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 des risques** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2023-97** **09/02/2023**

Date de mise en application : 08/02/2023
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 : Plans de surveillance des contaminants microbiologiques dans les produits de charcuteries de porc prêts à être consommés : contamination par Listeria monocytogenes dans les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés et Salmonella spp. et Listeria monocytogenes dans les saucissons secs et chorizos de porc à la distribution

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction technique renseigne les modalités de mise en œuvre pour de deux plans de surveillance sur l'année 2023 :
- plan de surveillance portant sur la recherche de Listeria monocytogenes dans les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (dénommé plan 1 dans le document) ;
- plan de surveillance de la contamination par Salmonella spp. et Listeria monocytogenes des saucissons secs et chorizos de porc à la distribution en 2023 (plan 2).

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°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 ;
- 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 ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2023 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2022-848 ;
- Guide d’aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l’usage des exploitants du secteur alimentaire et de l’administration – Version révisée du 10/01/2023 ;
- Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ;
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.

Cette instruction technique renseigne les modalités de mise en œuvre de deux plans :
- plan de surveillance portant sur la recherche de *Listeria monocytogenes* dans les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (dénommé plan 1 dans le document) ;
- plan de surveillance de la contamination par *Salmonella spp.* et *Listeria monocytogenes* des saucissons secs et chorizos de porc à la distribution en 2023 (plan 2).

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Listeria monocytogenes (L. monocytogenes)* et *Salmonella* spp. font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

L. monocytogenes est responsable d'une infection rare mais grave : la listériose peut entraîner des septicémies, méningites, infections locales ou, pour les femmes enceintes, des symptômes grippaux, avortements spontanés, morts *in utero* ou prématurités. La listériose, mortelle dans 20 à 30 % des cas, est particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées.
La transmission de la bactérie à l'Homme se fait principalement par voie alimentaire (99 % des cas). Les aliments considérés comme *présentant le plus de risque sont ceux consommés en l'état, permettant la croissance de L. monocytogenes et conservés un certain temps sous température dirigée.*
Malgré une incidence faible (0,4 cas pour 100 000 habitants), la listériose présente le taux de létalité le plus élevé (de l'ordre de 10%) au sein des zoonoses d'origine alimentaire.
Dans le rapport conjoint EFSA/ECDC de surveillance 2021 des zoonoses, l'incidence des listérioses reste stable depuis cinq ans.

Au niveau national, le génotypage systématique des souches isolées dans le cadre du dispositif PSPC depuis 2019, réalisé par le LNR Listeria monocytogenes, contribue à produire des données utiles à l'évaluation et la gestion des risques. Ces approches génomiques permettent en effet de de caractériser la diversité des souches selon les matrices alimentaires, d'étudier des proximités génétiques entre plusieurs souches et d'identifier celles qui seraient associées à une virulence plus grande.
Ainsi, la DGAl a décidé de mettre en place en 2023 un plan de surveillance portant sur la recherche de *Listeria monocytogenes* dans les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (plan 1).

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié fixe des critères de sécurité relatifs à *L. monocytogenes* pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées (critère 1.2 ci-dessous).
Ce critère microbiologique de sécurité varie en fonction des caractéristiques des denrées alimentaires, de la croissance possible de *L. monocytogenes* dans la denrée considérée et du stade de la chaîne alimentaire où s'applique le critère.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plans d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g[1 2]		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Non détecté dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.

1 ufc/g = unité formant colonie par gramme.
2 Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.
3 Les produits pour lesquels pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, les produits pour lesquels pH ≤ 5,0 et aw ≤ 0,94, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plans d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes,* autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales [3]	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

En Europe, *Salmonella* spp. constitue la seconde cause de toxi-infections alimentaires signalée chez l'Homme et demeure la cause la plus fréquente de toxi-infections alimentaires collectives d'origine bactérienne.
Le réservoir principal de *Salmonella* spp. est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères et des oiseaux. La transmission à l'Homme se fait essentiellement (95 % des cas) par la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits.
Ainsi, les chorizos et les saucissons secs de porc font partie des produits considérés « à risque » susceptibles d'être contaminés par *Salmonella* spp.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe des critères de sécurité pour les produits à base de viande destinés à être consommés crus :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	*Salmonella*	5	0	Non détecté dans 25 g		EN/ISO 6579-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

La DGAL a donc décidé de renouveler un plan de surveillance de la contamination par *Salmonella spp.* des saucissons secs et chorizos de porc à la distribution en 2023 en le complétant avec la prise en compte du critère de sécurité *Listeria monocytogenes (plan 2)*.

