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/2025-77** **07/02/2025**

Date de mise en application : 07/02/2025
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 - Plans de surveillance et plan exploratoire de la contamination de certaines denrées alimentaires d'origine animale et végétale par les Escherichia coli producteurs de Shigatoxines - année 2025

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

Résumé : Cette instruction technique concerne trois plans à mettre en œuvre en 2025 dans le cadre du dispositif PSPC :
– un plan de surveillance portant sur les viandes hachées et préparations de viandes hachées de veau et de boeuf à la production ;
– un plan de surveillance des préparations à base de farine à la distribution ;
– un plan exploratoire sur les farines végétales à la production (meunerie).

Les prélèvements de ces trois plans sont délégués (exceptés ceux programmés pour les DROM et la 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 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
- 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
-Avis du 2 mai 2023 de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la définition des souches pathogènes d'Escherichia coli productrices de shigatoxines
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-327 du 7 avril 2017 concernant les dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses officielles de détection des Escherichia coli productrices de Shigatoxines (STEC) et de confirmation par isolement de la souche bactérienne STEC
- 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. Les *Escherichia coli* producteurs de Shigatoxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

En France, les infections humaines à STEC d'origine alimentaire sont le plus souvent liées à la consommation de viande bovine ou de produits laitiers à base de lait cru contaminés consommés crus ou insuffisamment cuits.
Des données de prévalences suggèrent un portage important de souches STEC dans le tube digestif des bovins, notamment des veaux de boucherie. Sans mesures de maîtrise efficaces et appropriées des STEC, les carcasses destinées au hachage peuvent être contaminées. Il convient donc de mener un plan de surveillance sur la viande hachée de veau et de bœuf notamment pour estimer la prévalence de contamination de cette matrice et étudier la diversité des souches isolées.

Par ailleurs, hormis pour la filière bovine (viande et lait/ produits laitiers), peu de données françaises de contamination sont disponibles en particulier pour les denrées végétales et d'origine végétale. Or, de récentes épidémies ont été associées à la consommation de farines et à des pâtes à base de farine insuffisamment cuites aux États-Unis et au Canada. Début février 2022 en France, les autorités de santé ont détecté une vaste augmentation du nombre de cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) causée par des STEC appartenant aux sérogroupes O26 et O103. Les analyses épidémiologiques et microbiologiques ont confirmé un lien entre la survenue des cas et la consommation de pizzas surgelées. Parmi les ingrédients utilisés par l'entreprise, les produits à base de farine sont suspectés comme origine de la contamination. Il existe peu de données en Europe sur la prévalence et la diversité des souches dans la filière meunerie.

L'avis de l'ANSES du 2 mai 2023 répondant à la saisine n°2020-SA-0095, relatif à la définition des souches pathogènes d'*Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC), propose une nouvelle classification des souches de STEC en fonction de leur potentiel de virulence (association à des formes sévères d'infection). Ce classement peut être utilisé pour déterminer les souches à surveiller dans les aliments. En France, les sérogroupes actuellement considérés comme hautement pathogènes sur lesquels sont basées les mesures de gestion, n'apparaissent pas dans ce nouveau classement, fondé sur les sous-types des gènes *stx* et les gènes ou marqueurs d'adhésion. L'avis de l'ANSES de 2023 propose ainsi de définir les souches de STEC par leur profil de virulence et les classe en quatre groupes (I à IV). Les souches STEC possédant les sous-types *stx2a* et/ou *stx2d* (seul ou en combinaison) et les gènes ou marqueurs d'adhésion *eae* ou *aggR* présentent le plus fort potentiel de provoquer un SHU et sont donc classées dans le groupe I. Les mesures de gestion pourraient évoluer pour se baser sur cette classification.
La recherche et la confirmation des souches répondant à cette nouvelle classification nécessitent un développement analytique pour pouvoir être réalisées en routine. Ainsi, dans l'attente de la disponibilité des méthodes, des analyses complémentaires seront réalisées par le LNR sur les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan, afin d'acquérir des données de prévalence dans les différentes matrices.

