



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## Ordre de service d'action

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque</b> <b>Bureau de la gestion intégrée du risque</b> <b>251 rue de Vaugirard</b> <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b> <b>0149554955</b></p>	<p><b>Instruction technique</b> <b>DGAL/SDEIGIR/2024-115</b> <b>15/02/2024</b></p>
--	--

**Date de mise en application :** 01/02/2024

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 2

**Objet :** Dispositif PSPC - Campagne 2024 -Plan de surveillance de la contamination par Salmonella spp. et Campylobacter spp. des peaux de cou de poulet et de dinde au stade de l'abattoir.

### Destinataires d'exécution

DRAAF  
DAAF  
DD(CS)PP

**Résumé :** Les objectifs de ce plan de surveillance sont de vérifier la conformité des viandes fraîches de volaille par rapport à la réglementation, estimer, au stade de l'abattage, le taux de contamination par Salmonella et Campylobacter des viandes fraîches de volaille produites en France, comparer les taux de contamination et taux de non-conformité réglementaire avec ceux observés lors des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

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

**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

- Règlement (CE) 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.
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC)

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

## Contexte

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. des peaux de cou de poulet et de dinde au stade de l'abattoir.

Selon le rapport One Health de 2021<sup>1</sup>, en 2021, 60 050 cas de salmonelloses humaines et 127 840 cas de campylobacterioses humaines ont été déclarés dans l'Union européenne, avec respectivement 71 et 26 décès humains. Ce sont très significativement les deux premiers agents responsables de zoonoses dans l'Union européenne, toutes sources confondues (eau, alimentation, contact...). Les trois sérotypes de *Salmonella* les plus fréquemment signalés en 2021 étaient *S. Enteritidis* (54,6 %), *S. Typhimurium* (11,4 %) et *S. Typhimurium* monophasique (1,4,[5],12:i:-) (8,8%), représentant 74,8% des cas humains confirmés.

Par ailleurs, les salmonelles et *Campylobacter* demeurent, en France et dans l'Union européenne, les agents pathogènes les plus fréquemment confirmés lors de Toxi-Infections Alimentaires. Parmi ces cas de TIAC, les vecteurs principaux identifiés sont en premier lieu la viande de volailles pour *Campylobacter*, et les œufs pour *Salmonella*.

La réglementation sanitaire concernant les viandes fraîches de volailles est issue de l'application du Règlement Européen 2073/2005, qui impose, en abattoir, dans le cadre des autocontrôles réalisés par l'abatteur, des prélèvements sur « peau de cou » en sortie de ressuage, sur les poulets de chair et les dindes, afin de détecter la présence de salmonelles (poulets et dindes) de sérotype *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* et de *Campylobacter* (poulets). En cas de résultats défavorables, l'abatteur doit mettre en place des actions correctives.

Ce sujet fait l'objet d'instructions techniques spécifiques<sup>23</sup>, destinées aux Services vétérinaires d'inspection en abattoirs de volailles. Les exploitants des abattoirs transmettent, chaque année et depuis 2020, à la DGAL les résultats de leurs autocontrôles via la plateforme DONAVOL<sup>4</sup>. Les résultats transmis nécessitent cependant d'être confortés par des données issues de contrôles officiels, c'est l'objet du plan de surveillance. Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- Vérifier la conformité des viandes fraîches de volaille par rapport à la réglementation,
- Estimer, au stade de l'abattage, le taux de contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* des viandes fraîches de volaille produites en France,
- Comparer les taux de contamination et taux de non-conformité réglementaire avec ceux observés lors des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

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

---

<sup>1</sup> The European Union One Health 2021 Zoonoses Report (EFSA)

<sup>2</sup> Instruction technique DGAL/SAS/2021-410 du 31/05/2021 relative aux critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles

<sup>3</sup> Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-663 du 29/10/2020 relative à la conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles présentant des résultats non conformes au regard du danger *Salmonella* spp

<sup>4</sup> Plateforme créée par la FIA et le CNADEV afin de mutualiser les données d'autocontrôles microbiologiques des abattoirs agréés de volailles, lapins et chevreux français