Ainsi, la présente instruction technique concerne deux plans de surveillance distincts portant sur les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés mis sur le marché.
Les objectifs de ces deux plans de surveillance sont de :

- Vérifier la conformité des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés mis sur le marché,
- Estimer le taux de contamination de ces matrices par *L. monocytogenes,* et le taux de contamination des saucissons et chorizos secs de porc par *Salmonella spp.*, au stade de la mise sur le marché, et ainsi évaluer l'exposition du consommateur.

Les résultats de ces plans 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.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever (pour les deux plans) est fixé à 780, à raison de **5 unités analysées par échantillon** (soit 3900 analyses au total).

Ces 780 échantillons sont répartis de la manière suivante :

- 480 échantillons de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés hors saucissons secs et chorizos secs,
- 230 échantillons de saucissons secs de porc,
- 70 échantillons de chorizos secs de porc.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Plan *Listeria monocytogenes* /salaisons de porc prêtes à être consommées (plan 1) : Les 13 régions métropolitaines et les 5 départements-régions d'outre-mer (DROM) sont concernés par les prélèvements.

Plan *Listeria monocytogenes* et Salmonella spp./ saucissons secs et chorizos de porc (plan 2) : Les 13 régions métropolitaines sont concernées par les prélèvements (reconduction du PS 2021 concernant la répartition régionale des prélèvements).

Le nombre d'échantillons à prélever par région est établi proportionnellement à la population humaine.

La répartition régionale des prélèvements par catégorie de matrice est présentée en annexe I pour les deux plans.

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.

Pour le plan 1, concernant les **produits de charcuterie de porc prêts à être consommés,** les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution dans les rayons libre-service réfrigérés des établissements des commerces de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ».

Pour le plan 2, portant sur les **saucissons et chorizos secs de porc,** les prélèvements sont directement réalisés au stade de la distribution dans les rayons libre-service des établissements de commerce de détail de type grandes et moyennes surfaces (GMS) qui représentent 95 % des achats de viandes de boucherie en France : hypermarchés, supermarchés et « hard-discount ». Le séchage pouvant se poursuivre tout au long de la durée de vie selon la présentation du produit (avec une diminution de l'aw)**, il est recommandé de prélever autant que possible des produits en début de durée de vie.**

Les prélèvements sont effectués entre le **15 janvier et le 30 décembre 2023**, en veillant à les échelonner de façon régulière, si possible tout au long de l'année.

Il convient également de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, pour que celle-ci soit en cohérence avec la capacité de traitement du laboratoire.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des produits prélevés doit être aléatoire.

1.5. Nature des couples analytes/matrices recherchés

Dans le cadre du plan 1, *L. monocytogenes* est recherchée dans 480 échantillons (n=5) de produits de charcuteries de porc prêts à être consommés (hors saucissons et chorizos secs de porc). Des exemples de produits sont donnés ci-dessous :

- Saucisses et saucissons cuits : saucisson à l'ail, cervelas, mortadelle, etc.
- Autres pièces et morceaux cuits : jambon, rôti, jambonneau, jarret, etc.
- Pâtés, galantines, ballottines
- Rillettes
- Produits à base de tête : museaux de porc, etc.
- Pièces et morceaux secs autres que saucissons secs et chorizos secs : jambons secs prétranchés, coppa, lonzo, filet de porc séché, etc.

Dans le cadre du plan 2, *L. monocytogenes et Salmonella* spp. sont recherchées dans 300 échantillons (n=5) de saucissons et chorizos secs de porc.

Pour les deux plans, pour *L. monocytogenes,* un dénombrement est mis en œuvre simultanément à la recherche.
Pour *Salmonella* spp., en cas de détection, un sérotypage des souches est effectué.

2. 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

Concernant le plan 1, les prélèvements de **produits de charcuterie de porc prêts à être consommés** concernent des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine (sous film, sous-vide ou sous atmosphère modifiée) et étiquetés. Ils sont prélevés directement dans les rayons libre-service réfrigérés des GMS.