Excepté pour les graines germées, il n'existe pas de critère réglementaire de sécurité concernant les STEC. En revanche, le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire définit comme « dangereuses », au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, certaines denrées dans lesquelles certaines souches STEC sont isolées. C'est le cas des viandes et préparations de viande hachée de bœuf crue à cuire, des pâtes (à base de farine végétale) crues, des fromages au lait cru, des denrées prêtes à manger et des denrées à cuire présentant un risque de mésusage.

A date, d'après le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, les souches STEC devant faire l'objet de mesures de gestion sont les souches *E. coli* possédant le gène *stx1* et/ou *stx2* (STEC) et le gène *eae* et appartenant à l'un des six sérotypes énoncés précédemment. Le seuil d'alerte fixé est la détection d'une souche dans 25g.

Trois plans sont à mettre en œuvre :

- un plan de surveillance portant sur les viandes hachées crues et préparations de viandes hachées crues de veau et de bœuf à la production (nommé ci-après 'Plan viande hachée production'),
- un plan de surveillance des préparations à base de farine à la distribution (nommé ci-après 'Plan préparations farine distribution') ,

– la finalisation du plan exploratoire 2024 pour les farines végétales à la production (meunerie) (nommé ci-après 'Plan exploratoire meunerie').

Les prélèvements de ces trois plans sont délégués (exceptés ceux programmés pour les DROM et la Corse).

Ces plans sont présentés de manière synthétique, sous forme de tableaux « mémos ».

1. Plan d'échantillonnage

Nombre de prélèvements à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 1200, à raison d'une unité (n=1) par échantillon (soit un total de 1200 analyses) ainsi répartis :

- *« Plan exploratoire meunerie »* 200 prélèvements de farines liés à l'insuffisance des prélèvements réalisés en 2024 > au stade de la production > au stade meunerie (à savoir au moulin) avant le 30 juin 2025 ;

- *« Plan viande hachée production »* 138 prélèvements de viandes hachées crues et préparations de viandes hachées crues de veau et 362 prélèvements de viandes hachées crues et préparations de viandes hachées crues de bœuf > au stade de la production ;

- *« Plan préparations farine distribution »* 500 prélèvements de produits à base de farine > au stade de la distribution.

Programmation régionale des prélèvements

La réalisation des trois plans est répartie sur le territoire de la façon suivante :
- *« Plan exploratoire meunerie »* 16 régions françaises (13 régions de l'hexagone dont Corse + 3 DROM)
- *« Plan viande hachée production »* les 13 régions de l'hexagone
- *« Plan préparation farine distribution »* les 13 régions de l'hexagone.

Le nombre de prélèvements à effectuer est réparti par région comme le montre le tableau en **annexe 1 :**
« Plan viande hachée production » et *« Plan exploratoire meunerie »* : la répartition est effectuée en fonction des données de production régionale disponibles [1].
« Plan préparations farine distribution » : la répartition est faite proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2024).

La répartition régio-départementale se fera suivant les mêmes clés de répartition (production pour les plans à la production/transformation, et population pour le plan à la distribution).

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

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2025

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

Le tableau 1 ci-contre synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le délégataire préleveur.
S'agissant du « plan préparations farine distribution », le prélèvement devra être accompagné de photographies de l'étiquetage du produit prélevé (autant de photographies que nécessaire afin de disposer de la dénomination du produit, de la marque, de la liste des ingrédients, des modes ou recommandations de cuisson/préparation, du numéro de lot, de la DLC… qui figurent parfois sur les faces latérales des emballages et pas uniquement sur les faces dessus et dessous).
S'agissant du plan exploratoire farines au moulin, les DD(ETS)PP qui le souhaitent peuvent accompagner le délégataire avec son accord pour effectuer les prélèvements (à cadrer avec le délégataire).

[1] Concernant les farines : données FranceAgriMer pour le blé tendre. A ce jour pas de données de production disponibles pour les farines d'autres espèces que le blé tendre, la répartition proposée est donc faite intégralement sur les données de production blé tendre.

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le préleveur (délégataire sur prelev'info ou agent en Corse et dans les DROM sur SIGAL) le plus rapidement possible après le prélèvement sont récapitulés en **annexe 2**.

Tableau 1 : Fiche récapitulative à destination du délégataire préleveur

PLAN :	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie (finalisation du plan 2024)	3 Plan préparation farine distribution
Nom du produit - Matrice à prélever	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	Farines végétales	Produits à base de farines (végétales)
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 31 décembre 2025* Excepté pour le plan exploratoire à la meunerie : du 15 janvier au 30 juin 2025		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année/ du semestre		
Nombre de prélèvements	500 (138+362)	200	500
Stade de prélèvement	Production	Production (meunerie)	Distribution
Type de plan	Surveillance	Exploratoire	Surveillance
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	**Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement** à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP[2]. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.		
Informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** : voir Fiche des Descripteurs		
Consignes et détails sur les matrices à prélever	Le produit prélevé <u>non conditionné</u> est à privilégier, ce qui permet au professionnel le <u>blocage des lots au stade de la mêlée</u> dans l'attente des résultats (impossible si le produit prélevé est conditionné). Le prélèvement du produit non conditionné est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.	**Farines de blé blanches** : veiller à alterner les types « T » (types équivalent aux taux de cendres) (T45, T55, T65) **Farines de blé complètes** : dont le taux de cendres T> 110 **Farines autres que de blé** : Veiller à **varier les** farines de différentes espèces végétales utilisées (seigle, sarrasin, épeautre, châtaigne, maïs, pois chiche, quinoa, lin, autres) Ne pas prélever de farine mélangée à des graines ou des adjuvants (gluten, acide ascorbique)	Pâte à tarte, pâte à pizza, pâte à pain, réfrigérées et surgelées Préparation pour pâtisserie, solides ou liquides, emballées, conservées à température ambiante **Tous types de produits à poêler, réfrigérés ou surgelés, qui ne contiennent pas d'autres ingrédients que ceux destinés à la fabrication de la pâte elle-même.** Il doit s'agir de produits présentés à la vente comme destinés à être poêlés (mention explicite sur le conditionnement ou l'emballage). Exemples de produits à poêler : gnocchi ; gnocchi roll, torti, spaetzle… Sont exclues : toutes pâtes fourrées ou garnies telles que ravioles, tortellini, demi-lunes …
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	DLC ou DDM valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	DDM en cours	DLC ou DDM valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Etat de la matrice au moment du prélèvement	Réfrigérée ou surgelée	Température ambiante	Température ambiante, réfrigérée ou surgelée

[2] Pré-DAP : pré- Document d'Accompagnement au Prélèvement

PLAN :	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie (finalisation du plan 2024)	3 Plan préparation farine distribution
Modalités d'échantillonnage	Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum.	1 échantillon est constitué de 1 unité, mélange de trois prises sur un même lot de production 1 échantillon = 100g minimum au total Possibilité de prélever plusieurs (jusqu'à 3) lots de production (de type « T » identique ou différent, d'espèce végétale identique ou différente) au cours d'un même déplacement au moulin, si de tels lots sont disponibles, à condition qu'ils soient consécutifs dans la chronologie de production du moulin, et en respectant le nombre minimal de 3 prises par lot	Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum. Si le poids d'1 produit est inférieur à 100g, prendre autant de produit que nécessaire pour atteindre 100g
Modalités de conservation du prélèvement	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218) pour les prélèvements sur produits réfrigérés ; froid négatif -18°C pour les produits surgelés	Température ambiante	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218) pour les prélèvements sur produits réfrigérés ; froid négatif -18°C pour les produits surgelés et température ambiante sur les produits prélevés à température ambiante
Délai d'acheminement au laboratoire	24 heures maximum	24 à 48 heures	24 à 48 heures
Laboratoires destinataires des prélèvements*	Laboratoires agréés à minima pour la recherche de STEC (première étape de dépistage ou détection), (il peut également s'agir de laboratoires agréés à la fois pour la détection et la confirmation)	SCL de Lyon	Laboratoires agréés à minima pour la recherche de STEC (première étape de dépistage ou détection) (il peut également s'agir de laboratoires agréés à la fois pour la détection et la confirmation)

* pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisée par la DD(ETS)PP au moment de la préparation de la commande

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.

La liste des laboratoires agréés pour la recherche de STEC est disponible sur la page https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation du site internet du ministère chargé de l'agriculture.

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

Plan	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie	3 Plan préparations farine distribution
Analytes recherchés	Souches STEC top 7[3] + Souches O80:H2 + Souches STEC autres que top 7		
Matrices à analyser	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau et de bœuf	Farines végétales	Préparations à base de farine
Référence de la fiche de plan	PSTEC v9.5	Non sigalisé	PSTEC v9.5
Conservation avant analyse	Froid positif : 5 ±3°C	Température ambiante	Froid positif : 5 ±3°C Froid négatif -18°C Température ambiante
Rappel du délai d'acheminement vers le laboratoire de 1ère intention (où est réalisée l'étape de dépistage ou détection)	24 heures maximum	24 à 48 heures	24 à 48 heures
Critères d'acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés (pour les VH et PVH bovines et les préparations à base de farine) et le SCL de Lyon (pour les farines) refusent les échantillons		
Laboratoires de deuxième intention (où est réalisée l'étape de confirmation)	Analyses de confirmation STEC Top 7 : . par les laboratoires agréés pour les matrices viandes hachées bovines et préparations à base de farine . par le SCL de Lyon pour les farines à la production		
Laboratoire de recherche et de confirmation des sérotypes hors top 7 et du sérotype O80	. Analyses de confirmation STEC sans sérogroupe particulier sur tous les bouillons stx+ (incluant les analyses complémentaires en lien avec les critères de classification des souches /avis Anses 2023) : par le LNR . Dépistage et confirmation du sérotype O80:H2 sur tous les bouillons eae+ stx+ : par le LNR		
Mise en œuvre des analyses	Laboratoires agréés : dans les 24 heures suivant la réception des échantillons (max 48 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse)	SCL Lyon : Les prélèvements seront stockés jusqu'à la mise en œuvre des analyses	Laboratoires agréés : dans les 24 heures après réception des échantillons (max 72h entre le prélèvement et le début de l'analyse)
Type de méthode	Enrichissement +PCR + Microbiologie		
Prise d'essai pour analyse	25g		
Méthodes de référence	Détection : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136 :2012 Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 Confirmation : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136 :2012 : Méthode LMAP/DGAL/Confirmation isolement STEC-al.1 Document intitulé « STEC – liste des méthodes officielles » disponible sur https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation et méthodes disponibles sur le site du LNR		
Seuil d'interprétation	Détection dans 25 g		

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. **Seules les méthodes ne réalisant pas d'immuno-concentration avant la détection des gènes *stx* et *eae* dans le bouillon d'enrichissement peuvent être utilisées. Cas particulier lors de l'utilisation de la méthode alternative GeneUp®de bioMérieux lors de la détection des gènes *stx* et *eae* par PCR : utilisation uniquement de la voie 2**

[3] Le « Top 7 » est constitué du « Top 5 » (O157 :H7 ; O26 :H11 ; O145 :H28 ; O103 :H2 ; O111 :H8) auquel viennent s'ajouter 2 sérotypes supplémentaires dont l'évolution épidémiologique est surveillée (O45 :H2 et O121 :H19).

avec la lyse bactérienne en pré-PCR (GeneUp Lysis kit).

Tout échantillon ayant révélé la présence du gène *stx* (présence du gène dans le bouillon d'enrichissement), avec ou sans la présence du gène *eae*, doit obligatoirement être envoyé sans délai au LNR sous régime du froid positif (2°C/8°C) accompagné de la fiche de demande d'analyse : ANA.E.05-v15-Demande-danalyses.xlsx (live.com). Ces échantillons permettront au LNR de réaliser d'une part la recherche de O80:H2 (sur tous les bouillons *eae*+ *stx*+), d'autre part la recherche de sérogroupe STEC autres que ceux du top 7 (sur tous les bouillons *stx*+), et enfin de mener des investigations dans le cadre de la recherche des souches appartenant à la nouvelle classification des souches STEC proposées par l'ANSES.

