréés, **le planning annuel des prélèvements doit obligatoirement être défini avec le laboratoire en début d'année, dès la programmation réalisée, en lien avec les délégataires dans chaque région.**

C – LIEU DE PRÉLÈVEMENT
Les prélèvements sont 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 ».

D – TYPE D'ÉCHANTILLON
Les prélèvements concernent exclusivement des viandes fraîches de dinde et de poulet de chair.

Les viandes fraîches sont définies dans le rapport technique de l'EFSA « Spécifications techniques concernant l'échantillonnage pour une surveillance harmonisée de la résistance antimicrobienne chez les bactéries zoonotiques et commensales »[2] comme étant les viandes **réfrigérées** n'ayant subi

[2] https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3686

aucun traitement de conservation, y compris les viandes conditionnées, sous-vide ou sous atmosphère contrôlée.

Les viandes congelées ou surgelées, les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viande et les viandes séparées mécaniquement sont exclus de ce plan de surveillance.

E – MODALITÉS DE PRÉLÈVEMENT (délégataire)

Voir les modalités pratiques de prélèvements précisées dans l'instruction technique relative aux dispositions générales des PSPC 2024 (DGAL/SDEIGIR/2023-691)

Chaque prélèvement correspond à un échantillon 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.
Le poids total de l'échantillon prélevé doit être au minimum de 100 grammes.

L'annexe III récapitule les informations nécessaires pour la réalisation du prélèvement.

F – IDENTIFICATION DES PRÉLÈVEMENTS (délégataire)

Voir les modalités pratiques de prélèvements précisées dans l'instruction technique relative aux dispositions générales des PSPC 2024 (DGAL/SDEIGIR/2023-691)

Chaque prélèvement est immédiatement identifié à l'aide des étiquettes auto-collantes présentes sur le pré-DAP de manière à garantir sa traçabilité.
Lors de sa transmission au laboratoire d'analyse, chaque échantillon est accompagné d'un DAP papier saisi dans SIGAL qui identifie la nature, l'origine du prélèvement et les descripteurs qui lui sont associés.
L'annexe IV précise l'ensemble des descripteurs à renseigner.

Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement par le délégataire.

G – CONSERVATION ET TRANSFERT DES PRÉLÈVEMENTS VERS LES LABORATOIRES DESTINATAIRES (délégataire)

1- **Conservation**

Après prélèvement, les échantillons de viande fraîche doivent être maintenus au froid positif (température de +5°C ± 3°C) au cours du transport et jusqu'à leur arrivée au laboratoire.

2- **Transfert vers les laboratoires**

Les prélèvements doivent être expédiés dès que possible sous régime du froid positif à une température de +5°C ± 3°C, pour une réception au laboratoire agréé dans les 36 heures qui suivent le prélèvement.

⚠ L'échantillon prélevé doit avoir une date limite de consommation (DLC) valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (cf point II-E – Modalités de prélèvement).

Il est donc important de respecter :

- Le délai d'acheminement des échantillons : réception au laboratoire d'analyse dans les 36 heures qui suivent le prélèvement,

- La DLC doit être valide au moment de la mise en œuvre de l'analyse,
- La température de stockage de l'échantillon doit être maintenue à +5°C ± 3°C du prélèvement jusqu'à réception au laboratoire d'analyse.

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation (*cf fichier intitulé « 2024 PSPC– Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »*).

Pour rappel, le choix des laboratoires destinataires des prélèvements est à la main du donneur d'ordre (DD(ETS)PP), en début de campagne.

Dans chaque région, le délégataire doit anticiper la programmation des prélèvements pour ce plan et communiquer par mail tous les trimestres aux DD(ETS)PP (donneur d'ordre) et au(x) laboratoire(s) en charge des analyses (identifiés par la DD(ETS)PP) : la date et le volume d'envoi trimestriel des prélèvements en fonction de leurs programmations

3- **Critères d'acceptabilité des échantillons**

Les laboratoires acceptent les échantillons sur les critères suivants :

- Echantillon répondant à la définition de « viande fraîche » (cf paragraphe II-D – Type d'échantillon) **;**
- Température de réception de l'échantillon de +5°C ± 3°C ;
- Respect du délai de réception de l'échantillon : dans les 36 heures après le prélèvement ;
- Date limite de consommation (DLC) valide à réception de l'échantillon ET au moment de la mise en œuvre de l'analyse.

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



RAPPEL POUR LES PRELEVEURS (délégataires)

- Bien renseigner la dénomination du produit et l'identification du lot.
- Ventiler les prélèvements sur l'ensemble des jours ouvrés de la semaine sur l'ensemble des mois de l'année.
- Les échantillons doivent être conservés sous régime du froid positif à une température de +5°C ± 3°C et doivent parvenir au laboratoire d'analyse dans les 36 heures après avoir été prélevés.
- La DLC doit être valide lors de l'envoi du prélèvement au laboratoire ainsi qu'au moment de la mise en œuvre de l'analyse.

III - ANALYSES

A – MÉTHODES D'ANALYSES

Les méthodes d'analyses sont répertoriées dans le tableau A mis en ligne 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

La recherche d'*E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases est réalisée selon le mode opératoire défini par le Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) sur la résistance antimicrobienne (DTU Food, National Food Institute), transposé et diffusé par l'Anses-Laboratoire de Fougères aux laboratoires agréés. L'intitulé de la méthode et sa version sont disponibles sur le site du MASA : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation

Rappel :
Les analyses doivent débuter préférentiellement dans les 24 heures après réception. La DLC doit être valide au moment de la mise en œuvre de l'analyse.

B - EXPRESSION DES RÉSULTATS ET SAISIE DANS SIGAL

Les laboratoires d'analyses agréés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur (fiches PABRST) disponibles sur le portail RESYTAL : https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/
Suivre Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Fiches de plan
Les résultats d'analyse sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL, de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles dans le système d'information **au plus tard le 1er février 2025**.

C – TRANSFERT DES SOUCHES ISOLÉES AU LNR

Toutes les souches isolées et **identifiées** (*E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases), sont conservées à température ambiante et transmises **au fur et à mesure** au laboratoire national de référence pour détermination des concentrations minimales inhibitrices (CMI) associées.
Ainsi, un envoi au LNR doit être réalisé 1 fois par trimestre au minimum (il peut être plus fréquent si nécessaire). A partir du mois d'octobre, les isolats doivent être transmis au LNR de manière plus régulière encore, *a minima* 1 à 2 fois par mois, à l'adresse suivante :

Anses – Laboratoire de Fougères
Unité AB2R – LNR Résistance Antimicrobienne
10 B rue Claude Bourgelat - Javené
CS 40608
35 306 FOUGÈRES CEDEX

Contacts : agnes.perrin-guyomard@anses.fr, mireille.bruneau@anses.fr, sophie.granier@anses.fr

Chaque souche isolée doit être transmise accompagnée des informations listées en annexe IV et du DAP correspondant au prélèvement d'origine. Ces informations sont indispensables pour renseigner les descripteurs obligatoires lors de la transmission des résultats à l'EFSA.

INSTRUCTIONS POUR LES LABORATOIRES AGRÉES

- Envoyer régulièrement les isolats au LNR (l'envoi groupé peu fréquent entraîne des décalages dans le traitement des isolats). Dans le cadre du co-financement du plan de surveillance par la Commission européenne, les prélèvements de l'année N analysés l'année N+1 ne sont pas financés.
- A partir du mois d'octobre, envoyer très régulièrement les prélèvements au LNR, à minima une à 2 fois par mois.
- Les résultats des analyses (présence/absence) ainsi que les motifs de non acceptabilité d'un prélèvement doivent être saisis dans SIGAL par les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisées. Vous pouvez vous référer à la fiche de plan disponible dans l'espace documentaire de RESYTAL.
- Concernant les envois des isolats des LDA au LNR, grouper dans des sachets séparés les isolats issus de poulets de chair et ceux issus de dindes.

IV - TRANSMISSION DES RESULTATS ET FACTURATION DES ANALYSES

Une fois le plan de surveillance terminé et consolidé, les résultats des analyses CMI des souches isolées sont transmis aux DD(ETS)PP par le LNR sous la forme d'un rapport accompagné de la facturation des analyses.