Les échantillons prélevés doivent avoir une date limite de consommation (DLC) valide, et ce jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse. **Il est à noter que les laboratoires procèderont à l'analyse à la DLC du produit.**
Le produit doit être conservé à la température mentionnée sur l'étiquetage, et ce jusqu'à l'analyse par le laboratoire (+4°C généralement).

Concernant le plan 2, les prélèvements de **saucissons secs ou de chorizos sec de porc** concernent soit des pièces entières, soit des produits prétranchés, fabriqués par des établissements implantés en France. Ces prélèvements portent en priorité sur des produits en début de durée de vie donc réceptionnés par le commerce de détail au plus près de la date de prélèvement.

Ils concernent :
-soit des produits non conditionnés auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
-soit des produits préemballés dans leur conditionnement d'origine et étiquetés.



Ces produits seront analysés à réception au laboratoire. Dans la mesure où la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* seront réalisés sur ces produits, il sera important d'informer la GMS que dans le cas où l'analyse révélerait la détection de *Listeria monocytogenes* dans 25g**, il sera de la responsabilité du fabricant du produit et du distributeur de prouver la catégorisation de cette denrée au regard du danger *Listeria monocytogenes*** (càd denrée permettant ou ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*), et ce, afin de statuer sur le devenir du produit (retrait/rappel du marché ou maintien sur le marché).
Aussi, le préleveur choisira simultanément aux 5 unités qui seront prélevées pour les recherches de *Salmonella spp*. et de *Listeria monocytogenes* 5 autres unités du même lot, qui seront conservées par la GMS en vue de la réalisation en autocontrôles des mesures d'Aw en cas de détection de *Listeria monocytogenes* : la GMS peut également faire le choix de faire réaliser immédiatement les mesures d'Aw sur les 5 unités du lot prélevées, en parallèle à celles analysées dans le cadre du plan de surveillance (et ce afin de disposer des résultats au moment de l'obtention des résultats portant sur la recherche de *Listeria monocytogenes*.
La GMS devra s'assurer que le laboratoire à qui elle confie ces mesures d'Aw participe *a minima* à des essais inter-laboratoires sur le paramètre Aw et que ses résultats d'analyses inter-comparatives sont satisfaisants.

Pour les deux plans de surveillance, chaque prélèvement est constitué de 5 unités de 100 grammes minimum (n = 5) appartenant au même lot de fabrication.
Les modalités de prélèvements et d'analyse sont récapitulées dans l'annexe III.

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.

Les descripteurs à renseigner dans SIGAL sont détaillés en annexe II.
Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :

Pour le plan 1, concernant les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés :
- type d'enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre,
- dénomination du produit,
- date limite de consommation,
- identification du lot,
- atmosphère de conditionnement,
- numéro d'agrément de l'établissement d'origine, le cas échéant
- date d'envoi des prélèvements.

Pour le plan 2, concernant les saucissons secs ou chorizos secs de porc :
- type d'enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché, autre,
- type de saucisson sec : chorizo, rosette, fuseau, salami, saucisson sec, saucisse sèche pur porc, saucisse sèche pur porc supérieure, autre,
- identification du lot,
- type de présentation : pièce entière ou produit pré-tranché,
- numéro agrément de l'établissement d'origine,
- date de début de durée de vie ou de fabrication si elle est mentionnée sur l'étiquette,
- date d'envoi des prélèvements.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif pour les produits réfrigérés (température comprise entre +1°C et +5°C) ou à température ambiante pour les autres produits, à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour la recherche de *L. monocytogenes* et Salmo*nella* spp. (laboratoire disposant de l'agrément A).

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 1 et 2 de l'instruction technique générale relative aux PSPC 2023.

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 : www.agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

(cf fichier intitulé « 2023 PSPC – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »).

3. Gestion des échantillons

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (comprise entre +1°C et +5°C pour les produits réfrigérés) et/ou du délai d'acheminement (36 heures maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer l'expéditeur.

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les EDI SACHA. Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.

3.2. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyse officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL
(https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/ suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

Concernant le plan 1, portant sur les produits de charcuterie de porc prêts à consommer (hors saucissons secs et chorizos secs) avec recherche et dénombrement de *Listeria monocytogenes* à la DLC des produits

Listeria monocytogenes
Les analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés **le jour de la DLC du produit.**

Rappel : les produits doivent être conservés à la température mentionnée sur l'étiquetage, et ce jusqu'à l'analyse par le laboratoire (+4°C généralement).

Pour chacune des 5 unités qui constituent l'échantillon, les laboratoires agréés procèdent :

– à la recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 11290-1 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et *Listeria* spp. – Partie 1 : méthode de recherche »,
- au dénombrement de *L. monocytogenes* selon la norme NF EN ISO 11290-2 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et de *Listeria* spp. : Partie 2 – méthode de dénombrement ».

Les méthodes alternatives validées par rapport à ces méthodes 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) 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/laboratoiresagrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation).

Le dénombrement de *L. monocytogenes* doit être mis en œuvre de façon simultanée à la recherche.
Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

Concernant le plan 2, portant sur les saucissons secs et chorizos secs avec recherche de *Salmonella* spp. et recherche/dénombrement de *Listeria monocytogenes* **à réception du laboratoire.**

***Salmonella* spp.**

Les analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse).

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 des *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-etreconnus-Méthodes-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.

Listeria monocytogenes

Les analyses sont mises en œuvre par les laboratoires agréés dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Pour chacune des 5 unités qui constituent l'échantillon, les laboratoires agréés procèdent :

– à la recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 11290-1 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et *Listeria* spp. – Partie 1 : méthode de recherche »,

- au dénombrement de *L. monocytogenes* selon la norme NF EN ISO 11290-2 (2017) « Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* et de *Listeria* spp. : Partie 2 – méthode de dénombrement ».

Les méthodes alternatives validées par rapport à ces méthodes 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) 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/laboratoiresagrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation).

Le dénombrement de *L. monocytogenes* doit être mis en œuvre de façon simultanée à la recherche.
Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

3.4. Expression des résultats

Cf. fiches de plan PLISTMC et PSALMM

Les laboratoires d'analyses qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur.

Listeria monocytogenes

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme :

- « Non détection dans 25 g » ou « Détection dans 25 g » de *L. monocytogenes* pour les analyses de recherche ;
- Exprimé en nombre d'ufc par gramme pour les analyses de dénombrement.

***Salmonella* spp.**

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Détection dans 25 g » ou «Non détection dans 25 g » de *Salmonella* spp., avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) en cas de présence.

Concernant les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisés :

Les laboratoires utilisent les fiches de plan disponibles sur le portail RESYTAL https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

3.5. Transmission des résultats

En cas de résultat non-conforme, les laboratoires agréés avertissent **immédiatement** (par téléphone ou e-mail) la DD(EC)PP/DAAF « donneur d'ordre ».

Tous les résultats sont envoyés dans SIGAL par les laboratoires qualifiés, **de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention**, et doivent être disponibles **au plus tard le 1er février 2024.**

3.6. Transmission des souches isolées

Listeria monocytogenes

Une souche par échantillon contaminé par *L. monocytogenes* (quels que soient les résultats du dénombrement) devra être transmise (en gélose conservation) au LNR Listeria monocytogenes avec la fiche de renseignement spécifique (contact : lnr.listeria-monocytogenes@anses.fr), à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL « *Salmonella* et *Listeria* »
Équipe Surveillance
Bâtiment Monod, 2nd étage
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Le LNR reçoit l'exhaustivité des souches isolées des plans ; il met en œuvre les étapes d'extraction et de séquençage. Les reads sont ensuite déposés par le LNR sur la plateforme d'analyse BIGSdb et analysés par cgMLST selon le schéma permettant la comparaison des souches d'alerte collectées par le CNR au niveau national.

***Salmonella* spp.**

Les souches de *Salmonella* spp. devront être transmises (en gélose de conservation) par les laboratoires agréés au LNR Salmonella, accompagnées de leur fiche commémorative (contact : laetitia.bonifait@anses.fr) à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Unité HQPAP - LNR *Salmonella* **PSPC 2023**
Zoopôle BP 53
22440 PLOUFRAGAN

Il est important que les laboratoires agréés veillent à indiquer correctement sur les fiches de renseignements spécifiques relatives à *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.:

– que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,
– les références de la présente instruction,
– la copie papier du DAP ou le numéro du DAP correspondant,
– la date d'isolement de la souche.

Pour chaque souche, une copie du DAP sera transmise aux LNR, en complément de la fiche de renseignement, afin de faciliter la traçabilité et les échanges avec la DGAL, notamment dans le cadre de la réalisation des bilans annuels.

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

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2023

Pour le plan 1, *relatif à la surveillance des produits de charcuterie de porc prêts à consommer (hors saucissons secs et chorizos secs) avec recherche et dénombrement de Listeria monocytogenes* ***à la DLC des produits :***

Détection de *Listeria monocytogenes*
Tout résultat non-conforme (détection de *L.monocytogenes* à un taux >100 ufc/g à DLC) doit être suivi par des investigations au niveau du site de production pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives doivent être mises en place par l'opérateur.
Ce suivi est effectué par la DD(ec)PP/DAAF du lieu de production.

Dans le cas où la DLC est dépassée de moins de 15 jours au moment de la réception du résultat de dénombrement supérieur à 100 ufc/g, afin de permettre l'information des consommateurs exposés, le résultat doit en outre être communiqué **sans délai** par la DD(ec)PP/DAAF :

- au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ;
- à la MUS par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BETD.

Pour le plan 2, relatif à la surveillance des saucissons secs et chorizos secs avec recherche de Salmonella spp. et recherche/dénombrement de Listeria monocytogenes ***à réception du laboratoire***

Détection de *Salmonella* spp.
Un résultat non conforme dans le cadre de cette instruction se définit par toute détection d'au moins un sérotype de *Salmonella*.
Un résultat non conforme doit être communiqué **sans délai** par la DD(ec)PP/DAAF :

- au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ;
- à la MUS par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BETD ;
- à la DD(ec)PP/DAAF du lieu de production si le département de production diffère du département de prélèvement. Tout résultat non-conforme doit être suivi par des investigations au niveau du site de production pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives doivent être mises en place par l'opérateur. Ce suivi est effectué par la DD(ec)PP/DAAF du lieu de production, en concertation avec la MUS.

Les modalités de signalement à l'administration d'un résultat non conforme sont rappelées dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2023.

Détection de *Listeria monocytogenes*

Un résultat non conforme dans le cadre de ce plan de surveillance se définit par toute détection de *L.monocytogenes dans 25g dans l'attente des informations relatives à la catégorisation du lot de produit (permettant ou ne permettant pas le développement de Listeria monocytogenes)* et doit être communiqué **sans délai** par la DD(ec)PP/DAAF :

- au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ;
- à la MUS par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au BETD ;
- à la DD(ec)PP/DAAF du lieu de production si le département de production diffère du département de prélèvement, en précisant que la catégorisation du lot de produit n'est pas connue et est attendue du professionnel chez qui le prélèvement a été effectué.

Les modalités de signalement à l'administration d'un résultat non conforme sont rappelées dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2023.

A réception de résultats témoignant de la détection de *Listeria monocytogenes* dans 25g à un taux <10/g, **le professionnel chez qui le prélèvement a été effectué doit pouvoir justifier la catégorisation du produit (permettant ou ne permettant pas la croissance de *Listeria monocytogenes*) afin de statuer sur le devenir des produits (retrait/rappel ou maintien sur le marché). Ces éléments de justification seront constitués des résultats de mesures d'Aw réalisées sur les 5 unités du même lot prélevées par l'inspecteur et de toute information recueillie par l'exploitant de la GMS auprès de son fournisseur.**

Tout résultat non-conforme (= détection de *L. monocytogenes* à un taux >100 ufc/g ou détection de *L.monocytogenes/25g dans un produit présentant une Aw>0,92*) doit être suivi par des investigations au niveau du site de production pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives doivent être mises en place par l'opérateur.
Ce suivi est effectué par la DD(ec)PP/DAAF du lieu de production, en concertation avec la MUS.

5. 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°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction et vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer.

MAUD FAIPOUX ID Signature numérique de MAUD FAIPOUX ID

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre de prélèvements		
	PLAN 1	PLAN 2	
	Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (autres que saucissons secs et chorizos secs de porc)	Saucissons secs de porc	Chorizos secs de porc
Auvergne-Rhône-Alpes	57	28	9
Bourgogne-Franche-Comté	20	10	3
Bretagne	24	12	4
Centre-Val de Loire	18	9	3
Corse	2	1	0
Grand-Est	40	21	6
Hauts-de-France	43	21	6
Ile de France	88	43	14
Normandie	24	12	4
Nouvelle-Aquitaine	43	21	6
Occitanie	42	21	6
Provence-Alpes-Côte d'Azur	36	18	5
Pays de la Loire	27	13	4
Guadeloupe	3	0	0
Martinique	3	0	0
Guyane	2	0	0
Réunion	6	0	0
Mayotte	2	0	0
Total	**480**	**230**	**70**

ANNEXE II - Descripteurs intervention[3]

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
PLAN 1 exclusivement Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (hors saucissons secs et chorizos secs)				
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Atmosphère de conditionnement	LCU	Sous film / Sous-vide / Sous atmosphère modifiée/Autre	A saisir par DD	Oui
Date limite de consommation « DLCP »	DATE		A saisir par DD	Oui
Contamination par Listeria « CNTM_LM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD	Non
Dénombrement en Listeria « DNBR_LM »	ALPHA		A saisir par la DD Si le prélèvement est contaminé par *Listeria monocytogenes*, préciser le résultat du dénombrement (en ufc/g) pour chacune des unités ayant un résultat positif	Non
Plan 2 exclusivement - Saucissons secs et chorizos de porc				
Type de saucisson sec « TP_SCS_SC »	LCU	Chorizo / Rosette fuseau /Salami / Saucisson sec saucisse sèche pur porc / Saucisson sec/saucisse sèche pur porc supérieure / Saucisson sec/saucisse sèche supérieure /Autre	A saisir par la DD	Oui
Numéro agrément de l'établissement d'origine « NUMAGRE »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Date Limite de consommation	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Contamination par Listeria « CNTM_LM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD	Non
Dénombrement en Listeria « DNBR_LM »	ALPHA		A saisir par la DD Si le prélèvement est contaminé par *Listeria monocytogenes*, préciser le résultat du dénombrement (en ufc/g) pour chacune des unités ayant un résultat positif	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
PLAN 1 et PLAN 2 Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés + saucissons secs et chorizos secs				
Type d'enseigne « TPSGN »	LCU	Hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre	A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	Non
Commentaire cloture non conformité « CMNT_CLTNCF »	ALPHA		A saisir par la DD	Non
Suite non conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

AnalyteS recherchéS	*Listeria monocytogenes et Salmonella* spp.
Produits alimentaires concernés	Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés Et saucissons secs et chorizos secs de porc
Quantité minimum et nombre d'unités (n) par échantillon à prélever	Chaque prélèvement est constitué de 5 unités de 100 grammes (n = 5)
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C) ou température ambiante pour les produits non réfrigérés
Délai d'acheminement au laboratoire	Délai d'acheminement 36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche *L. monocytogenes* et de *Salmonella* spp. (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	Microbiologie
Matrice analysée	Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés analysés à DLC ET Saucissons et chorizos secs de porc analysés à réception au laboratoire
Méthodes de référence	NF ISO 11290-1 et NF ISO 11290-2 pour *Listeria monocytogenes* NF ISO 6579-1 pour *Salmonella* spp. FD CEN ISO/TR 6579-3 pour le sérotypage de *Salmonella*
Seuil de détection	*Listeria monocytogenes* : Détecté dans 25 g *Salmonella* spp : Détecté dans 25 g
Seuil de numération	*Listeria monocytogenes : 10* ufc/g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	*Listeria monocytogenes :* 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation (analyses à DLC) *Listeria monocytogenes* : non détecté dans 25g dans le cas de denrées présentant une Aw>0,92 (analyse à réception au laboratoire) *Salmonella* spp. : Non détecté dans 25 g (n=5, c= 0)

