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/2023-792** **18/12/2023**

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

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Plan de surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus) des baies, drupes et petits fruits rouges, au stade de la distribution - Dispositif PSPC - Campagne 2024

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Service Commun des Laboratoires Délégataires Prélèvements PSPC

Résumé : La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus (type GI et GII) des baies, drupes et petits fruits rouges, au stade de la distribution.
La totalité des prélèvements programmés sur ce plan 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 ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Instruction technique générale relative à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2023-691

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus (type GI et GII) des baies, drupes[1] et petits fruits rouges, au stade de la distribution.

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Parmi les zoonoses virales, le virus de l'Hépatite A (VHA) fait partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.
Les Norovirus sont quant à eux, la cause majeure de gastro-entérites aigues chez l'Homme toutes classes d'âge confondues. Parmi les cinq sérogroupes de Norovirus (GI à GV), seuls les sérogroupes GI, GII et GIV ont été mis en évidence chez l'Homme infecté.

Les aliments à considérer pour la surveillance des Norovirus et de VHA appartiennent à deux catégories : les aliments pouvant être contaminés au stade de la production primaire par des eaux d'irrigation ou d'immersion contaminées, et les aliments qui peuvent être contaminés lors de leur manipulation avec des précautions d'hygiène insuffisantes, par des personnes infectées.
Ainsi, les végétaux crus sont parmi les principaux aliments associés aux épidémies de Norovirus et de VHA en France et Europe, en particulier les fruits rouges pour VHA.

Il est à noter que les Norovirus et VHA résistent aux méthodes classiques de conservation des aliments (réfrigération et congélation).
L'objectif de ce plan est de collecter des données de contamination par le virus de l'hépatite A et Norovirus (type GI et GII) dans ces denrées au stade de la mise sur le marché pour évaluer l'exposition du consommateur.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'EFSA conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

La totalité des prélèvements programmés sur ce plan sont délégués.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 120, à raison de 5 unités par échantillon au stade de la distribution ainsi répartis :

- ➔ 90 baies, drupes et autres petits fruits rouges surgelées (framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges)
- ➔ 30 baies, drupes et autres petits fruits rouges à l'état frais (framboises, fraises, myrtilles)

1.2. Programmation régionale des prélèvements

12 régions de métropole sont concernées par ces prélèvements. La Corse et les Outre-mer ne sont pas concernés par ce plan.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des deux catégories de matrices est réparti par région, proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2023), (cf tableau en **annexe 1).**
La répartition régio-départementale se fera suivant la même clé de répartition (population humaine) pour ce plan.

[1] drupe = fruit charnu à noyau. La mûre ou la framboise sont des polydrupes ou drupes en grappe ; chaque grain ou drupéole contient un petit noyau mou.

2. Gestion des prélèvements > Délégataires préleveurs et DD(ETS)PP

2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement par le délégataire

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

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le donneur d'ordre DD(ETS)PP pour effectuer la commande auprès du délégataire préleveur.

Matrices à prélever	baies, drupes et autres petits fruits rouges surgelés	baies, drupes et autres petits fruits rouges à l'état frais
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 15 décembre 2024	
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année dans la mesure du possible	
Nombre de prélèvements	90	30
Stade de prélèvement	Distribution	
Type de plan	Surveillance	
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires	
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. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.	
Informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** : voir Fiche des Descripteurs en annexe	
Détail matrice à prélever	Framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges Le mélange de fruits rouges peut contenir : cassis, mûres, groseilles, **mais pas de cerises**	Framboises, fraises, myrtilles
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Etat de la matrice	Surgelées	Etat frais (réfrigérées ou température ambiante)
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile	
Origine (production nationale ou importation) si connue	production nationale ou importation	
Modalités d'échantillonnage	n=5 (5 unités d'au moins 100g, provenant du même lot)	n=5 (5 unités d'au moins 100g, provenant du même lot)
Modalités de conservation du prélèvement et de transport	Froid négatif – 18°C*	Pour les produits réfrigérés et à température ambiante le délégataire doit procéder à la congélation avant acheminement (conditionnement rigide type barquette plastique) [2] - Froid négatif -18°C
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	60h maximum
Laboratoire destinataire des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisée par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier 205, rue Croix verte 34196 Montpellier Labo34@scl.finances.gouv.fr	

* **L'ajout dans le colis d'un thermo-bouton** permettrait au laboratoire de lever toute ambiguïté sur les conditions de température lors de l'acheminement des échantillons et d'obtenir des résultats dont l'exploitation est plus difficilement contestable. Par ailleurs, les préleveurs veilleront à ce que les thermo-boutons soient réglés à la bonne date et la bonne heure.

[2] Lorsque les fruits sont abîmés (écrasés, présence d'exsudat due aux variations de température), les analyses sont impossibles, il est donc demandé de congeler le prélèvement avant envoi en froid négatif.

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le délégataire le plus rapidement possible après le prélèvement sont récapitulés en **annexe 2**.

3. Gestion des échantillons > Laboratoire SCL Montpellier

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 SCL de Montpellier en charge des analyses : la date et le volume d'envoi trimestriel des prélèvements en fonction de leurs programmations.

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le laboratoire d'analyse (SCL Montpellier).