La transmission du rapport et de la facturation des analyses de 2024 se fera courant 2025, c'est-à-dire après la clôture du budget 2024. L'exercice 2024 n'étant facturé qu'en 2025, les DD(ETS)PP doivent donc prévoir leur budget en fonction de cette contrainte.

L'ensemble des résultats est communiqué par le LNR à la DGAL au cours du 2ème trimestre 2025 sous la forme d'un bilan compilé avant d'être transmis par l'Anses à l'EFSA en vue d'une valorisation européenne des résultats.

V – SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

L'objet de ce plan est la surveillance de l'antibiorésistance, et non pas l'identification de non conformités. Aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre dans le cadre de ce plan.

Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, Bureau de la gestion intégrée du risque), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever	
	Viandes fraîches de dinde	Viandes fraîches de poulet de chair
Auvergne-Rhône-Alpes	44	44
Bourgogne-Franche-Comté	12	12
Bretagne	16	16
Centre-Val de Loire	12	12
Corse	0	0
Grand-Est	28	28
Hauts-de-France	36	36
Île-de-France	68	68
Normandie	20	20
Nouvelle-Aquitaine	40	40
Occitanie	32	32
Pays de la Loire	20	20
Provence-Alpes-Côte d'Azur	24	24
Total	**352**	**352**

ANNEXE I bis

<u>Proposition</u> de répartition des prélèvements par département

Nom de la région	Code département	Nom du département	Nombre d'échantillon de viande fraîche de poulet à prélever par année par département	Nombre d'échantillon de viande fraîche de dinde à prélever par année par département
Auvergne-Rhône-Alpes	74	Haute-Savoie	4	4
	42	Loire	4	4
	01	Ain	4	4
	63	Puy-de-Dôme	4	4
	26	Drôme	4	4
	73	Savoie	4	4
	38	Isère	8	8
	69	Rhône	12	12
Bourgogne-Franche-Comté	71	Saône-et-Loire	4	4
	21	Côte-d'Or	4	4
	25	Doubs	4	4
Bretagne	35	Ille-et-Vilaine	4	4
	29	Finistère	4	4
	56	Morbihan	4	4
	22	Côtes-d'Armor	4	4
Centre-Val de Loire	45	Loiret	4	4
	37	Indre-et-Loire	4	4
	28	Eure-et-Loir	4	4
Grand Est	57	Moselle	4	4
	68	Haut-Rhin	4	4
	54	Meurthe-et-Moselle	4	4
	51	Marne	4	4
	88	Vosges	4	4
	67	Bas-Rhin	8	8
Hauts-de-France	60	Oise	4	4
	80	Somme	4	4
	02	Aisne	4	4
	62	Pas-de-Calais	8	8
	59	Nord	16	16
Île-de-France	92	Hauts-de-Seine	8	8
	93	Seine-Saint-Denis	8	8
	77	Seine-et-Marne	8	8
	78	Yvelines	8	8
	94	Val-de-Marne	8	8

Nom de la région	Code département	Nom du département	Nombre d'échantillon de viande fraîche de poulet à prélever par année par département	Nombre d'échantillon de viande fraîche de dinde à prélever par année par département
	91	Essonne	8	8
	95	Val-d'Oise	8	8
	75	Paris	12	12
Normandie	14	Calvados	4	4
	27	Eure	4	4
	50	Manche	4	4
	76	Seine-Maritime	8	8
Nouvelle-Aquitaine	64	Pyrénées-Atlantiques	4	4
	16	Charente	4	0
	17	Charente-Maritime	4	4
	86	Vienne	4	4
	24	Dordogne	4	4
	40	Landes	4	4
	79	Deux-Sèvres	4	4
	87	Haute-Vienne	4	4
	33	Gironde	8	8
Occitanie	30	Gard	4	4
	66	Pyrénées-Orientales	4	4
	11	Aude	4	4
	81	Tarn	4	4
	31	Haute-Garonne	8	8
	34	Hérault	8	8
Pays de la Loire	49	Maine-et-Loire	4	4
	85	Vendée	4	4
	72	Sarthe	4	4
	44	Loire-Atlantique	8	8
Provence-Alpes-Côte d'Azur	04	Alpes de Haute Provence	0	4
	06	Alpes-Maritimes	4	4
	83	Var	4	4
	84	Vaucluse	4	4
	13	Bouches-du-Rhône	12	12
		TOTAL	**352**	**352**

Rappel : Les coordinateurs régionaux des PSPC peuvent réajuster la répartition proposée si besoin.