Laboratoire d'études des Micro-organismes Alimentaires Pathogènes (LMAP) / LNR STEC
VetAgro Sup – Campus vétérinaire de Lyon
Bâtiment GALTIER Niveau 0
69280 MARCY L'ÉTOILE
Tél : 04 78 87 25 51 / 04 78 87 25 34

Le laboratoire agréé ayant réalisé l'analyse de première intention doit prévenir le LNR du nombre d'échantillons envoyés, aux adresses suivantes :
umap-diagnostic@vetagro-sup.fr
christine.mazuycruchaudet@vetagro-sup.fr
delphine.sergentet@vetagro-sup.fr

Les souches STEC (top 7) isolées par les laboratoires agréés ou le SCL de Lyon doivent impérativement être transmises au LNR pour typage fin des souches.
Préciser que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ou exploratoire + les références de la présente instruction + le numéro du DAP correspondant.
L'envoi des souches au LNR doit respecter les règles de transport UN2814 à température ambiante. Afin de limiter les coûts, des envois groupés de souches pourront être réalisés en fin de plan par exemple. Avant envoi, les souches doivent être conservées en géloses conservation par les laboratoires agréés et le SCL. Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

4. Transmission des Résultats

- **Concernant les plans de surveillance à la production (PS Viande hachée de veau et de bœuf) et à la distribution (PS Préparations à base de farine) :**

* Analyses réalisées par les laboratoires agréés : étapes de détection et/ou confirmation
Transmission via SIGAL à la DD(ETS)PP des résultats d'analyses définitifs (conformes ou non conformes) des échantillons pour la recherche des souches STEC porteuses des gènes *eae* **et** *stx* **et** appartenant à l'un des sérotypes considérés comme hautement pathogènes en France (O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28, O157:H7 ou O80:H2). Seules les confirmations de souches hautement pathogènes constituent des non-conformités.
Un délai moyen de 24 à 72 heures est nécessaire pour les étapes de confirmation, d'isolement de colonies et de caractérisation fine des souches.

* Analyses réalisées par le LNR : étape de confirmation si le premier laboratoire est agréé uniquement pour la détection, et analyses complémentaires (O80, sérotypes autres que top 7)
Les résultats sont transmis aux DD(ETS)PP.
Un délai moyen de 24 à 72 heures est nécessaire pour les étapes de confirmation, d'isolement de colonies et de caractérisation fine des souches.

-> Saisie, par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de l'obtention des résultats d'analyses pour la détection des gènes *stx*, *eae et* des gènes codant pour les sérogroupes du top 7 complété par O80 (soit O26, O103, O111, O145, O157, O45, O121, O80), et pour les résultats de confirmation de ces mêmes sérogroupes, **au plus tard le 1er février 2026.**

- **Concernant le plan exploratoire sur farines végétales au moulin :**

Les résultats d'analyses (détection et confirmation réalisées par le SCL, ou analyses complémentaires réalisées par le LNR) ne sont pas saisis dans SIGAL. Ils sont transmis directement à la DGAL (BETD et BGIR) par le SCL (accessibilité aux données via l'interface bulletin).

- **Tableau récapitulatif pour l'ensemble des plans STEC**

Les modalités de transmission des résultats par le LNR à la DD(ETS)PP et à la DGAL/BGIR et BETD en fonction des souches identifiées sont précisées ci-dessous :

Tableau 3. Modalités de transmission des résultats des souches identifiées par le LNR

Souches identifiées	Modalités de transmission des résultats
Souches *E. coli* possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant à l'un des 6 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 ou O80:H2	Plans de surveillance (VH et PVH bovines et préparations à base de farine) : Transmission des résultats à la DD(ETS)PP pour information des professionnels et, en cas de résultat non conforme, mise en œuvre des mesures de gestion selon le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire Plan exploratoire (farines) : transmission uniquement à la DGAL/BETD et BGIR
Souches *E. coli* possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant au sérogroupe O45 ou O121	Plans de surveillance (VH et PVH bovines et préparations à base de farine) : Transmission des résultats à la DGAL en fin de campagne sous la forme d'une synthèse réalisée par le LNR Plan exploratoire (farines) : Transmission des résultats uniquement à la DGAL/BETD /BGIR et au fil de l'eau, puis en fin de campagne au BGIR sous la forme d'une synthèse réalisée par le LNR
Souches *E. coli* possédant le gène de virulence *stx* avec ou sans *eae* sans cibler de sérogroupe particulier La recherche des variants *stx2a et stx2d ainsi que des cibles aaiC/aggR* sera effectuée sur tous les bouillons présentant une PCR *stx* positive par le LNR STEC.	

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

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

Plan exploratoire (farines prélevées en meunerie) :

Pas de gestion sur ce plan car contexte exploratoire. La DGAL sera destinataire des résultats et procèdera à leur analyse en vue de dresser un bilan en début d'année 2026.
Aucun enregistrement SORA Alerte n'est donc attendu.

Plans de surveillance (viandes hachées et préparations de viandes hachées bovines, et produits à base de farine) :

Un résultat non conforme correspond à l'isolement dans 25g d'une souche STEC possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant à l'un des 6 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 ou O80:H2.

Pour les non-conformités répondant aux critères d'une alerte au moment de la réception du résultat d'analyse (cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html) : les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA

Alerte (IT DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, ainsi que toute autre information (fichier traçabilité, liste d'ingrédients) utile à la gestion de l'alerte.

La MUS prend en compte toutes les alertes nationales (concernant plus d'un département).

Pour les non-conformités ne répondant pas aux critères d'une alerte au moment de la réception du résultat d'analyse, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer la non-conformité dans SORA Alerte : le signalement hors SORA Alerte s'effectue en envoyant un courriel à la boîte institutionnelle du BETD (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) en y joignant le DAP et le bulletin d'analyse correspondant.

La DD(ETS)PP transmet à l'exploitant sans délai **le résultat de l'analyse définitif** portant sur les souches porteuses des gènes *eae* **et** stx **et** appartenant aux six sérotypes (O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111 :H8 ou O80:H2).

6. 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 réalisées par le LNR STEC (analyses ne relevant pas de la compétence des laboratoires disposant d'un agrément) est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention nationale établie avec VetAgro Sup.

Le financement des analyses réalisées par le SCL est assuré par l'intermédiaire d'une convention nationale établie entre le SCL et la DGAL.

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

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrice et par région

PS/PE*	Stade de prélèvement	Matrice	Nombre prélèvements national	Auvergne- Rhône-Alpes	Bourgogne-Franche-Comté	Bretagne	Centre-Val de Loire	Corse	Grand Est	Hauts-de-France	Ile-de-France	Nouvelle-Aquitaine	Normandie	Occitanie	Provence-Alpes-Côte d'azur)	Pays-de-la-Loire	Guadeloupe	Martinique	La Réunion
PS	Production	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau	138	18	0	69	0	0	0	0	0	14	14	0	0	23	0	0	0
PS	Production	Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	362	45	14	53	51	0	10	8	0	21	68	2	14	76	0	0	0
PE	Production	Farines de blé blanches	140	13	6	13	13	1	13	21	13	6	6	6	20	6	1	1	1
PE	Production	Farines blanches autres que de blé et farines complètes	60	5	3	5	5	1	5	8	5	3	3	3	8	3	1	1	1
PS	Distribution	Pâte à tarte, pâte à pizza, pâte à pain, réfrigérées	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	0	0	0
PS	Distribution	Pâte à tarte, pâte à pizza, pâte à pain, surgelées	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	0	0	0
PS	Distribution	Produits à poêler réfrigérés	70	9	3	4	3	0	6	6	13	6	3	7	6	4	0	0	0
PS	Distribution	Produits à poêler surgelés	30	4	1	2	1	0	2	3	6	3	1	3	2	2	0	0	0
PS	Distribution	Préparations à base de farine pour pâtisserie	200	25	8	10	8	1	17	18	37	19	10	19	16	12	0	0	0

*PS/PE : plan de surveillance/plan exploratoire

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention (à saisir par le délégataire ou la DD en Corse et dans les DROM)

Plan STEC viandes hachées et préparations de viande hachée de veau et viandes hachées et préparations de viande hachée de bœuf à la production				
Libellé intervention	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement	LCU	Assembleur, Intégrateur, Intégrateur + Assembleur'	Assembleur = opérateur qui assemble des viandes de provenances diverses pour produire des steaks hachés ou des préparations de viandes hachées Intégrateur = opérateur qui effectue à la fois les opérations de découpe et de fabrication de viandes hachées ou des préparations de viandes hachées uniquement à partir de viandes issues de son propre atelier de découpe Intégrateur + assembleur = intégrateur qui assemble des viandes issues à la fois de son propre atelier de découpe et d'autres provenances	X
Agrément sanitaire UE	LCU	Oui, Non'	Il s'agit de confirmer que l'établissement dans lequel a été effectué le prélèvement dispose d'un agrément sanitaire UE « viande hachée » ou « préparation de viande ». (L'existence d'agrément sera précisée dans la liste des établissements à prélever à fournir au délégataire au moment de la commande)	X
Type animal	LCU	Bœuf, Veau		X
Etat de la viande hachée	LCU	Réfrigéré, Surgelé		X
Circuit de distribution du produit	LCU	GMS, Restauration collective, Restauration commerciale, Restauration rapide, Consommateur final, Autre'	Autre = cash and carry + petit commerce de détail	X
Pays d'origine	LCU			X
Abattoir d'origine	LCU-ALPHA		Correspond à l'identifiant du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée	X
Identification du lot	ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements au laboratoire	DATE			X
Commentaires	ALPHA			

Plan STEC farines végétales à la transformation (meunerie)				
Libellé intervention	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Identification du site d'intervention (siret)	ALPHA			X
Espèce végétale utilisée pour obtenir le lot prélevé	LCM	. Blé, seigle, sarrasin, épeautre, châtaigne, maïs, pois chiche, quinoa, , lin, autres', . mélange de farines produites exclusivement au moulin . mélange avec farines produites ailleurs	plusieurs réponses possibles	X
Espèces végétales travaillées au moulin	LCU	. 1 seule espèce végétale . multi-espèces et l'espèce végétale prélevée est la principale . multi-espèces et l 'espèce végétale prélevée n'est pas la principale	*Par exemple, si on prélève une farine de seigle dans un moulin qui travaille principalement du blé, il faut indiquer dans ce cas « multi-espèce et l'espèce végétale prélevée n'est pas la principale*	
Equipement de broyage utilisé pour obtenir le lot de farine prélevé	LCU	. cylindre métallique . meule de pierre . autre		
Matériau(x) entrant en contact avec les grains et les produits de mouture du lot prélevé (par ex conduits de circulation des produits)	LCM	métal bois PVC inox	plusieurs réponses possibles	
Taux de cendre (« T..)	LCU	T45, T55, T65' ; T110, T150, autre		X
Pays d'origine des grains utilisés pour obtenir le lot de farine prélevé	ALPHA		Plusieurs origines possibles	X
Certification AGRICULTURE BIOLOGIQUE (ou équivalent ?) des grains utilisés	LCU	oui non		
Autre(s) certification(s) des grains en lien avec le mode de production au champ	ALPHA			
Identification du lot	ALPHA			X
Type(s) de conditionnement du lot prélevé	LCM	vrac Big-bag (environ 1 tonne) sacs 25 kg sacs < 25 kg	plusieurs réponses possibles	
catégorie(s) de destinataire(s) du lot prélevé	LCM	industrie boulangerie artisanale particuliers export autre	plusieurs réponses possibles	
Distribution hors FR	LCM+ALPHA	. autres Etats membres : le(s)quel(s) . pays tiers : le(s)quel(s)	plusieurs réponses possibles	
Date d'envoi des prélèvements au laboratoire	DATE			X
Commentaires	ALPHA			

Plan STEC pâtes à tarte/pizza/pain, produits à poêler, et préparations pour pâtisseries à la distribution				
Libellé intervention	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type matrice	LCU	Pâte à tarte, pâte à pizza, pâte à pain, produits à poêler, préparation pour pâtisserie, autre'		X
Présentation du produit	LCU	liquide solide poudre		
Mode de consommation prévu du produit	LCU	destiné à être consommé cuit destiné à être consommé cru autre		
Etat de la matrice au moment du prélèvement	LCU	Réfrigéré, Surgelé, Température ambiante'		X
Date limite de consommation	ALPHA			X
Type de conditionnement	LCU			X
Identification du lot	ALPHA			X
Date d'envoi des prélèvements au laboratoire	DATE			X
Commentaires	ALPHA			

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique ; LCM = liste à choix multiples ; ALPHA = alphanumérique