



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

<p>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</p>	<p>Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-271 13/05/2024</p>
---	---

Date de mise en application : 13/05/2024

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 13/05/2024

Cette instruction abroge :

DGAL/SDEIGIR/2023-311 du 11/05/2023 : Plan de surveillance et de contrôle de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale présentés en poste de contrôle frontalier comprenant la surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les viandes fraîches de bovins et porcins – année 2023

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 5

Objet : Plan de surveillance et de contrôle de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale présentés en poste de contrôle frontalier comprenant la surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les viande fraîche de poulet de chair et de dinde – année 2024

Destinataires d'exécution

PCF (partie vétérinaire, ex PIF)

Résumé : La présente instruction technique encadre les plans de surveillance et de contrôle mis en place dans les postes de contrôle frontaliers du SIVEP sur les importations de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale

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 (UE) 2019/2130 de la Commission du 25 novembre 2019 établissant les règles détaillées relatives aux actions à mener pendant et après les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques des animaux et des biens soumis aux contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers
- Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale
- Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation de contrôles officiels prévus par les règlements 854/2004 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement (CE) 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires
- Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux
- Règlement (CE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale
- Règlement (UE) 2019/1871 de la Commission du 7 novembre 2019 relatif aux valeurs de référence ,pour les substances pharmacologiquement actives non autorisées présentes dans les denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale
- Règlement d'exécution (UE) 2019/2129 de la Commission du 25 novembre 2019 établissant des règles pour l'application uniforme des taux de fréquence des contrôles d'identité et des contrôles physiques sur certains envois d'animaux et de biens entrant dans l'Union
- Règlement d'exécution (UE) 2022/1646 de la Commission du 23 septembre 2022 relatif aux modalités uniformes de réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne l'utilisation des substances pharmacologiquement actives autorisées en tant que médicaments vétérinaires ou en tant qu'additifs destinés à l'alimentation des animaux et des substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées et de leurs résidus, ainsi qu'au contenu spécifique des plans de contrôle nationaux pluriannuels et aux modalités spécifiques de leur élaboration
- Règlement délégué (UE) 2022/1644 de la Commission du 7 juillet 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil par des exigences spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels de l'utilisation des substances pharmacologiquement actives autorisées en tant que médicaments vétérinaires ou en tant qu'additifs destinés à l'alimentation des animaux et des substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées et de leurs résidus
- Règlement d'exécution (UE) 2022/932 de la Commission du 9 juin 2022 relatif aux modalités

uniformes de réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires, au contenu spécifique supplémentaire des plans de contrôle nationaux pluriannuels et aux modalités spécifiques supplémentaires applicables à leur élaboration

- Règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission du 23 mars 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en établissant des règles pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement délégué (UE) 2022/2292 de la Commission du 6 septembre 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois d'animaux producteurs d'aliments et de certains biens destinés à la consommation humaine
- Directive 2003/99/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale
- Décision d'exécution (UE) 2020/1729 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
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
- Instruction technique DGAL/SDASEI/2016-221 du 14 mars 2016 relative aux prélèvements pour analyse de laboratoire à réaliser sur les lots de protéines animales transformées (PAT) et les lots de produits sanguins destinés à l'alimentation des animaux présentés aux postes d'inspection frontaliers (PIF)

Les modifications par rapport à l'année précédente apparaissent en grisé.

Préambule :

Le règlement (UE) 2017/625 prévoit dans son article 49 la réalisation de contrôles physiques en poste de contrôle frontalier (PCF) sur les produits d'origine animale importés dans l'Union européenne (UE), destinés à vérifier que ces produits sont conformes aux exigences applicables visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2 du même règlement, en particulier en ce qui concerne : « leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité ».

Le règlement (UE) 2017/625 est complété par différents textes d'application, notamment :

- le règlement d'exécution (UE) 2019/2129 : l'annexe I de ce règlement établit les fréquences minimales de contrôle physique applicables par catégorie de produits d'origine animale. L'article 3 détaille les modalités de sélection des envois soumis à contrôle physique aléatoire, cette sélection peut désormais être effectuée par le système de gestion de l'information sur les contrôles officiels - IMSOC (TRACES-NT).
- le règlement d'exécution (UE) 2019/2130 : l'article 4 et l'annexe II de ce règlement détaillent les règles applicables au contrôle physique, comprenant des **analyses de laboratoire pour détection des dangers dans les produits d'origine animale, selon un plan de surveillance**. Le plan de surveillance est établi par les autorités compétentes des Etats membres, selon une analyse de risque et doit détailler les analyses à effectuer par type de bien.
- le règlement d'exécution (UE) 2022/1646 : **un plan de contrôle** pour les produits d'origine animale importés depuis les pays tiers est défini par les Etats membres afin de vérifier le respect de la législation de l'UE relative à l'utilisation de **substances pharmacologiquement actives**. La stratégie d'échantillonnage et **les fréquences minimales de prélèvement par catégorie de produits sont définies** dans l'annexe III du règlement délégué (UE) 2022/1644. Un ciblage est réalisé sur les filières à risque.
- le règlement d'exécution (UE) 2022/932 : les Etats membres élaborent **un plan de contrôle** portant sur la présence de **contaminants** dans les denrées alimentaires d'origine animale importés. L'annexe II de ce règlement **définit les fréquences minimales d'échantillonnage**. La liste des combinaisons de contaminants et produits à prélever est précisée dans l'annexe I du règlement délégué (UE) 2022/931. Un ciblage est réalisé sur les filières à risque.

Pour ces plans de surveillance et de contrôle, la gestion des prélèvements est identique. Dans les deux cas, **les tests, effectués sur des envois sélectionnés au hasard, n'impliquent pas le blocage de l'envoi dans l'attente des résultats de laboratoire.**

Par ailleurs, la Commission européenne a défini un protocole de surveillance dans la décision (UE) 2020/1729 du 17 novembre 2020 pour **évaluer le niveau de résistance aux antibiotiques des bactéries commensales et zoonotiques dans les denrées alimentaires et notamment les viandes fraîches importées**. Cette décision (UE) 2020/1729, abrogeant la décision d'exécution (UE) 2013/652/UE, est basée sur un avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments l'EFSA¹ publié en avril 2019, sur les remontées des Etats membres lors des audits de la Commission (période 2014-2020), mais également sur les évolutions technologiques et les nouvelles connaissances en matière d'antibiorésistance.

Conformément à cette décision précitée, les Etats membres doivent rechercher la présence de *Salmonella* spp., d'*Escherichia coli* (*E. coli*) commensales indicatrices, d'*E.coli* productrices de β -

¹ EFSA (European Food Safety Authority), Aerts M, Battisti A, Hendriksen R, Kempf I, Teale C, Tenhagen B-A, Veldman K, Wasyl D, Guerra B, Liebana E, Thomas-Lopez D and Beloeil P-A, 2019. Scientific report on the technical specifications on harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from food-producing animals and food. EFSA Journal 2019;17(6):5709, 122 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5709>

lactamases à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinases AmpC (AmpC) ou de carbapénémases (CP), dont les résistances aux antibiotiques sont considérées comme critiques pour la santé publique. Les filières concernées sont la viande fraîche de poulet de chair et de dinde les années paires, la viande fraîche de porc et de bovin les années impaires.

Au niveau national, ce dispositif de surveillance fait partie intégrante du « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » (Ecoantibio 3 en 2023).

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

I. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

1) Sélection aléatoire des envois soumis à prélèvement et stratégie d'échantillonnage

➤ Sélection des lots

L'échantillonnage pour la mise en place des présents plans de surveillance et de contrôle sera mis en œuvre jusqu'à abrogation de la présente instruction technique selon le protocole ci-dessous.

La référence de chaque envoi contrôlé est inscrite par ordre chronologique dans une grille de prélèvement, selon les modèles de grille établis en annexe 5 pour les différentes catégories de produits animaux. Une grille de prélèvements devra être éditée par centre d'inspection frontalier d'un PCF pour chaque catégorie de produits listée en annexe 1 (par exemple: une grille pour crustacés sauvages, une grille pour crustacés issus de l'aquaculture, ...). **Les envois dont la référence est inscrite dans une case de couleur grise sont soumis à prélèvement dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle.**

Tous les envois sont inscrits dans les grilles de prélèvement quel que soit le résultat du tirage aléatoire pour la sélection des envois soumis à contrôle physique. Cette sélection reste réalisée via le système IMSOC (TRACES-NT), conformément au règlement (UE) 2019/2129. Les PCF procéderont à un contrôle physique d'un envoi dès lors que le système IMSOC proposera sa réalisation **ou qu'un prélèvement est réalisé sur l'envoi.**

Pour les PCF réalisant une partie du contrôle, notamment documentaire, avant l'arrivée de la marchandise, et dans le cas d'un lot sélectionné pour prélèvement, vous veillerez à enregistrer le DSCE au statut « En cours » à l'issue du contrôle documentaire sans enregistrer de demande d'analyse. Celle-ci sera saisie uniquement après avoir réalisé le contrôle physique, pour éviter que ces informations ne soient visibles par les opérateurs, avant l'arrivée de la marchandise.

Cette sélection aléatoire ne dispense pas les PCF de procéder à des prélèvements et analyses ciblées supplémentaires en cas de risque potentiel ou avéré, et notamment sur des couples produits / pays d'origine identifiés suite à plusieurs non-conformités.

➤ Fréquences de prélèvement

Les grilles de prélèvement ont été établies en prenant en considération les objectifs minimaux de prélèvement fixés par la réglementation. Les fréquences de prélèvement minimales sont définies par famille de produits par les règlements d'exécution (UE) 2022/1646 (recherche de médicaments vétérinaires et substances interdites) et (UE) 2022/932 (recherche de contaminants). Pour les analyses

microbiologiques, les fréquences ont été fixées suite à une analyse de risque menée par la DGAL.

Cas particulier : pays tiers avec lesquels l'UE a conclu des accords d'équivalence (Canada, Chili, Nouvelle-Zélande)

Les contrôles physiques sont effectués conformément aux taux de fréquence établis par ces accords (article 4 du règlement d'exécution (UE) 2019/2129).

Les fréquences de prélèvement sont les suivantes :

- Les lots originaires du **Chili** sont soumis aux **mêmes fréquences de prélèvement** (déclinées par catégories de produits) que les autres pays tiers sans accord.
- Les lots originaires du **Canada** et de **Nouvelle-Zélande** sont soumis à une fréquence de prélèvement de **1%** pour chaque catégorie de produits.

Les prélèvements effectués dans le cadre des mesures d'urgence en vigueur (notamment clauses de sauvegarde) et des contrôles officiels renforcés (IOC - Intensified Official Controls), sur la base de l'article 53 du règlement (CE) 178/2002 ne sont pas comptabilisés dans ces PSPC.



Cas de la surveillance de l'antibiorésistance :

Le premier envoi de viande fraîche de poulet de chair et de dinde contrôlé en 2024 par PCF (après publication de la présente note), **devra faire l'objet d'un contrôle physique obligatoire** (quel que soit le résultat du tirage aléatoire de l'IMSOC-TRACES NT) **et d'un prélèvement**, et ce **pour chaque pays d'origine**, conformément aux préconisations de l'EFSA.

Vous veillerez donc à ce que la première case des grilles de prélèvements associées à ce plan soit grisée.

Le taux cible pour les recherches de résistances aux antimicrobiens est de 3% pour la viande fraîche de poulet de chair et de 15% pour la viande fraîche de dinde.

2) Couples analyte/matrice recherchés

Les couples analyte/matrice sont fixés :

- en fonction des obligations réglementaires :
 - o de la décision (UE) 2020/1729 (antibiorésistance) ;
 - o des règlements d'exécution 2022/932 et délégué 2022/931 (contaminants environnementaux);
 - o des règlements d'exécution 2022/1646 et délégué 2022/1644 (médicaments vétérinaires et substances interdites) ;
- sur la base des informations recueillies lors des contrôles à l'importation (y compris au regard de résultats d'analyses effectuées par des PCF d'autres Etats membres) ;
- à la suite d'une analyse de risque menée au niveau national (bureaux métiers de la DGAL, laboratoires nationaux de référence, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)) ;
- pour les produits originaires de Grande-Bretagne (y compris Jersey, Guernesey et l'île de Man), à partir des résultats des plans de surveillance et de contrôle nationaux britanniques réalisés avant le Brexit et mis à disposition par l'EFSA.

Ces couples analyte-matrice sont indiqués en annexe 1 de la présente note.

Pour chaque envoi prélevé, le(s) analyte(s) mentionné(s) dans la case « recherche prioritaire » **sont recherchés de manière systématique**, avec au moins un analyte parmi ceux mentionnés dans la case « recherches secondaires » (en fonction du type de produit et au choix du PCF).

La détermination des analytes à rechercher basée sur le risque sanitaire (couple produit/analyte, origine à risque, etc.) ne dispense pas les agents des PCF **de procéder à toute analyse complémentaire qu'ils jugeraient utile** afin de déterminer la qualité sanitaire des produits présentés (nouveaux produits, nouvelle origine, etc.).

Remarque : dans le cas particulier des abats (hors ongles et hampes), les recherches suivantes ne seront pas effectuées : chloramphénicol, anthelminthiques, AINS, anticoccidiens, nitrofuranes et nitroimidazoles.

Concernant la **surveillance de l'antibiorésistance**, les prélèvements concernent pour **2024** les **viandes fraîches de poulet de chair et de dinde** conformément à la décision (UE) 2020/1729.

Les viandes fraîches sont définies par le Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et reprises dans le rapport technique de l'EFSA « *Technical specifications on a randomisation of sampling for the purpose of antimicrobial resistance monitoring from food-producing animals and food as from 2021* »², comme étant les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation, autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viande et les viandes séparées mécaniquement sont donc exclues de ce plan de surveillance de l'antibiorésistance.

II. GESTION DES PRELEVEMENTS

1) Modalités de prélèvement

Les modalités d'échantillonnage sont données en annexes 2 et 3 de la présente instruction. Il est aussi possible de se reporter aux plans de surveillance et de contrôle nationaux mis en place pour chaque catégorie de produit.

Les quantités à prélever et les modalités de conservation des prélèvements figurent sur le document intitulé « PSPC Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », consultable sur le site Internet du ministère en charge de l'agriculture à l'adresse :

<https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>

Il faudra porter une attention particulière sur les quantités prélevées, qui doivent bien correspondre aux préconisations (ni trop peu, ni trop).

Dans le cadre de la surveillance de l'antibiorésistance, l'échantillonnage en trois exemplaires est obligatoire, conformément à la décision d'exécution (UE) 2020/1729. Les trois échantillons seront envoyés ensemble et devront parvenir au laboratoire 36 heures maximum après le contrôle pour les viandes réfrigérées.

En cas de question sur l'échantillonnage, le Bureau de la gestion intégrée du risque (BGIR) pourra être contacté par les PCF (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr).

² <https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/3686>

Le règlement (UE) 2017/625 établit la notion d'**envoi** : « un certain nombre d'animaux ou une quantité de biens couverts par le même certificat officiel, la même attestation officielle ou tout autre document, acheminés par le même moyen de transport et provenant du même territoire ou pays tiers et (...), étant du même type ou de la même classe ou ayant la même description » (précédemment dans l'ancien corpus réglementaire cette notion correspondait à celle de lot).

Au sein d'un même envoi, le certificat sanitaire permet parfois de distinguer différents lots (en particulier pour les produits de la pêche, où plusieurs espèces de poissons sont présentes, et constituant chacune un lot). Les prélèvements seront alors systématiquement effectués sur les produits les plus à risque de l'envoi, notamment ceux prêts à être consommés en l'état, et non pas sur les produits majoritaires. La hiérarchisation des dangers est réalisée dans l'annexe 1 : les recherches sont écrites par risque décroissant.

Cas de l'échantillonnage en trois exemplaires pour avis d'expert :

L'article 35 du règlement (UE) 2017/625 instaure le droit pour les opérateurs d'obtenir l'avis d'un deuxième expert, à leurs propres frais, sur les analyses effectuées dans le cadre d'un contrôle officiel. Dans ce cadre, si l'intéressé au chargement, représentant de l'importateur, en fait la demande lors du prélèvement, le PCF effectue l'échantillonnage en trois exemplaires.

Dans ce cas, une seule demande d'analyse TRACES-NT sera éditée. La mention de la mise en place d'un échantillonnage en triple exemplaire figurera dans la case Numéro de l'échantillon (encadré II.6) du document sanitaire commun d'entrée (DSCE) comme suit : « Numéro de l'échantillon XXX. *Echantillonnage en triple exemplaire pour avis d'expert* ».

Deux exemplaires sont conservés au froid négatif (ou à température ambiante pour les produits stables) sous supervision du PCF, dans l'hypothèse d'une demande de contre-analyse ultérieure par l'opérateur. Les échantillons stockés à cette fin sont conservés par le PCF :

- Jusqu'à la date d'émission du rapport d'analyse dans le cas d'un résultat d'analyse conforme ;
ou

- Dans un délai minimum de deux mois après émission de la notification de refus, dans le cas d'un résultat d'analyse non conforme. Dans ce cas, le professionnel peut solliciter la réalisation d'une contre-analyse dans un laboratoire officiel à ses frais sur un échantillon conservé sous supervision du PCF pendant ce délai de 2 mois. Dans l'hypothèse où le résultat de cette contre-analyse venait contredire la première analyse, le PCF ordonne la réalisation d'une troisième analyse aux frais de l'opérateur, conformément au point 3 de l'article 35 du règlement (UE) 2017/625. Le délai minimum de 2 mois est reconductible en cas de recours gracieux, hiérarchique ou administratif.

Ce protocole n'est pas applicable aux prélèvements pour recherches microbiologiques ; dans ce cas, l'échantillonnage est effectué en un unique exemplaire (excepté pour la recherche d'antibiorésistance, cf. encadré précédent).

2) Identification des prélèvements

L'identification des prélèvements à envoyer au laboratoire se fait conformément aux préconisations de l'instruction technique générale en vigueur (DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 03 novembre 2023).

Les prélèvements doivent être expédiés au laboratoire accompagnés par la demande d'analyse éditée dans le DSCE-P par le système IMSOC (TRACES-NT). Dans une démarche de simplification, **l'utilisation des fiches de commémoratifs devient facultative**.

Si besoin, vous pouvez indiquer des informations supplémentaires dans la case en texte libre « Numéro de l'échantillon » (encadré II.6 du DSCE).

Vous veillerez à fournir des renseignements complets de façon à éviter, par la suite, de transmettre des informations complémentaires.

3) Conservation et envoi des échantillons

La conservation et l'envoi des échantillons au laboratoire se font conformément aux préconisations de l'instruction technique générale relative aux plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) en vigueur (DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 03 novembre 2023), et aux instructions PSPC spécifiques. De manière générale, chacun des échantillons doit être placé dans un conditionnement sécurisé de façon à garantir qu'il n'a pas été ouvert avant son arrivée au laboratoire (ex. un scellé plastique). Le cas échéant, il faudra veiller à ce que le transport se fasse à **température réfrigérée (analyses microbiologiques) ou négative**.

L'attention du laboratoire pourra être attirée sur l'importance de réaliser les analyses rapidement.

4) Laboratoires destinataires des échantillons

Les échantillons prélevés devront être expédiés exclusivement vers un laboratoire agréé pour le couple matrice/analyte (ou groupe d'analytes) recherché. La liste des laboratoires agréés est consultable à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

A défaut de laboratoires agréés pour l'analyse, les prélèvements seront à adresser au laboratoire national de référence (LNR) compétent. La liste des LNR figure sur la page indiquée ci-dessus du site internet du ministère.

Dans le cadre de la surveillance de l'antibiorésistance, les laboratoires agréés transmettent les bactéries d'intérêt isolées au fur et à mesure au LNR « Résistance antimicrobienne » (laboratoire de l'ANSES Fougères³).

III. ANALYSES OFFICIELLES ET GESTION DES RESULTATS

1) Méthodes officielles

Les laboratoires peuvent consulter les méthodes d'analyses officielles, qui sont répertoriées dans le tableau A mis à disposition 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](#)

³ ANSES – Laboratoire de Fougères. Unité AB2R – LNR RA
10 B rue Claude Bourgelat – Javené, CS 40608, 35 306 FOUGERES CEDEX

2) Expression et interprétation des résultats

i. Cas général

De manière générale, pour les contaminants chimiques, les résultats indiquent la teneur dosée ainsi que l'incertitude de mesure associée. Dans la plupart des cas et pour tous les contaminants chimiques du règlement (UE) 2023/915, l'incertitude de mesure doit être déduite du résultat « brut » pour obtenir le résultat final. Tous les résultats doivent être exprimés avec la même précision numérique que la teneur maximale correspondante.

Par exemple, lors d'une recherche de mercure dans la dorade (*Pagellus sp*), si le résultat est égal à 1,13 ($\pm 0,12$) mg/kg il doit être considéré comme conforme. En effet, le résultat final sera de 1,0 mg/kg ($= 1,13 - 0,12 = 1,01$ que l'on arrondit à 1,0), soit un résultat égal à la teneur maximale réglementaire de 1,0 de mg/kg de poids à l'état frais (règlement (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n°1881/2006).

En fonction de la recherche, les seuils réglementaires peuvent se dénommer critères de sécurité, teneurs maximales (TM), Limites Maximales de Résidus (LMR) ou Limites de Performance Minimum Requises (LPMR, correspondant au niveau le plus bas pour lequel une méthode de confirmation peut détecter l'analyte). Ces différents seuils sont récapitulés dans le tableau A mentionné ci-dessus, et les références réglementaires relatives à ces seuils sont reprises dans l'annexe 4.

ii. Cas de la surveillance de l'antibiorésistance

Pour ce plan, les résultats fournis par les laboratoires sont qualitatifs. Les différents types de résultats d'analyse et leur interprétation sont donnés dans le tableau suivant.

Résultats du rapport d'analyse	Interprétation/Résultat à inscrire dans le DSCE
Absence pour tous les analytes	Non détecté
Présence pour au moins un des analytes	Conforme avec présence
Ininterprétable pour au moins un des analytes et absence pour les autres analytes	Ininterprétable

iii. Transmission des résultats

Les résultats d'analyse sont transmis aux PCF au fur et à mesure de leur obtention, dans le respect des délais indiqués par l'instruction technique générale relative aux plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) en vigueur (DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 03 novembre 2023).

Remarque : Ces délais ne s'appliquent pas aux analyses réalisées en première intention par les LNR, ces analyses nécessitant la mise en œuvre de méthodes complexes sur des séries limitées et impliquant donc des délais de rendus de résultats plus importants.

IV. SUITES DONNEES

1) Cas général

Conformément aux dispositions réglementaires, les envois prélevés dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle sont libérés sans attendre le résultat de laboratoire. La décision sur cet envoi peut ainsi être enregistrée dans TRACES-NT sans attendre le résultat d'analyse. A cet effet, il convient de remplir la case II.6 du DSCE.

Les résultats d'analyses devront **obligatoirement** être saisis sous TRACES-NT dès leur réception par le PCF, que le résultat soit conforme ou non conforme.

Chaque PCF veille à saisir des résultats complets et à clôturer chaque demande d'analyse sous TRACES-NT (même en cas d'annulation de l'analyse).

2) Résultats non conformes

Les résultats d'analyse sont saisis dans le DSCE. En cas de non-conformité révélée, le PCF pourra alors demander un contrôle renforcé sur l'établissement d'origine des produits contaminés (voir note de service spécifique Gestion des IOC). Une alerte vraie (le cas échéant avec retrait et rappel des produits) pourra être déclenchée le cas échéant, si le produit non conforme a quitté le contrôle direct de l'exploitant chez qui la non-conformité est intervenue et si ce produit est dangereux (cf. Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire – IT DGAL/MUS 2023-11). Le statut d'un DSCE validé (envoi libéré sans attendre les résultats d'analyses) ne doit pas être modifié en cas de résultats défavorables.

Tout résultat non conforme (hors cas de la surveillance de l'antibiorésistance) doit être signalé au Service d'Inspection Vétérinaire et Phytosanitaire (SIVEP) de la DGAL à l'adresse suivante : import.dgal@agriculture.gouv.fr

Le signalement de la non-conformité, alerte « vraie » ou non (tous les éléments permettant de catégoriser la situation n'étant pas toujours connus au moment du signalement), devra comporter dans son sujet/intitulé le mot "ALERTE", auquel il devra être joint systématiquement au signalement :

- le DSCE
- le certificat sanitaire
- le(s) rapport d'analyse(s) non conforme(s)
- le numéro d'IOC (s'il y a eu demande de la part du PCF)

En fonction des cas, une notification **Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)** pourra être envoyée par la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) de la DGAL.

Il est à noter que les signalements concernant des alertes ne seront plus à transmettre par courriel à la MUS. En effet, les alertes ne sont plus gérées par courriel, mais par utilisation de l'application SORA Alerte. Pour l'année 2024, il a été décidé que le SIVEP-DGAL notifierait dans SORA Alerte les signalements émis par courriel par les PCF correspondant à priori à des alertes, et le cas échéant c'est également via SORA Alerte qu'ont lieu les échanges avec le bureau métier compétent pour l'évaluation de la dangerosité d'une denrée ayant quitté le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité.



Cas de la surveillance de l'antibiorésistance :

L'objectif de ce plan est la surveillance de la résistance antimicrobienne, et non l'identification de non-conformité.

Dans le cas où certains isolats auraient été détectés dans un échantillon, le DSCE conserve son statut « validé » et aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre.

Au cours de l'enregistrement de ces résultats d'analyse dans TRACES-NT, vous veillerez donc à cocher « satisfaisant » pour les conclusions du laboratoire et de l'inspecteur (case II.6 du DSCE).

V. DISPOSITIONS FINANCIERES

Les frais afférents à la réalisation des plans de surveillance et de contrôle à l'importation seront imputés à la sous action 47 « Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) » du programme 206 « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » alloué à chaque direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt ou direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt concernée.

Le plan de surveillance de l'antibiorésistance est co-financé par la Commission européenne.

Sur la base des crédits qui vous sont attribués, vous veillerez à répartir uniformément les prélèvements au cours de l'année. Ces données doivent être disponibles lors de toute requête dans le cadre du suivi budgétaire.

Vous voudrez bien faire part au BGIR de toute difficulté que vous seriez susceptible de rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Annexe 1: Critères de ciblage et d'analyse prioritaires selon les différentes catégories de produits

→ Pour 2024, l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 03 novembre 2023 fournit tous les renseignements généraux nécessaires à la réalisation des plans de surveillance et de contrôle.

Les fréquences de prélèvement pour les analyses de médicaments vétérinaires et substances interdites ainsi que pour les contaminants chimiques sont fixées par les règlements d'exécution (UE) 2022/1646 et 2022/932.

Pour les produits originaires de pays tiers avec lesquels l'UE a conclu des accords d'équivalence (Canada, Chili, Nouvelle-Zélande), les fréquences de prélèvement sont données en partie I.1) de la présente instruction technique.

Il est rappelé qu'il convient de réaliser **systematiquement** les recherches prioritaires en fonction du pays d'origine du lot et **au moins une** des recherches secondaires indiquées dans les encadrés.

Dans le cas où deux analyses sont séparées par un « **OU** », sans indication de choix, la première analyse sera attribuée aux cases paires des grilles, la seconde analyse sera effectuée avec les cases impaires.

La liste des laboratoires agréés est donnée sur la page : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

DENREES DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

I. PRODUITS PRESENTES EN CONSERVES ET DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

I.1 Produits de la pêche présentés en conserves, destinés à la consommation humaine

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **3%** des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Tous produits de la pêche conservés en conserves métalliques</u> : étain inorganique <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Si poisson appartenant aux familles listées dans le règlement (CE) 2073/2005</u> : Histamine
---------------------	--

I.2 Produits carnés présentés en conserves et destinés à la consommation humaine

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **3%** des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408
---------------------	--

II. PRODUITS DE LA PECHE

II.1 Poissons et leurs produits, d'origine sauvage

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 2% des envois pour cette catégorie de produits.

II.1.a Poissons non transformés¹, d'origine sauvage

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Eléments-traces métalliques (Pb, Cd, Hg) <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Si poisson appartenant aux familles listées dans le règlement (CE) 2073/2005</u> : Histamine*• <u>Si produits prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i>*• <u>Autres cas</u> : Dioxines / PCB
----------------------------	--

* Dans le cas de produits prêts à être consommés (« prêts à manger », cf. IT DGAL/SDSSA/2023-27) et fabriqués à partir de poissons listés au règlement (CE) 2073/2005 : réaliser les analyses Histamine et *Listeria monocytogenes*.

II.1.b Poissons transformés¹ et produits à base de poisson, d'origine sauvage

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Si poisson appartenant aux familles listées dans le règlement (CE) 2073/2005</u> : Histamine*• <u>Si produits prêts à être consommés</u> (produits marinés, produits préparés cuits à base de poisson) : <i>Listeria monocytogenes</i>*• <u>Si poissons fumés</u> : HAP cités dans l'annexe I du règlement (CE) 2023/915 et <i>Listeria monocytogenes</i>**• <u>Autres cas</u> : Dioxines / PCB
----------------------------	---

* Dans le cas de produits prêts à être consommés (« prêts à manger », cf. IT DGAL/SDSSA/2023-27) et à partir de poissons listés au règlement (CE) 2073/2005 : réaliser les analyses Histamine et *Listeria monocytogenes*.

** Dans le cas de poissons fumés d'une espèce appartenant aux familles listées dans le règlement (CE) 2073/2005 : réaliser les analyses Histamine, *Listeria monocytogenes* et HAP.

II.2 Poissons et leurs produits issus de l'aquaculture

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

II.2.a Poissons non transformés¹, issus de l'aquaculture

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Stéroïdes² <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Colorants• Stéroïdes² OU Antibiotiques <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)

II.2.b Poissons transformés¹ et produits à base de poisson, issus de l'aquaculture

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si poissons fumés</u> : HAP cités dans l'annexe I du règlement (UE) 2023/915• <u>Si produits prêts à être consommés</u> (produits marinés, caviar par exemple) : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
--------------------------------	---

III. MOLLUSQUES ET LEURS PRODUITS (mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins)

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 3% des envois pour cette catégorie de produits.

III.1 Mollusques non transformés¹

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Phycotoxines : PSP, ASP, et toxines lipophiles (ex DSP) (dans le respect des dispositions visées à l'annexe III, section VII, chapitre V du règlement (CE) 853/2004 modifié, et à l'annexe III du règlement (CE) 2074/2005) <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Si mollusques bivalves</u>: Eléments-traces métalliques (Pb, Hg, Cd) OU HAP cités dans l'annexe I du règlement (UE) 2023/915• <u>Autres cas</u> : Salmonelles³
---------------------	---

Cas particulier des coquillages du groupe I de l'annexe II de l'arrêté du 6 novembre 2013 : rechercher uniquement ASP et toxines lipophiles

III.2 Mollusques transformés¹ et produits à base de mollusques

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits fumés</u> : HAP cités dans l'annexe I du règlement (UE) 2023/915• <u>Si mollusques cuits</u> : Salmonelles³
---------------------	--

IV. CRUSTACES ET LEURS PRODUITS

IV.1 Crustacés sauvages

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 2% des envois pour cette catégorie de produits.

IV.1.a Crustacés sauvages non transformés¹

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB ET Eléments-traces métalliques (Pb / Cd / Hg)
---------------------	---

IV.1.b Crustacés sauvages transformés¹ et produits à base de crustacés sauvages

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB ET Salmonelles
---------------------	--

IV.2 Crustacés issus de l'aquaculture

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

IV.2.a Crustacés non transformés¹, issus de l'aquaculture

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Stéroïdes² <hr/> Recherche secondaire <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb / Cd / Hg) OU <ul style="list-style-type: none">• Sulfites (les crustacés prélevés devront avoir des tailles homogènes)
Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Colorants• Stéroïdes² <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb / Cd / Hg) OU <ul style="list-style-type: none">• Sulfites (les crustacés prélevés devront avoir des tailles homogènes)

IV.2.b Crustacés transformés¹ et produits à base de crustacés, issus de l'aquaculture

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Sulfites (les crustacés prélevés devront avoir des tailles homogènes) <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits cuits</u> : Salmonelles• <u>Autres cas</u>: Dioxines / PCB
----------------------------	---

V. CEPHALOPODES ET LEURS PRODUITS

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 3% des envois pour cette catégorie de produits.

Remarque : dans le cas de produits transformés¹, ne pas réaliser la recherche prioritaire.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb, Hg, Cd) <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits transformés prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	---

VI. VIANDES DE BOVINS, LEURS ABATS ET LES PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

VI.1 Viandes bovines non transformées¹ (y compris onglets et hampes mais hors autres abats) et préparations de viande bovine

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Chloramphénicol• Anthelminthiques• Stéroïdes <hr/> Recherche secondaire*: <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée</u> : <i>E.coli</i> STEC hautement pathogènes• <u>Si autres cas de viande bovine non transformée</u>: Dioxines / PCB
Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Chloramphénicol• Stéroïdes• Beta-agonistes <hr/> Recherche secondaire*: <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée</u> : <i>E.coli</i> STEC hautement pathogènes• <u>Si autres cas de viande bovine non transformée</u>: Dioxines / PCB

* Dans le cas de préparations de viande autres que destinées à être consommées crues, ne pas réaliser de recherche secondaire.

VI.2 Abats de bovins (hors onglets et hampes) non transformés¹

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si foie</u> : Stéroïdes ET Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Si rognons</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Autres abats</u> : Eléments-traces métalliques (Pb)
----------------------------	--

VI.3 Produits transformés¹ à base de viande ou d'abats de bovins

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits transformés prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	--

VII. VIANDES D'ÉQUINS, LEURS ABATS ET PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **3%** des envois pour cette catégorie de produits.

VII.1 Viandes équine non transformées¹ (hors abats) et préparations de viande équine

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• AINS• Anthelminthiques <hr/> Recherche secondaire* : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas de viande équine non transformée</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)
-------------------	---

Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• AINS• Stéroïdes• Beta-agonistes <hr/> Recherche secondaire* : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas de viande équine non transformée</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)
------------------------------	---

* Dans le cas de préparations de viande autres que destinées à être consommées crues, ne pas réaliser de recherche secondaire.

VII.2 Abats d'équins, non transformés¹

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si foie</u> : Stéroïdes et Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Si rognons</u> : Eléments-traces métalliques (Cd)
----------------------------	--

VII.3 Produits transformés¹ à base de viande ou d'abats équins

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits transformés prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	--

VIII. VIANDES DE PORCINS, LEURS ABATS ET PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 3% des envois pour cette catégorie de produits.

VIII.1 Viandes porcines non transformées¹ (hors abats) et préparations de viande porcine

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Stéroïdes <hr/> Recherche secondaire*: <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas de viande porcine non transformée</u>: Dioxines et PCB
-------------------	---

Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Chloramphénicol• Nitroimidazoles• Stéroïdes• Beta-agonistes <hr/> Recherche secondaire*: <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas de viande porcine non transformée</u>: Dioxines et PCB
------------------------------	--

* Dans le cas de préparations de viande autres que destinées à être consommées crues, ne pas réaliser de recherche secondaire.

VIII.2 Abats de porcins non transformés¹

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si foie</u> : Stéroïdes et Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Si rognons</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Autres abats</u>: Eléments-traces métalliques (Pb)
----------------------------	--

VIII.3 Produits transformés¹ à base de viande ou d'abats porcins

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits transformés prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	--

IX. VIANDES D'OVINS ET CAPRINS, LEURS ABATS ET LES PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 3% des envois pour cette catégorie de produits.

IX.1 Viandes ovines et caprines non transformées¹ (hors abats) et préparations de viande ovine/caprine

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Stéroïdes• Anthelminthiques <hr/> Recherche secondaire*: <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas</u> : Dioxines et PCB
Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Stéroïdes• Beta-agonistes <hr/> Recherche secondaire* : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si viande hachée / préparations de viandes destinées à être consommées crues</u> : Salmonelles• <u>Autres cas</u> : Dioxines et PCB

* Dans le cas de préparations de viande autres que destinées à être consommées crues, ne pas réaliser de recherche secondaire.

IX.2 Abats d'ovins / caprins non transformés¹

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si foie</u> : Stéroïdes et Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Si rognons</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Autres abats</u> : Eléments-traces métalliques (Pb)
----------------------------	---

IX.3 Produits transformés¹ à base de viande ou d'abats d'ovins / caprins

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits prêts à être consommés</u> : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	--

X. VIANDES DE VOLAILLES ET LEURS PRODUITS, DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

X.1 Viandes fraîches de poulet de chair (hors abats)

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

Seules les viandes fraîches de poulet de chair réfrigérées, congelées et surgelées, y compris celles conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée sont concernées. Les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement sont exclus de ce point X.1.

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Antibiotiques• Anticoccidiens <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB ET Eléments-traces métalliques (Pb, Cd) OU <ul style="list-style-type: none">• Antibiorésistance*
-------------------	--

Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Anticoccidiens <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Beta-agonistes ET Dioxines / PCB ET Eléments-traces métalliques (Pb, Cd) OU <ul style="list-style-type: none">• Antibiorésistance*
------------------------------	--

*Pour la recherche d'antibiorésistance, l'échantillonnage est réalisé en trois exemplaires. Pour la demande d'analyse, veuillez sélectionner en case II.6 du DSCE la catégorie « **Santé publique** » et le test de laboratoire « **Test de résistance aux antimicrobiens** ».

X.2 Viandes fraîches de dinde (hors abats)

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 15% des envois pour cette catégorie de produits.

Seules les viandes fraîches de dinde réfrigérées, congelées et surgelées, y compris celles conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée sont concernées. Les viandes hachées, les produits à base de viande, les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement sont exclus de ce point X.2.

Origine GB	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Antibiorésistance*• Chloramphénicol• Antibiotiques <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Anticoccidiens <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb, Cd)
-----------------------	--

Autres pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Antibiorésistance*• Chloramphénicol• Nitrofuranes <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Anticoccidiens <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Beta-agonistes <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Dioxines/PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb, Cd)
--------------------------------------	---

*Pour la recherche d'antibiorésistance, l'échantillonnage est réalisé en trois exemplaires. Pour la demande d'analyse, veuillez sélectionner en case II.6 du DSCE la catégorie « **Santé publique** » et le test de laboratoire « **Test de résistance aux antimicrobiens** ».

X.3 Viandes fraîches de volailles, d'espèces autres que poulet et dinde

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Antibiotiques• Anticoccidiens <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB OU Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)
-------------------	---

Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Anticoccidiens• Beta-agonistes <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB OU Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)
------------------------------	---

X.4 Abats non transformés¹ de volailles

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si rognons ou foie</u> : Eléments-traces métalliques (Pb, Cd)• <u>Autres abats</u> : Eléments-traces métalliques (Pb)
----------------------------	--

X.5 Viandes transformées¹, préparations de viande et produits à base de viande de volailles

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits fumés</u> : HAP• <u>Si produits à consommer en l'état</u> : <i>Listeria monocytogenes</i>• <u>Autres cas</u> : Salmonelles
----------------------------	--

XI. VIANDES DE LAPIN, DE GIBIERS ET LEURS PRODUITS, DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 12% des envois pour cette catégorie de produits.

XI.1 Viandes de lapin et de gibier non transformées¹ (hors abats) et préparations de viande

Origine GB	Recherche prioritaire (uniquement pour les lapins et gibiers d'élevage) : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Anticoccidiens <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines/PCB (uniquement pour les viandes de lapin, de sanglier, de gibier à plumes sauvage et de venaison, non transformées) : analyse à réaliser sur 1% des envois
Autres pays d'origine	Recherche prioritaire (uniquement pour les lapins et gibiers d'élevage) : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Nitroimidazoles• Antibiotiques <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines/PCB (uniquement pour les viandes de lapin, de sanglier, de gibier à plumes sauvage et de venaison, non transformées) : analyse à réaliser sur 1% des envois

XI.2 Abats et produits transformés¹ à base de viande ou d'abats de lapin ou de gibier

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Si produits prêts à être consommés : <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
----------------------------	---

XII. LAIT ET PRODUITS LAITIERS, DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% des envois pour cette catégorie de produits.

XII.1 Lait en poudre et lactosérum en poudre, destinés à la consommation humaine

Origine GB	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Anthelminthiques <hr/> <p>Recherche 2 :</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Dioxines / PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Entérotoxines staphylococciques <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Aflatoxine M1 (uniquement pour le lait en poudre)
-------------------	---

Autres pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Antibiotiques <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Dioxines / PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Entérotoxines staphylococciques <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles ET Aflatoxine M1 (uniquement pour le lait en poudre)
------------------------------	---

XII.2 Lait et lactosérum liquides, destinés à la consommation humaine

Origine GB	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Anthelminthiques <hr/> <p>Recherche 2 :</p> <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Aflatoxine M1 uniquement dans le lait liquide <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none">• Éléments-traces métalliques (Pb)
-------------------	--

Autres pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chloramphénicol • Antibiotiques <hr/> <p>Recherche secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dioxines / PCB <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aflatoxine M1 uniquement dans le lait liquide <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eléments-traces métalliques (Pb) uniquement dans le lait liquide
-----------------------------	---

XII.2 Fromages destinés à la consommation humaine

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dioxines / PCB ET <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement) <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entérotoxines staphylococciques ET <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement) <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Listeria monocytogenes</i> (détection et dénombrement)
------------------------	--

XII.3 Produits laitiers autres que les fromages, le lait et le lactosérum

Tous pays d'origine	<p>Recherche prioritaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dioxines / PCB
------------------------	--

XIII. ŒUFS ET OVOPRODUITS, DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **12%** des envois pour cette catégorie de produits.

XIII.1 Œufs en coquille et coules d'œufs

Origine GB	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques• Anticoccidiens <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB
-------------------	--

Autres pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes• Nitroimidazoles• Sulfamides <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB
------------------------------	---

XIII.2 Ovoproduits autres que coules d'œufs

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Salmonelles• Dioxines / PCB
----------------------------	---

XIV. BOYAUX D'ANIMAUX DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **2%** des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes
----------------------------	---

XV. MIEL

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 7% pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Antibiotiques <hr/> Recherche secondaire : <ul style="list-style-type: none">• Eléments-traces métalliques (Pb)• Organophosphorés (fenthion) ET Amitraze
----------------------------	--

XVI. CUISSES DE GRENOUILLE

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 3% des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Chloramphénicol• Nitrofuranes
----------------------------	---

XVII. GRAISSES ET HUILES ANIMALES (animaux terrestres et aquatiques) NON TRANSFORMEES

L'objectif cible de prélèvements est fixé à 1% des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB OU <ul style="list-style-type: none">• Eléments-traces métalliques (Pb)
----------------------------	--

XVIII. PRODUITS COMPOSES ET MIXTES

Les produits composés sont constitués de produit(s) transformé(s) d'origine animale et de produits d'origine végétale. Le prélèvement se fera en prélevant un échantillon représentatif du produit composé ; les risques inhérents à ce type de produit pouvant provenir à la fois des produits transformés d'origine animale et des produits d'origine végétale, il n'y a pas lieu de les séparer pour le prélèvement. Si le règlement (CE) 2073/2005 ne fixe pas de critères pour les produits composés, la saisine Anses n°2007-SA-0174 permet de déterminer certains seuils de sécurité.

Les produits mixtes sont constitués de plusieurs produits d'origine animale (transformés ou non). Ils sont également inclus dans ce plan. Le prélèvement se fera en prélevant un échantillon représentatif du produit mixte.

Tous pays d'origine	<ul style="list-style-type: none">• <u>Si produits en conserve</u> : test de stabilité selon les préconisations de la norme AFNOR V08-408• <u>Si autres cas</u> : Salmonelles
----------------------------	--

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE

XIX. HUILES DE POISSON

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **1%** des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB
----------------------------	---

XI. FARINES DE POISSON

L'objectif cible de prélèvements est fixé à **1%** des envois pour cette catégorie de produits.

Tous pays d'origine	Recherche prioritaire : <ul style="list-style-type: none">• Dioxines / PCB• Eléments-traces métalliques (Hg, Cd)
----------------------------	--

Pour information : Les recherches prévues dans l'instruction technique 2016-221 relatives aux salmonelles, entérobactéries et les constituants d'origine animale non autorisés avec consigne des envois restent toujours applicables. Pour ces recherches, tous les frais d'analyse et de consigne sont à la charge de l'importateur et les prélèvements sont effectués par les inspecteurs en PCF.

¹ **Définition des produits non transformés selon l'article 2 du règlement (CE) 852/2004** : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

Définition des préparations de viande au sens du règlement (CE) 853/2004 : viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

² Les stilbènes et acides résorcyliques sont recherchés conjointement avec les stéroïdes (une seule méthode d'analyse et un seul prélèvement pour les trois analytes).

³ Pour la recherche de salmonelles sur coquillages, la liste des laboratoires agréés est donnée sur la page : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation> (attention, différent de l'agrément A)

Annexe 2 : Modalités d'échantillonnage lors des contrôles physiques à l'importation

Produits	Analytes	Modalités de prélèvement	Nombre d'échantillons élémentaires ⁴ ou d'unités d'échantillon ⁵ à prélever pour transmission au laboratoire	
Denrées alimentaires	Plomb, cadmium, mercure, étain inorganique et HAP	Règlement (CE) n°333/2007	Subdivision des envois en lots pour les produits commercialisés en vrac	
			Poids de l'envoi en T	Poids ou nombre des lots
			> 1500	500 tonnes
			Entre 300 et 1500	3 lots
			Entre 100 et 300 (métaux) Entre 50 et 300 (dioxines PCB)	100 tonnes
			< 100 (métaux) < 50 (dioxines, PCB)	-
			Poids/volume de l'envoi / lot (kg ou L)	Nombre d'échantillons élémentaires
			< 50	3
			De 50 à 500	5
			> 500	10
	Aflatoxine M1	Règlement (UE) 2023/2782 (annexe I, partie II, point F pour le lait)	L'échantillon global doit peser au moins 1kg. Un échantillon élémentaire doit peser au moins 100g Un envoi > 15 tonnes peut éventuellement être divisé en lots de 15 à 30 tonnes. Voir règlement, pour, le cas échéant, ajouter le nombre d'emballages ou unités distinctes.	
			Pour les dioxines et PCB, la taille des échantillons élémentaires doit respecter les critères suivants :	
			Taille des poissons de l'envoi	Échantillon élémentaire
Dioxines et PCB	Règlement (CE) n°2017/644 (annexe 1 pour les dioxines)	< 1 kg	Poisson entier (ou au moins 100g de la partie médiane des poissons de l'échantillons si celui-ci dépasse 3 kg)	
		Entre 1 et 6 kg	Au moins 100g de la partie médiane des poissons (tranche prélevée entre grande arête et ventre)	
		> 6 kg	Au moins 100g de chair prélevée sur le muscle dorsolatéral droit (partie médiane)	
		Poissons de taille et/ou poids différents	Mêmes principes en sélectionnant les individus les plus représentatifs	
Denrées alimentaires	Résidus de pesticides	Directive 2002/63/CE	Annexe de la directive 2002/63/CE	
Denrées alimentaires	Contaminants microbiologiques	Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005	5	
Viandes fraîches de poulet de chair et de dinde	Antibiorésistance: <i>Salmonella</i> , <i>E.coli</i> commensales indicatrices et <i>E.coli</i> BLSE, AmpC carbapénémases	Décision (UE) 2020/1729	3 unités d'échantillons de 100 g minimum chacune Voir en annexe 3 de la présente note	

⁴ Voir la définition dans la réglementation de référence

⁵ Voir la définition dans la réglementation de référence

Produits	Analytes	Modalités de prélèvement	Nombre d'échantillons élémentaires ou d'unités d'échantillon à prélever pour transmission au laboratoire
Poissons listés dans le règlement (CE) n°2073/2005	Histamine	Annexe 1 chapitre 1 du règlement (CE) n°2073/2005	9 En présence de plusieurs lots de fabrication, privilégier l'échantillonnage sur un même lot de fabrication
Mollusques bivalves et coquillages du groupe 1*	Phycotoxines du groupe de la saxitoxine (PSP)	Méthodes LNR ANSES	1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines lipophiles		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus de mollusque entier au min ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
	Phycotoxines du groupe de l'acide domoïque (ASP)		1 échantillon final : 1 kg composés de 10 individus mollusque entier au min. ou 150 g composés de 10 individus décoquillés au min.
Alimentation animale et toutes matrices non citées précédemment	Tous analytes non cités précédemment	Règlement (UE) 2017/625 (dit OCR) Règlement (CE) 152/2009 (aliments pour animaux)	(Les laboratoires réalisant un groupage pour analyse) Pour les produits présentés en vrac : - 5 prises élémentaires Pour les produits présentés en emballages individuels : 1% des pièces, avec maximum de 10 et minimum de 2

* : pour coquillages du groupe 1, voir le tableau ci-dessous pour les quantités à prélever afin d'obtenir au moins 150 g de matrice à analyser (chair ou gonades pour les oursins) – tableau non exhaustif pour recherche uniquement ASP + toxines lipophiles

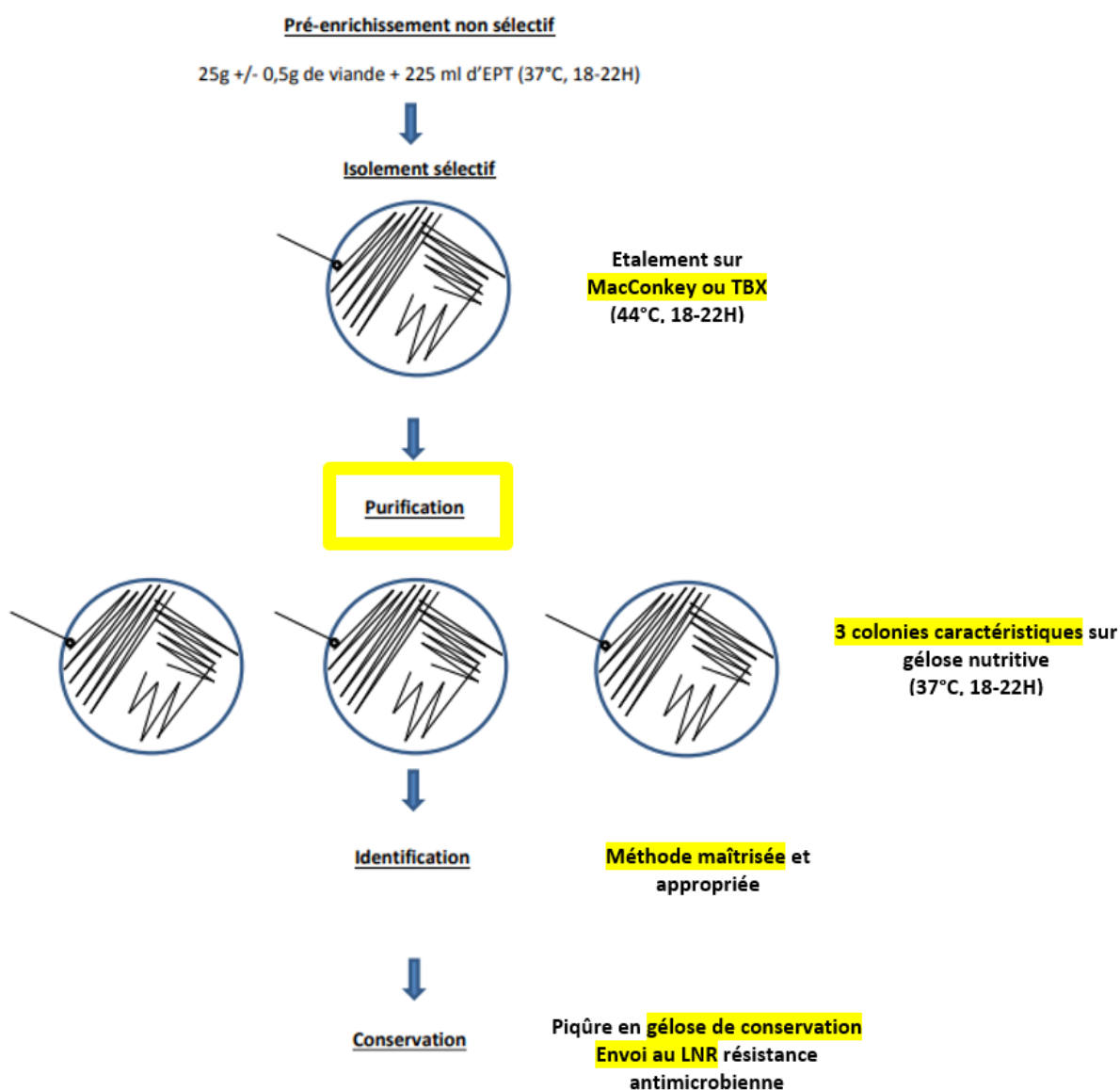
Nom scientifique	Nom courant	Quantité à prélever
<i>Littorina littorea</i>	Bigorneau	1,5 kg
<i>Baccinum undatum, Pareuthria spp</i>	Buccin, bulot	500 g
<i>Cassis spp, Galodea spp, Phalium spp</i>	Casque	1,5 kg
<i>Crepidula spp, Crepidula fornicata</i>	Crépidule, berlingot de mer	1,5 kg
<i>Haliotis tuberculata</i>	Ormeau	500 (soit au moins 10 d'élevage ou 5 sauvages)
<i>Patella caerulea, Patella intermedia, Patella rustica, Patella ulyssiponensis, Patela vulgata, Patela spp</i>	Patelle, arapède, bernique	1,5 kg
<i>Acanthia monodon, Chorus giganteus, Concholepas concholepas</i>	Pourpre	1,5 kg
<i>Murex spp, Heraplex spp, Phyllonotus spp</i>	Murex, rocher	1,5 kg
<i>Strongylocentrotus droebrachiensis</i>	Oursin vert	15 oursins
<i>Paracentrotus lividus</i>	Oursin	15 oursins
<i>Microcosmus spp</i>	Violet	750 g

Annexe 3a : Modalités de prélèvement et d'analyse pour la surveillance de l'antibiorésistance

Analytes recherchés	<i>E. coli</i> <i>E. coli</i> productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases <i>Salmonella</i> spp.
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches
Espèces	Dinde et poulet
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par prélèvement	3
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +2°C et +8°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures pour les viandes réfrigérées
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour l'antibiorésistance http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de dinde et de poulet de chair
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthodes de référence	<ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> : Isolement sur milieu sélectif permettant la croissance et l'identification présomptive de l'espèce bactérienne <i>E. coli</i> - <i>E. coli</i> productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases : Anses/LMV/18-01

Annexe 3b : Modalités d'analyse pour la recherche de *E. coli* dans les viandes fraîches (surveillance de l'antibiorésistance)

En l'absence de méthode imposée par la décision 2020/1729/UE, ni de méthode développée par le LRUE résistance antimicrobienne ou de méthode normalisée adaptée aux objectifs de l'antibiorésistance, la recherche des bactéries *E. coli* indicatrices dans les viandes importées sera réalisée à partir du **bouillon d'enrichissement en eau peptonée** (voir §8.1 de la méthode Anses LMV/18/01 pour la recherche des *E. coli* productrices de BLSE, d'AmpC ou de carbapénèmases dans les viandes à la distribution) sur un **milieu sélectif** permettant la croissance et l'identification présomptive de cette espèce bactérienne (milieux sélectifs MacConkey ou TBX par exemple). Ces milieux sélectifs devront être incubés **une nuit à 44°C** pour limiter la croissance des flores non cibles. Trois **colonies caractéristiques** d'*E. coli* devront être **ré-isolées** sur un milieu nutritif tel qu'une gélose au sang ou tout autre milieu adapté. Les colonies seront ensuite **identifiées** par une méthode maîtrisée et laissée au choix du laboratoire agréé (dans le cas où la 1^{ère} colonie testée n'est pas confirmée comme une *E. coli*, procéder à l'identification de la 2^{ème} ou de la 3^{ème}). Une des souches *E. coli*, **purifiée et identifiée**, sera **repiquée** en tube de conservation pour **envoi** au LNR résistance antimicrobienne.



Annexe 4 : réglementation pour expression et interprétation des résultats (critères de sécurité, teneurs maximales, LMR, LPMR)

Référence	Analytes concernés
Règlement (UE) 2023/915	Mycotoxines, éléments-traces métalliques, PCB, dioxines, HAP
Règlement (CE) 37/2010	Résidus de substances pharmacologiquement actives
Règlement (CE) 396/2005	Pesticides
Règlement (CE) 853/2004 (chapitre V. pour les mollusques bivalves)	Phycotoxines
Règlement (UE) 2019/1871	Chloramphenicol, nitrofuranes, vert de malachite et leucomalachite
Règlement (CE) 2073/2005	Contaminants microbiologiques
Décision (UE) 2020/1729	Antibiorésistance: <i>E.coli</i> commensales indicatrices et <i>E.coli</i> BLSE, AmpC carbapénémases

Annexe 5 : Modèles de grilles aléatoires de prélèvement

VIANDES BOVINES ET LEURS PRODUITS

Date de début d'utilisation :

Tous les lots de viande bovine contrôlés au PCF sont inscrits dans cette grille, indépendamment de la sélection des lots pour le contrôle physique

Objectif cible de prélèvement : 7,0% (14)

SL: sondage labo

1	2	3	4	5	6	7 SL	8
9	10	11	12	13 SL	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24 SL
25 SL	26	27	28	29	30	31	32 SL
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52 SL	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108 SL	109	110 SL	111	112
113	114	115 SL	116	117	118	119 SL	120 SL
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140 SL	141	142	143	144
145	146	147 SL	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186 SL	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200

Date de fin d'utilisation :

MOLLUSQUES LEURS PRODUITS

Date de début d'utilisation :

Tous les lots de mollusques et leurs produits contrôlés au PCF sont inscrits dans cette grille, indépendamment de la sélection des lots pour le contrôle physique

Objectif cible de prélèvement : 3,0% (6)

SL: sondage labo

1 SL							
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32 SL
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42 SL	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67 SL	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134 SL	135	136
137	138	139	140 SL	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200

Date de fin d'utilisation :

POISSONS ET LEURS PRODUITS, D'ORIGINE SAUVAGE - CANADA / NOUVELLE-ZELANDE

Tous les lots de mollusques et leurs produits contrôlés au PCF sont inscrits dans cette grille, indépendamment de la sélection des lots pour le contrôle physique

Objectif cible de prélèvement : 1,0% (2)

Date de début d'utilisation :

SL: sondage labo

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18 SL	19	20	21	22 SL	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200

Date de fin d'utilisation :