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT– 571-pdts carnés ; distrib ; saucissons porc ; Salmo Listeria NAT– 572-pdts carnés ; distrib ; chorizos porc ; Salmo Listeria NAT– 568-pdts carnés ; distrib ; salaisons porc RTE; Listeria
Objectif du plan	Vérifier la conformité des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés mis sur le marché, Estimer le taux de contamination de ces matrices par *L. monocytogenes (PLAN 1),* et le taux de contamination des saucissons et chorizos secs de porc par *Salmonella spp.(PLAN 2)*, au stade de la mise sur le marché, et ainsi évaluer l'exposition du consommateur.
Période de prélèvement	Du 15 janvier au 30 décembre 2023
Stade de prélèvement	Distribution
Matrice à prélever	Produits de charcuteries de porc prêts à être consommés Saucissons et chorizos secs de porc
Analyte recherché	*L. monocytogenes et Salmonella* spp.
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	**- PLAN 1 : Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (hors saucissons secs et chorizos secs)** : prélèvement de 5 unités de 100 g minimum (n=5) du même produit (et du même lot si possible) **-PLAN 2 : Saucissons secs et chorizos secs de porc** : prélèvement de 5 unités de 100 g minimum (n=5) d'un même lot **=>** Pièces entières OU produits prétranchés **=>**Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination
Recueil des informations relatives au prélèvement et saisie des descripteurs dans SIGAL	Type enseigne : hard-discount, supermarché, hypermarché ou autre Identification du lot Date de l'envoi des prélèvements **Saucisson sec et chorizo de porc (plan 1)** Type de saucisson sec : chorizo, rosette fuseau, salami, saucisson sec saucisse sèche pur porc, saucisson sec/saucisse sèche pur porc supérieure, saucisson sec/saucisse sèche supérieure, autre Numéro agrément de l'établissement d'origine **Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (plan 2)** Dénomination du produit Atmosphère de conditionnement : sous film, sous-vide, sous atmosphère modifiée, autre Date limite de consommation Numéro agrément de l'établissement d'origine
Conservation du prélèvement	Maintenu au froid positif (température comprise entre 1°C et +5°C) ou à température ambiante pour les produits non réfrigérés
Envoi du prélèvement	**Acheminement immédiat** (arrivée au laboratoire maximum 36h après le prélèvement) Envoi à un laboratoire agréé pour les analyses de *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

Réception et Enregistrement du résultat dans SIGAL	Dans le cas particulier des échantillons analysés par un laboratoire non qualifié SIGAL : Renseigner les trois descripteurs, dès réception du rapport d'essais : -Descripteur « Contamination par *Listeria* » OUI en cas de détection de *Listeria monocytogenes* dans 25 g NON en cas de non détection de *Listeria monocytogenes* dans 25 g -Descripteur « Dénombrement en *Listeria* » si présence de *Listeria monocytogenes* Résultat du dénombrement en ufc/g pour chacune des unités ayant un résultat positif -Descripteur « Contamination par *Salmonella* » OUI en cas de détection de *Salmonella* dans 25 g NON en cas détection de *Salmonella* dans 25 g -Descripteur «Commentaires cloture non conformité» Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s) pour *Salmonella*
Gestion des résultats non-conformes	**<u>Résultat non conforme pour *Salmonella* spp.=</u> détection d'au moins un sérotype dans 25g :** ➢ Signalement à la DGAL/SDSSA/BETD et DGAL/MUS ➢ Actions à mener définies en concertation avec la MUS **<u>Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* dans le cadre du plan 1, = détection > 100 ufc/g à DLC</u> (surveillance produits de charcuterie de porc prêts à être consommés (hors saucissons secs et chorizos secs) (produit répondant aux critères d'une alerte nationale et conformément aux instructions en vigueur sur les alertes) ou** **<u>Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* dans le cadre du plan 2 = détection dans 25g si le produit présente une Aw>0,92</u>** (surveillance saucissons secs et chorizos secs analysés à réception du laboratoire (produit répondant aux critères d'une alerte nationale et conformément aux instructions en vigueur sur les alertes), ou **détection à un taux >100 ufc/g quelle que soit l'Aw :** **1/** LA DD(EC)PP/DAAF du lieu de prélèvement ➢ Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué ➢ Signalement à la DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr - copie DGAL/SDSSA/BETD et DGAL/SDEIGIR/BGIR - copie SRAL/SALIM de rattachement - copie DD(EC)PP/DAAF du lieu de production (si différente de la DD(EC)PP/DAAF de prélèvement) **2/** DD(EC)PP/DAAF du lieu de production ➢ Echanges avec la MUS pour les mesures de gestions (suivi de l'établissement de production, mise en place d'actions correctives).