Analytes recherchés	Virus de l'Hépatite A	Norovirus GI et GII
Matrices à analyser	Drupes, baies et petits fruits rouges surgelées Recherche sur les 5 unités du virus hépatite A, du Norovirus GI et du Norovirus GII	
Type de denrée	DAOV (denrée animale d'origine végétale)	
Référence de la fiche de plan	Pas de fiche de plan en 2024	
Conservation avant analyse	Froid négatif	
Rappel du délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	60h maximum
Acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons et en informent l'expéditeur	
Type de méthode	Détection + typage	Détection + identification du génogroupe
Prise d'essai pour analyse	25g	25g
Méthodes de référence	Méthode accréditée COFRAC basée sur la norme XP CEN ISO/TS 15216-2	Méthode accréditée COFRAC basée sur la norme XP CEN ISO/TS 15216-2

Ce plan ne bénéficie pas de fiche de plan, les résultats d'analyse ne peuvent faire l'objet d' EDI (échange de données informatisées) entre le laboratoire et le système d'information.
Le laboratoire 34 du SCL communique les résultats aux DD(ETS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais.
En cas de détection, le laboratoire de Montpellier prévient immédiatement le donneur d'ordre (DD(ETS)PP).
Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.
La transmission des résultats au BGIR (responsable de la valorisation des données au niveau national et européen) sera faite par le SCL directement au BGIR (copie BETD) avant le 1er février 2025.

La totalité des résultats doit être disponible au plus tard le 1er février 2025.

4. Gestion des échantillons avec détection de virus > DD(ETS)PP

La simple détection de virus ne donne pas lieu à alerte, néanmoins nécessite une coordination via l'outil SORA Alerte des actions faisant suite à cette détection.

Il n'existe aucun critère d'alerte analytique européen ou français en matière de Norovirus ou d'hépatite A. De plus, la détection par PCR de traces virales ne suffit pas à déterminer la présence de virus capables d'infecter les consommateurs. Aucune mesure n'est donc prise pour les produits dans lesquels des traces de ces virus seraient détectées.

En revanche :

- Il est nécessaire de pouvoir investiguer les causes de ces contaminations et d'engager des mesures de maîtrise si nécessaire.
- Il est aussi nécessaire de faciliter l'identification d'un lien entre ces résultats et d'autres indices de risque, en particulier l'existence de suspicions de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) pour lesquelles la consommation de ces produits serait rapportée. Le cas échéant, une alerte pourrait être constituée et des mesures de retrait / rappel engagées. Ce cas de figure où des cas humains seraient connus en lien avec un prélèvement réalisé dans le cadre d'un plan de surveillance, reste toutefois peu probable. Les cas d'alerte correspondent le plus souvent à des TIAC dont l'enquête épidémiologique oriente vers des produits qui s'avèreront positifs à la PCR après analyse sur prélèvement ciblé.

Il vous est donc demandé de créer, pour chaque détection de Norovirus ou du virus de l'hépatite A, une FNA de type « Autre » et d'informer les structures suivantes du résultat, par un message actif[3] via SORA Alerte :

- MUS (pour croisement avec les TIAC et le RASFF => en particulier, toute détection sur un produit d'origine hors France sera porté à connaissance du RASFF afin que d'autres Etats membres puissent contribuer aux investigations) ;
- BETD (bureau métier en charge du plan, et pour investigations causes/mesures) ;
- DDecPP du conditionneur si le produit a été conditionné en France.

5. Dispositions financières

Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Je vous demande de réaliser les plans cités 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.

[3] Rappel important : un message actif dans SORA Alerte est rédigé via le bouton « message » en haut de la FNA, et a bien généré un courriel (d'où l'appellation message « actif ») consultable dans les courriels « envoyés » de l'expéditeur. En l'absence de trace du message dans les courriels envoyés de la boite mèl de l'expéditeur, même si un évènement « message envoyé à … » est enregistré sur la FNA, votre courriel n'a pas été envoyé et reçu par les destinataires et ceux-ci n'ont pas été notifiés par SORA d'un nouvel évènement les concernant. Le simple ajout de pièce jointe à une FNA ne génère pas non plus de notification. **La DD(ETS)PP qui envoie un message doit donc systématiquement s'assurer que** :

1) toutes les structures concernées par l'évènement sont ajoutées à la fiche de suivi de la FNA ;
2) le courriel généré dans SORA a effectivement été envoyé, en se basant sur les courriels émis dans le dossier « envoyés » de la structure émettrice.

<u>Annexe 1</u> : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à la distribution

Catégorie		DAOV	
Matrices		Baies rouges surgelées	Baies rouges à l'état frais
Analyte		**HAV et Norovirus**	
Nombre prélèvements niveau national		90	30
nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes	11	5
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	5	1
	BRE (Bretagne)	5	2
	CVL (Centre-Val de Loire)	5	1
	COR (Corse)	0	0
	GES (Grand Est)	7	2
	HDF (Hauts-de-France)	8	3
	IDF (Ile-de-France)	16	5
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	8	3
	NOR (Normandie)	5	2
	OCC (Occitanie)	8	3
	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	7	2
	PDL (Pays-de-la-Loire)	5	2

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Obligatoire (X)
Type d'enseigne		LCU	Hard-discount/Supermarché/Hypermarché/épicerie hors GMS / magasins de producteurs / autre	X
Type de baie rouge	TP_SCS_SC	LCU	Framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges	X
Composition mélange		ALPHA		
Etat de la matrice		LCU	Surgelée, réfrigérée, température ambiante	x
Pays de d'origine si connu		LCU		x
Code emballeur ou Conditionneur si connu				
Date limite de consommation si connu	DLCP	ALPHA		
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA		X
Commentaires	CMNT	ALPHA		
Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique				