Ordre de service d'action

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque** **Bureau de la gestion intégrée du risque** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2025-71** **06/02/2025**

Date de mise en application : 06/02/2025
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2025
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Dispositif PSPC - Modalités spécifiques pour la mise en oeuvre de trois plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM) à la distribution : contamination par Listeria monocytogenes des produits de la pêche, contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des substituts végétaux de DAOA, contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella d'autres produits végétaux PAM.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégataires Prélèvements PSPC Laboratoires départementaux d'analyses agréés et Service Commun des Laboratoires (SCL)

Résumé : La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de trois plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM) :
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes des produits de la pêche PAM à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des substituts végétaux de DAOA (denrée alimentaire d'origine animale) PAM à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des produits végétaux PAM à la distribution.

Les prélèvements de ce plan sont délégués (hors DROM et Corse)

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 ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Guide d’aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l’usage des exploitants du secteur alimentaire et de l’administration (IT DGAL/MUS/2023-11) ;
-Instruction technique générale relative à la campagne 2025 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2024-617

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

Contexte

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de trois plans de surveillance concernant des **produits prêts à manger (PAM) à la distribution** :

- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des **produits de la pêche PAM**[1],
- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des **substituts végétaux de DAOA (denrée alimentaire d'origine animale) PAM**,
- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. d'**autres produits végétaux PAM**.

Contexte sanitaire :

* ***Listeria monocytogenes***

La listériose fait partie des cinq zoonoses les plus fréquemment rapportées au niveau européen (rapport EFSA/ECDC). Le nombre annuel de cas de listériose déclarés en France a augmenté régulièrement de 334 à 556 cas entre 2020 et 2024 (source Santé publique France (SpF), communication orale, atelier des LNRs Listeria et SCP, 4-5 décembre 2024).
Depuis la période post-covid, l'incidence a augmenté de 5.0 à 8.1 cas pour 100 000 habitants. La listériose présente un taux de létalité et d'hospitalisation parmi les plus élevés (de l'ordre de 10% et 95% respectivement) au sein des zoonoses surveillées en Europe. Il s'agit de la deuxième cause de mortalité d'origine alimentaire en France (source SpF).
Des produits prêts à manger issus de la filière de la pêche ont été incriminés dans des cas groupés ou non de listérioses. Dans cette filière, *L. monocytogenes* peut être retrouvée aussi bien dans la matière première que dans l'environnement des ateliers de production où elles peuvent persister.

La DGAL a réalisé en 2020, 2021 et 2022 un plan de surveillance de la contamination des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites par *L. monocytogenes* (plan qui a été étendu en 2022 à la matrice tarama), s'agissant de produits potentiellement à risque et consommés en l'état. Ce plan est reconduit depuis 2024 en intégrant comme matrices les autres poissons fumés afin d'établir un état des lieux de la filière.

Fin 2022, cinq cas de listériose en France et trois en Europe ont été associés à la consommation de denrées végétales imitant le fromage (source CNR *Listeria*, Institut Pasteur). Il est à noter que 0,13% de la population française adulte exclut de son alimentation les protéines animales.
Ces aliments d'origine végétale prêts à manger étant susceptibles d'être consommés crus, ils présentent un risque pour le consommateur et une vigilance particulière est recommandée en matière de maîtrise sanitaire et de surveillance de ce type de production. Un plan de surveillance a été mis en œuvre en 2024 et est reconduit en 2025 sur ce type de produit (substituts végétaux de DAOA) à la distribution.

Objectifs

Les objectifs de ces plans sont de :

- vérifier la conformité des saumons, truites et autres espèces de poissons fumés, des crevettes cuites, substituts végétaux de DAOA laitières et carnées, produits végétaux PAM mis sur le marché,
- estimer le taux de contamination de ces matrices par *L. monocytogenes* pour les produits de la pêche et par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. pour les autres matrices, au stade de la mise sur le marché, et ainsi évaluer l'exposition du consommateur.

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

[1] A noter que *Salmonella* est un critère de sécurité pour les crustacés et mollusques cuits (Règlement (CE) N¨2073/2005)

Les prélèvements (et leur acheminement vers les laboratoires d'analyses officielles) de ce plan sont délégués (hors programmation DROM et Corse).

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Pour l'ensemble des trois plans, le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 2430, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 12150 analyses) au stade de la distribution ainsi répartis :

- 604 prélèvements de certains types de produits de la pêche prêts à manger (PAM),
- 502 prélèvements de substituts végétaux de DAOA prêts à manger (PAM),
- 601 prélèvements à base de graines type Tahini,
- 619 prélèvements d'autres produits végétaux prêts à manger (PAM),
- 104 prélèvements de jus non fermentés de fruits, de légumes ou mixtes, frais et non pasteurisés.

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les 13 régions de l'hexagone ainsi que les 5 DROM sont concernés par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des matrices prêtes à manger à prélever est réparti par région, proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2024), comme le montre le tableau en **annexe 1.**

La répartition régio-départementale se fera sur la même clé de répartition (population humaine) pour ces plans.

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

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

Les prélèvements (et leur acheminement au laboratoire) des quatre plans concernés par cette instruction technique sont délégués.
Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le donneur d'ordre DD(ETS)PP pour effectuer la commande auprès du délégataire préleveur.

Tableau 1 : Fiche récapitulative à destination du délégataire préleveur

Matrices à prélever	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 31 décembre 2025		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année		
Stade de prélèvement	Distribution		
Type de plan	Surveillance		
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Référence du numéro NAT	545, 546, 547	585 et 586	579 à 584 et XXX
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	**Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement** à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement. La DAI doit être enregistrée et validée pour tous les plans avant envoi au laboratoire afin que celui-ci puisse enregistrer l'échantillon à réception.		
Informations relatives au prélèvement à saisir sous Prélev'Info	A récupérer **au moment du prélèvement** : voir Fiche des Descripteurs à saisir dans prelev'info		
Détail matrices à prélever	Saumons, truites et autres espèces de poissons fumés, et crevettes cuites conditionnés	Substituts végétaux de DAOA PAM :* Sont exclus : tout produit pasteurisé ou stérilisé, ou soumis à haute pression > vérifier l'étiquetage	Produits végétaux PAM :** Sont exclus : tout produit pasteurisé ou stérilisé, ou soumis à haute pression > vérifier l'étiquetage
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (hors samedi et dimanche)	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation ou DDM valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Etat de la matrice	Réfrigérée		
Modalités d'échantillonnage	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication
Modalités de conservation du prélèvement	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	36h maximum	36h maximum Les fruits découpés à DLC très courtes doivent être transportés rapidement
Laboratoires destinataires des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisée par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoires agréés pour la recherche et de dénombrement de Listeria https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation (agrément A en microbiologie des aliments)	SCL 69	SCL 33 : salades de légumes, salades 4ème gamme, fruits découpés, sandwichs sans viandes, tartinables végétaux SCL 34 : produits à base de graines SCL 69 : jus non fermentés frais non pasteurisés

* Substituts végétaux de DAOA PAM : imitations de fromages pré-emballés et substituts végétaux de produits carnés PAM (imitations de produits carnés pré-emballées) (à l'exclusion des conserves et produits pasteurisés) (attention les laits végétaux sont souvent UHT).

** Produits végétaux PAM : Salades de légumes (végétaux), salades de 4ième gamme y compris les crudités / mélanges de crudités, fruits découpés, sandwichs portant une allégation « vegan / végétalien » ou « ovo-lacto-végétarien » et tartinables végétaux* emballés à l'exclusion des conserves et des produits pasteurisés (certaines conserves sont commercialisées en réfrigéré) -+ tout produit à base de graines (sésame, ..) qui n'a été soumis à aucun traitement assainissant Ex : crème de sésame (tahini), pâte, …
Les tartinables végétaux doivent être des produits avec Date limite de consommation prélevés en froid positif
+ tout produit à base de graines (sésame, etc.) qui n'a été soumis à aucun traitement assainissant Ex : crème de sésame (tahini), pâte, …
+ jus non fermentés de fruits, de légumes, ou mixtes, frais qui n'ont été soumis à aucun traitement assainissant (sont donc exclus : les jus pasteurisés, les jus flash-pasteurisés, les jus soumis à haute pression, les jus de fruits en conserve, etc. ; les jus fermentés de type kombucha ; les boissons aromatisées)

Sont exclus : tout produit pasteurisé ou stérilisé, ou soumis à haute pression > vérifier l'étiquetage

2.2. Descripteurs d'intervention (délégataire et DD(ets)PP)

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

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

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

3.1. Modalités d'analyses des prélèvements par les laboratoires

Tableau 2 : Fiche récapitulative à destination des laboratoires d'analyses

Plan	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux
Analytes recherchés	*Listeria monocytogenes*	*Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*	*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*
Matrices à analyser	Poissons fumés crevettes cuites	Substituts végétaux de produits laitiers et de produits carnés PAM –**** (à l'exclusion des conserves et produits pasteurisés)	Produits végétaux PAM
Type de denrée	DAOA	DAOV	DAOV
Référence de la fiche de plan	PLISTMC V2.7	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.7	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.7
Nombre d'unités	5	5	5
Conditionnement	Emballage d'origine et étiqueté		
Conservation*** avant analyse	Froid positif : 0-2°C (crevettes cuites) ; 0-4°C (poissons fumés) ou autres températures, le cas échéant, selon selon les modalités d'étiquetage définies par l'opérateur	Froid positif : 5 ±3°C	Froid positif 5 ±3°C
Critère d'acceptabilité	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires refusent les échantillons et en informent l'expéditeur		
Nombre de prélèvements	600	502	* 601 produits à base de graines * 619 produits végétaux (salades de légumes, salades de 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs végans, tartinables) PAM * 104 jus non fermentés frais non pasteurisés
Laboratoires de première intention (destinataires des	Laboratoires agréés pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-	SCL 69	SCL 33 : salades de légumes, salades 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs végans, tartinables végétaux

Plan	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux
prélèvements)	agrees-et-reconnus-methodes-officielles-enalimentation (agrément A en microbiologie des aliments)		SCL 34 >, produits à base de graines SCL 69 > jus non fermentés frais non pasteurisés
Mise en œuvre des analyses	A DLC	De préférence sous 24h et au plus tard J+3 après la réception des échantillons	De préférence sous 24h et au plus tard J+3 après la réception des échantillons
Type de méthode	*Microbiologie*		
Prise d'essai pour analyse	25g		
Méthodes de référence	*Listeria monocytogenes* : NF EN ISO 11290-1 (recherche); NF EN ISO 11290-2 (dénombrement) *Salmonella* spp.: NF ISO 6579-1; FD CEN ISO/TR 6579-3 (sérotypage)		
Seuil de numération	*Listeria monocytogenes : 10 ufc/g*		
Limites critères de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 et Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (IT DGAL/MUS/2023 -11)	***Listeria monocytogenes*** : • A DLC, 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour tous les produits PAM ; • Avant la DLC, 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits PAM ne permettant pas sa croissance au-delà de 100 UFC/g à DLC, • Avant la DLC, non détecté dans 25 g pour les produits PAM permettant sa croissance, en l'absence de démonstration que le produit ne dépasse pas 100 UFC/g en fin de durée de vie ***Salmonella* spp.**: non détecté dans 25 g (n=5, c=0) pour tous les produits PAM		

*** Conformément à la norme NF EN ISO 7218 relative aux exigences générales pour les examens microbiologiques, les échantillons réfrigérés sont à stocker à 5+/-3 °C ; les échantillons réfrigérés conservés à des températures de froid positif, inférieures à ces consignes, sont acceptés. Cela s'applique à toutes les matrices périssables après réception.

****en référence au Décret n° 2024-144 du 26 février 2024 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales.

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.

- *Listeria monocytogenes*

Pour chaque prélèvement positif : une souche par prélèvement (et non par unité d'analyse) isolée lors de la recherche ou du dénombrement (quels que soient les résultats de ces dénombrements) devra être transmise (en gélose conservation) au LNR *Listeria,* accompagnée de la fiche de renseignement spécifique du LNR et du DAP (contact : LNR.Listeria-monocytogenes@anses.FR), à l'adresse suivante :

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

Le LNR *Listeria* procède au typage génomique des souches qui sera communiqué au laboratoire sous la forme d'un rapport. Les données du séquençage et leurs métadonnées obtenues par le LNR sont déposées en continu sur la plateforme BIGSdb-*Listeria* afin d'intégrer la surveillance microbiologique nationale des *Listeria*.

En cas d'alerte produit (ce qui sera le cas dès que le critère de sécurité applicable au produit prélevé sera dépassé, cf. §4) ou d'investigation autour d'un cas humain, les souches doivent être transmises (en gélose conservation) directement au CNR *Listeria* (contact : listeria@pasteur.fr, Institut Pasteur, 28 Rue du Dr Roux, F-75724 Paris cedex 15), conformément à l'organisation

nationale de gestion des alertes. Pour assurer une surveillance microbiologique continue des *Listeria* et détecter rapidement des clusters, ces derniers envois de souches doivent être effectués au fur et à mesure mais non groupés.

- *Salmonella* spp.

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

Anses laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins (HQPAP)
LNR *Salmonella* PSPC 2025
Rue des fusillés - BP53
22440 PLOUFRAGAN

- *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.

Sur la fiche de renseignement spécifique à ces pathogènes doivent être indiqués:

- la référence de la présente instruction, et que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance
- le numéro du DAP correspondant
- la date d'isolement de la souche.

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés (EDI), expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

Les résultats non conformes sont transmis immédiatement à la DD(ETS)PP (donneur d'ordre).
Les laboratoires agréés et du SCL 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 1er février 2026.

Le BETD transmettra le bulletin d'analyse à la DD(ets)PP concernée, accompagné d'un modèle de courrier que la DD(ets)PP pourra adresser au professionnel afin de le sensibiliser à ces dangers et rappeler es bonnes pratiques d'hygiène permettant de limiter l'exposition des consommateurs à ces dangers.

3.2. Descripteurs d'intervention et échantillon (laboratoires)

Les descripteurs d'intervention et d'échantillon détaillés en annexe 2b et 2c doivent être renseignés sur le DAP.

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 2025

Les modalités de transmission des résultats à la DD(ETS)PP en fonction des souches identifiées sont précisées ci-dessous :

Tableau 3. Gestion des résultats d'analyses par les DD(ETS)PP

Gestion des échantillons non conformes
Résultat non conforme pour *Salmonella* spp. : Détection dans 25g dans au moins 1 unité de l'échantillon Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* : • Analyses en cours de durée de vie (avant DLC) : « détection dans 25g » pour les denrées permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* et pour lesquelles le fabricant n'est pas en mesure de démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente que le produit respectera la limite de de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. • Analyses à DLC : « >100 ufc/g ». Ce critère devrait notamment s'appliquer à tous les produits de la pêche prélevés dans le cadre de ce plan, qui devraient tous être analysés à DLC. Les produits non conformes tels que ci-dessus sont a priori considérés comme dangereux et ont été mis sur le marché hors du contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité : il s'agit donc a priori de situations d'alerte, locale ou nationale[2]. Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification 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). 1/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de prélèvement Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué. Signalement via SORA ALERTE (FNA de type alerte nationale ou alerte locale) à DGAL/SDSSA/BETD ou BPMED selon le produit + copie DD(ETS)PP du lieu survenue de la non-conformité (lieu de production…) le cas échéant[3]. La MUS prend en compte toutes les alertes nationales. S'il s'avère après vérification qu'il n'y a pas de dépassement de critère de sécurité pour ce produit que le (preuve de la capacité à respecter le seuil de 100ufc/g à DLC pour *Listeria monocytogenes*), le type de la FNA est modifié (FNA de type « autre », et le produit est alors considéré conforme et peut rester sur le marché, en plus de ne pas être dangereux). 2/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de survenue de la non-conformité (en général lieu de production) Echanges avec la MUS via la FNA dans SORA Alerte pour les mesures de gestion s'il s'agit d'une alerte nationale (à partir de deux départements concernés par le lieu de survenue de la non-conformité – en général le lieu de production – ou le(s) lieux de distribution, ou si pays étranger concerné). La DGAL (BGIR) sera destinataire des résultats et procèdera à leur analyse en vue de dresser un bilan en début d'année 2026.

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 *Listeria monocytogenes, Salmonella* spp. est assuré par la DGAL.
Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Je vous demande de réaliser les plans cités en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans

[2] Alerte : produit dangereux qui n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité. Alerte locale ou nationale : cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html

[3] Bureau métier concerné et éventuellement autres DD(ETS)PP concernées à ajouter par la DD(ETS)PP du lieu de prélèvement à la fiche de suivi de la FNA, afin de pouvoir leur destiner un MESSAGE actif par mèl via SORA Alerte.

l'application de la présente instruction.

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

Matrices	**Total 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 (Ile-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)
Saumons et truites fumés	250	30	10	13	10	1	20	22	45	23	12	23	19	14	2	1	1	3	1
Crevettes cuites	250	30	10	13	10	1	20	22	45	23	12	23	19	14	2	1	1	3	1
Autres poissons fumés	104	12	4	5	4	1	8	9	18	9	5	9	8	6	1	1	1	2	1
Substituts végétaux de produits laitiers	251	30	10	12	10	1	20	23	46	22	13	23	18	14	3	2	1	2	1
Substituts végétaux de produits carnés	251	30	10	12	10	2	20	23	45	22	13	22	19	13	3	1	2	2	2
Salades de légumes (100% végétale)	302	36	12	15	11	2	24	26	55	27	15	27	23	17	3	2	2	3	2
Salades 4ème gamme	55	6	2	3	2	0	4	4	9	5	2	5	4	3	1	1	1	2	1
Fruits découpés	152	18	6	8	6	1	12	13	27	13	7	14	11	9	2	1	1	2	1
Sandwichs portant allégation vegan	55	6	2	3	2	0	4	4	9	5	2	5	4	3	1	1	1	2	1
Tartinables végétaux	55	6	2	3	2	0	4	4	9	5	2	5	4	3	1	1	1	2	1
Produits à base de graines	601	72	25	30	23	3	49	52	109	54	29	54	46	34	6	3	3	6	3

Matrices	**Total 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 (Ile-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)
Jus de fruits, de légumes, ou mixtes	104	12	4	5	4	1	8	9	18	9	5	9	8	6	1	1	1	2	1

Annexe 2a : Descripteurs d'intervention (préleveur)

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Plan PAM produits de la pêche à la distribution					
Type de matrice	TPMT	LCU	Saumons fumés', 'truites fumées', 'crevettes cuites', 'autres poissons fumés'		X
Technique de fumage	TPFUM	LCU	Fumée à froid', 'fumée à chaud', 'arôme de fumée'	A saisir uniquement pour saumons, truites et autres poissons fumés	
Calibre des crevettes	CAL	LCU	<40', '40/60', '60/80', 90/130', '>130'	A saisir uniquement pour les crevettes cuites	X
Présentation des crevettes	PRES	LCU	Décortiquées', 'entières'	A saisir uniquement pour les crevettes cuites	X
Etablissement de production d'origine	ETAPRODORI	ALPHA			X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice'		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Plan PAM substituts végétaux de DAOA à la distribution					
Type de matrice		LCU	Substitut végétal de produit laitier', 'Substitut végétal de produit carné'		X
Dénomination du produit		ALPHA			X
Etablissement de production	ETAPRODORI	ALPHA		2 types d'information : soit un n° d'agrément pour le cas où l'établissement est agréé, et pour les non agréés : indiquer l'origine *a minima*	X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice' 'autre '		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des	DTENVPREL	ALPHA			X

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
prélèvements					
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Plan PAM produits végétaux à la distribution					
Etat du prélèvement		LCU	Frais		X
Type de matrice		LCU	Salades de légumes', , 'salades 4ème gamme', 'fruits découpés', 'sandwichs portant allégation « vegan »', 'tartinables végétaux' ‘produits à base de graines’ ‘Jus non fermentés de fruits, de légumes ou mixtes frais non pasteurisés’		X
Etablissement de production d'origine	ETAPRODORI	ALPHA			X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice' + autre		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			

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

Annexe 2b : Descripteurs d'intervention (laboratoires)

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par le laboratoire	Non

Annexe 2c : Descripteurs échantillon (laboratoires) plan produits de la pêche

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Température de l'échantillon à réception « TEMPREC »	ALPHA		A saisir par le laboratoire	Non

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