ANNEXE II

Commémoratifs « intervention » (délégataire)

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par le délégataire	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par le délégataire	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par le délégataire	Oui
Pays d'abattage « PAYSABAT »	LCU	Cf liste SIGAL	A saisir par le délégataire	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par le délégataire	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par le délégataire	Non

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

ANNEXE III

Fiche « mémo » pour le préleveur (délégataire)

Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT551 –pdts carnés;distrib;viandes fraîches dinde;E.coli BLSE NAT552–pdts carnés;distrib;viandes fraîches poulet;E.coli BLSE
Objectif du plan	• Mieux connaître la diffusion dans la chaîne alimentaire de certaines bactéries résistantes • Connaître les profils de résistance aux antibiotiques des *E. coli* BLSE, AmpC et carbapénèmases
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2024 – sur tous les jours ouvrés de la semaine
Stade de prélèvement	Distribution (GMS)
Matrices à prélever	Viandes fraîches de dinde et de poulet de chair Les viandes congelées ou surgelées, les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viande et les viandes séparées mécaniquement sont exclus de ce plan de surveillance
Analyte recherché	*E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases + détermination des concentrations minimales inhibitrices (CMI)
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Un prélèvement correspond à un échantillon de **viande fraîche** de dinde ou de poulet de chair : ✗ préemballé dans son conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice) et étiqueté ✗ de poids minimal égal à 100 g ✗ ayant une DLC valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (sachant que le délai d'acheminement est de 36h et que l'analyse doit être mise en œuvre par le laboratoire dans les 24h après réception du prélèvement).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **<u>au moment du prélèvement</u>** ✗ Dénomination du produit ✗ Numéro de lot ✗ Date limite de consommation (DLC) ✗ Pays d'abattage
Conservation du prélèvement	Froid positif : température de +5°C ± 3°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✗ Dénomination du produit « PRODDENOM » ✗ Numéro de lot « IDLOTAX » ✗ Date limite de consommation « DLCP » ✗ Pays d'abattage « PAYSABAT » ✗ Date de l'envoi du prélèvement « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Acheminement immédiat (arrivée au laboratoire maximum 36 h après le prélèvement) sous le régime du froid positif : température de +5°C ± 3°C Laboratoires destinataires = **laboratoires agréés pour « Antibiorésistance » (analyses d'*E. coli* productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénèmases)** http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Gestion des résultats non-conformes	Pas de mesure de gestion mise en œuvre dans le cadre de ce plan

ANNEXE IV

Expression des résultats d'analyse

Viande fraîche de poulet de chair à la distribution :

Laboratoire expéditeur (Nom LDA, personne contact, adresse mail, n° tel) :					
Méthode d'identification bactérienne :					
			E. coli BLSE (recherche dans tous les prélèvements)	**E. coli OXA** (recherche dans tous les prélèvements)	**E. coli CARBA** (recherche dans tous les prélèvements)
N°DAP	**n° dpt origine**	**Date de mise en analyse du prélèvement**	**N° souche**	**N° souche**	**N° souche**
103912652380	03		-	-	-
251255633856	56		-	-	-
125458789622	22		-	-	-
105245698229	29		45-556 B	-	-
105245698229	49		-	-	-
- Recherché mais pas trouvé					

Viande fraîche de dinde à la distribution :

Laboratoire expéditeur (Nom LDA, personne contact, adresse mail, n° tel) :					
Méthode d'identification bactérienne :					
			E. coli BLSE (recherche dans tous les prélèvements)	**E. coli OXA** (recherche dans tous les prélèvements)	**E. coli CARBA** (recherche dans tous les prélèvements)
N°DAP	**n° dpt origine**	**Date de mise en analyse du prélèvement**	**N° souche**	**N° souche**	**N° souche**
103912652380	03		-	-	-
251255633856	56		-	-	-
125458789622	22		-	-	-
105245698229	29		45-556 B	-	-
105245698229	49		-	-	-
- Recherché mais pas trouvé					

Ce modèle de fichier est transmis aux laboratoires agréés par le laboratoire national de référence.