# 1. Plan d'échantillonnage

## 1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

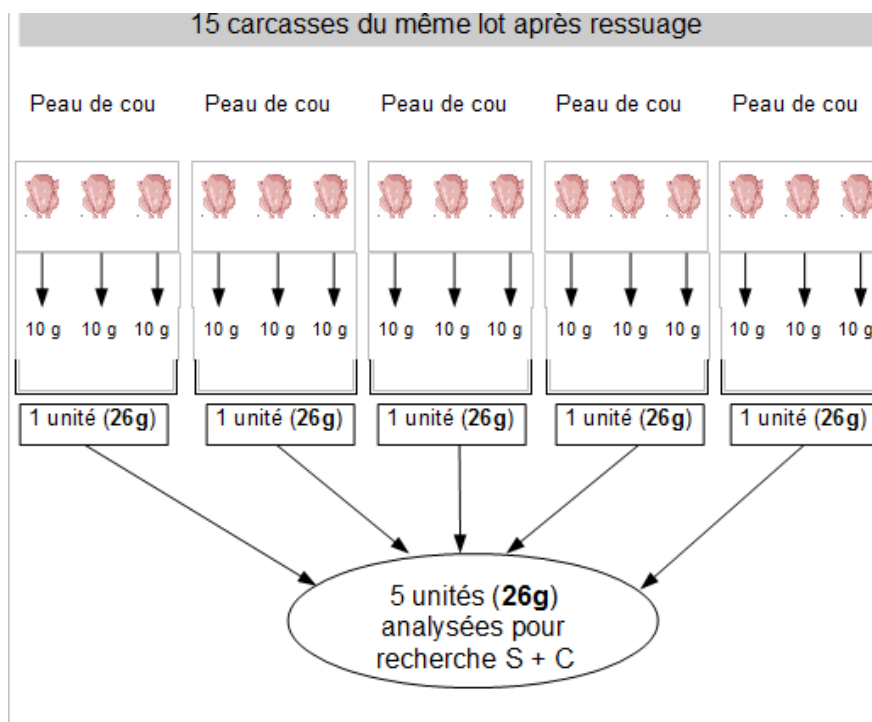
Le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 1663, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 8315 analyses) au stade de l'abattoir ainsi répartis :

- > peaux de cou de poulet : 1310 prélèvements
- > peaux de cou de dinde : 353 prélèvements.

## 1.2 Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever

Les différents prélèvements réalisés doivent dans la mesure du possible concerner des **unités épidémiologiques différentes**.

Pour les volailles, l'unité épidémiologique correspond à l'INUAV (numéro unique atelier volailles).



*Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever dans le cas des poulets et dindes de chair :  
Salmonella + Campylobacter analysés dans le même laboratoire*

## 1.3 Programmation régionale des prélèvements

Douze régions de métropole sont concernées par ces prélèvements qui sont réalisés par les DD(ETS)PP.

Les prélèvements sont réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et/ou de dindes. Les abattoirs de volailles concernés pour la réalisation des prélèvements sont les abattoirs de fort tonnage (> 5000 tonnes /an), de tonnage moyen (500 à 5000 tonnes/an) **ainsi que de faible tonnage (< 500 tonnes/an)**.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des matrices à prélever (poulet ou dinde) est réparti par région, en fonction des données d'abattage DIFABATVOL complétées par l'enquête annuelle du BEAD auprès des départements pour les abattoirs de faible tonnage, comme le montre le tableau en **annexe 1**.

La répartition régio-départementale se fera suivant la même clé de répartition pour ce plan, avec néanmoins une **représentation importante des abattoirs de moyens et faibles tonnages**, afin de réaliser une exploitation spécifique au niveau de ces établissements. Ainsi, les départements ne comportant que des abattoirs de faible tonnage seront inclus dans cette répartition, et les abattoirs de fort tonnage ne feront pas l'objet de plus d'un prélèvement par semaine.

## 2. Gestion des prélèvements > DD(ETS)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024

### 2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte [par la DD\(ETS\)PP](#)

Matrices à prélever	Peaux de cou de poulet de chair	Peaux de cou de dinde à l'engraissement
Période de prélèvement	Du 1 <sup>er</sup> Janvier au 31 décembre 2024	
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année,	
Modalités des prélèvements	Prélever <b>de préférence</b> sur des lots positifs en salmonelles en élevage (chiffonnettes), sans préférence sur le sérotype détecté en élevage. Eviter de prélever sur la première moitié de la journée d'abattage Prévenir l'exploitant d'abattoir de la réalisation du prélèvement a minima transmission d'un courriel avec accusé de réception (mesures éventuelles de gestion des lots non conformes)	
Nombre de prélèvements	1310	353
Stade de prélèvement	Abattoir	
Type de plan	Surveillance	
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires	
Référence du numéro NAT	569	570
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	
Informations relatives au prélèvement	A récupérer <b>au moment du prélèvement</b> : voir Fiche des Descripteurs en annexe	
Etat de la matrice	Réfrigérée	
Modalités d'échantillonnage	Chaque échantillon est constitué de 5 unités (n=5) de 30 g minimum (3x10g) d'un même lot	
Conditionnement	Conditionnement stérile	
Modalités de conservation du prélèvement	Froid positif : entre +2°C et +8°C	

Matrices à prélever	Peaux de cou de poulet de chair	Peaux de cou de dinde à l'engraissement
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	
Laboratoires destinataires des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoires agréés pour la recherche de <i>Salmonella spp.</i> et la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter spp.</i> ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a> )	

## 2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par la DD(ETS)PP le plus rapidement possible après le prélèvement sont récapitulés en **annexe 2**.

### 3. Gestion des échantillons > Laboratoires d'analyses (LDA)

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par les laboratoires d'analyses.

Analytes recherchés	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Campylobacter</i> spp.
Matrices à analyser	Peaux de cou de poulet de chair et de dinde d'engraissement
Type de denrée	DAOA
Référence de la fiche de plan	PSALMM V3.2 et PCAMPBR V1.2
Conservation avant analyse	Froid positif : entre +2°C et +8°C
Rappel du délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Critère d'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
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de <i>Salmonella</i> spp. et la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a> )
Mise en œuvre des analyses	Dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse)
Type de méthode	Microbiologie
Prise d'essai pour analyse	26g
Méthodes de référence	<b><i>Salmonella</i> spp.:</b> NF ISO 6579-1; FD CEN ISO/TR 6579-3 (sérotypage) <b><i>Campylobacter</i> spp. :</b> Recherche : NF EN ISO 10272-1 : 2017 Dénombrement : NF EN ISO 10272-2 : 2017
Seuil de non-conformité critère d'hygiène (règlement (CE) n°2073/2005)	<b><i>Salmonella</i> spp :</b> Détecté dans 25 g <b><i>Campylobacter</i> spp .:</b> dénombrement > 1000 UFC/g
Seuil de numération	-
Critères de sécurité : Règlement (CE) n°2073/2005 et Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire	( <i>Salmonella</i> spp.: absence de critère de sécurité sur cette matrice)  <b><i>Salmonella</i> Typhimurium</b> (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) ou <b><i>Salmonella</i> Enteritidis :</b> Détection dans 25g (n=5, c=0) ( <i>Campylobacter</i> spp .: Absence de critère de sécurité)

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

Toutes les souches isolées de *Salmonella* spp. (en gélose de conservation) et de *Campylobacter* spp. (en bouillon glycérolé peptonné), ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités, devront être transmis par les laboratoires agréés au laboratoire de l'Anses Ploufragan-Plouzané-Niort à l'adresse ci-après :

Anses Laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort  
Unité HQPAP  
LNR *Salmonella* (contact : [laetitia.bonifait@anses.fr](mailto:laetitia.bonifait@anses.fr))  
et LNR *Campylobacter* (contact : [martine.denis@anses.fr](mailto:martine.denis@anses.fr))  
Zoopôle BP53  
22440 PLOUFRAGAN

Les laboratoires agréés non qualifiés pour les EDI communiquent les résultats aux DD(ETS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

Les laboratoires agréés qualifiés pour les EDI saisissent les résultats dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention.

**Les résultats doivent être disponibles au plus tard le 1<sup>er</sup> février 2025.**

#### 4. Gestion des échantillons non conformes et mise en œuvre des mesures de gestion > DD(ETS)PP

*Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024*

En cas de détection de *Salmonella* présentant un critère de sécurité défini dans le RE 2073/2005 : présence de *Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12:i:-) ou de *Salmonella* Enteritidis, l'abatteur devra mettre en œuvre une gestion spécifique conformément à l'instruction technique DGAL/SAS/2021-410<sup>5</sup> et au Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

A cet effet le service d'inspection informera l'abatteur dès réception des résultats a minima par mail avec accusé de réception.

Les produits non conformes du fait de ce critère de sécurité dépassé sont considérés dangereux et *a minima*, une FNA de type « Non-alerte Produit dangereux non mis sur le marché » doit être créée par la DD(ETS)PP.

En outre, s'ils ont été mis sur le marché hors du contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité, il s'agit d'une situation d'alerte, locale ou nationale. Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent alors et une notification de type « Alerte produit » doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, de la copie de l'étiquette du produit prélevé, des éléments justificatifs de la traçabilité du produit (bon de livraison), ainsi que tout élément d'information utile sur les mesures de gestion mises en œuvre ou prévues, tel que précisé par l'IT DGAL/MUS/2023-315 et par le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire mis à jour (IT DGAL/MUS/2023-11).

Il n'existe pas de critère réglementaire de sécurité concernant *Campylobacter* spp. dans les viandes de volaille.

---

<sup>5</sup> A noter : Dans l'IT DGAL/SAS/2021-410, page 18, la phrase « Les denrées alimentaires issues de ces viandes fraîches n'étant pas des produits à consommer en l'état, le rappel du lot non conforme (information du consommateur) n'est pas nécessaire. » est obsolète et ne doit pas être considérée. Le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, dans sa version de fin 2022 (IT DGAL/MUS/2023-11), explique comment il faut comprendre les notions d'information du consommateur et de rappel pour cette filière et pour le danger Salmonelle. Il prévoit en effet page 32 une dérogation aux modalités d'information du consommateur, spécifique au danger Salmonelle dans la filière volaille, si toutefois l'étiquetage du produit ou un affichage permanent en rayon joue ce rôle d'information du consommateur. L'IT DGAL/SAS/2021-410 sera corrigée en conséquence.



## 5 Dispositions financières

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

Le financement des analyses demandées dans le cadre de cette instruction technique et réalisées par les LNR *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. est assuré par la DGAL.

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.

## Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à l'abattoir

Matrices	Nombre prélèvements national	ARA (Auvergne-Rhône-Alpes)	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	BRE (Bretagne)	CVL (Centre-Val de Loire)	COR (Corse)	GES (Grand Est)	HDF (Hauts-de-France)	IDF (Île-de-France)	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	NOR (Normandie)	OCC (Occitanie)	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	PDL (Pays-de-la-Loire)	971 (Guadeloupe)	972 (Martinique)	973 (Guyane)	974 (La Réunion)	976 (Mayotte)
Peau de cou de poulet	1310	90	135	433	33	0	42	28	5	115	42	65	5	317	0	0	0	0	0
Peau de cou de dinde	353	4	0	140	72	0	0	0	0	26	36	3	0	72	0	0	0	0	0

## Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
<b>Prélèvements peaux de cou de poulet et de dinde</b>					
Nom établissement		ALPHA			X
Numéro agrément ou enregistrement		ALPHA			X
Catégorie de tonnage		LCU	inf 500 t/an/ 500-1000 t/an/ 1001-5000 t/an/ 5001-10000 t/an/ sup 10000 t/an		X
Type d'éviscération		LCU	Automatique/ Semi-automatique/ Manuelle		

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Type de refroidissement			Statique/ Dynamique/ A eau		
Numéro INUAV		ALPHA			X
Statut Salmonelle élevage		LCU	Positif préciser sérotipe/ Négatif/ Inconnu		X
SVI prélèvements sur même lot qu'abatteur		LCU	Oui/Non		
Numéro passage lot/Nb de lots de la journée (ex. : 7 <sup>ème</sup> lot de la journée sur 15 lots abattus : « 7/15 »)		ALPHA			X
Date envoi prélèvements		ALPHA			X
Commentaires		ALPHA			

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