



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-836 19/12/2025
--	---

Date de mise en application : 01/01/2026

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2026

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Dispositif PSPC – Plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution – Année 2026

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Ce plan de surveillance concerne les denrées visées par une réduction immédiate et à court terme des teneurs en nitrites dans le plan d'action pour la réduction l'utilisation de ces additifs dans les aliments, à savoir des denrées prêtes à manger (pièces cuites de porc ou de volailles comme le jambon, les saucisses et saucissons cuits, le pâté et les rillettes, les produits de tête et l'andouillette) et des denrées à cuire (poitrine et lardons, saucisses, andouille, pieds de porcs et tripes, boudin). D'autre part, ce plan porte sur les saucissons secs et saucisses sèches, prêts à manger, dans la continuité des précédents plans de surveillance mis en œuvre sur ces denrées sensibles.

La totalité des prélèvements programmés pour la métropole (hors Corse) sont délégués.

Textes de référence :

- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant

les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2025 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2025-744 ;
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration.

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

Contexte

La présente instruction technique s'inscrit dans la continuité de la précédente instruction technique **DGAL/SDEIGIR/2025-8 du 06/01/2025** qui présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution. Les principaux changements apparaissent en grisé.

Suite à l'avis de l'Anses du 12 juillet 2022 relatif au risque associé à la consommation de nitrites et nitrates, un plan d'action visant à réduire l'utilisation de ces additifs dans les aliments a été mis en place par le MAASA.

Ce plan d'action prévoit une baisse des teneurs en nitrites et nitrates en trois temps selon les catégories alimentaires : baisse immédiate (effective depuis avril 2023), à court terme (dans les 6 à 12 mois) et à moyen/long terme (dans les 5 ans). En parallèle, le plan d'action prévoit également la mise en œuvre de plans de surveillance et de plans de contrôle.

Ce plan de surveillance concerne :

- D'une part, les denrées visées par une réduction immédiate et à court terme des teneurs en nitrites dans le plan d'action cité précédemment, à savoir des denrées prêtes à manger (pièces cuites de porc ou de volailles comme le jambon, les saucisses et saucissons cuits, le pâté et les rillettes, les produits de tête et l'andouillette) et des denrées à cuire (poitrine et lardons, saucisses, andouille, pieds de porcs et tripes, boudin) ;
- Et d'autre part, les saucissons secs et saucisses sèches, prêts à manger, dans la continuité des précédents plans de surveillance mis en œuvre sur ces denrées sensibles.

Les objectifs de ce plan sont :

- de vérifier la conformité de ces denrées vis-à-vis des critères réglementaires concernant *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. ;
- de poursuivre la collecte des données de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans ces denrées au stade de la mise sur le marché pour évaluer l'exposition du consommateur ;
- de continuer à collecter des données permettant d'évaluer l'impact de la réduction des nitrites sur les niveaux de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp.

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.

A noter : A partir du 1er juillet 2026, un nouveau critère pour *Listeria monocytogenes* s'applique le jour de la DLC aux produits prêts à manger pour lesquels il n'existe pas de preuves d'impossibilité de développement de Lm au-delà de 100 ufc/g : ces produits qui étaient précédemment non conformes si « Lm > 100 ufc/g » à DLC seront non conformes dès lors que « Lm détecté » à DLC.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever, de manière aléatoire, au stade de la distribution, est fixé à 900, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 4 505 analyses) et ainsi répartis :

- > saucissons secs, saucisses sèches prêtes à manger : 225 prélèvements,
- > pièces cuites, prêtes à manger : 450 prélèvements,
- > produits de charcuterie à cuire : 225 prélèvements.

NB : les substituts de charcuteries à base de végétaux sont prélevés dans un autre plan.

^{Et} 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.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html>

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les 13 régions d'hexagone ainsi que les 5 DROM sont concernées par ces prélèvements.

La totalité des prélèvements programmés pour l'hexagone (hors Corse) sont délégués.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des matrices à prélever est réparti par région, proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2025), comme le montre le tableau en **annexe 1**.

La répartition régio-départementale se fera suivant la même clé de répartition (population humaine) pour ce plan.

2. Gestion des prélèvements > Délégués préleveurs et DD(ETS)PP/DAAF

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2026

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

Les prélèvements concernent soit des pièces entières, soit des produits prétranchés, fabriqués par des établissements implantés en France (marque d'identification débutant par FR).

Pour rappel, les prélèvements (et acheminement) programmés en métropole concernés (hors Corse) par cette instruction technique sont délégués. En DROM et en Corse, il n'y a pas de délégation.

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, par les DD(ETS)PP en Corse et par les SALIM en DROM.

Matrices à prélever	Saucissons secs, saucisses sèches Plan 1	Pièces cuites de porc ou de volaille réfrigérées à consommer en l'état Plan 2	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire (réfrigérés) - Plan 3
Période de prélèvement	Du 1 ^{er} Janvier au 31 décembre 2026		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année		
Nombre de prélèvements	225	450	225
Stade de prélèvement	Distribution		
Type de plan	Surveillance		
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Référence du numéro NAT (SIGAL)	576	577	578
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP.		
Informations / prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement : voir Fiche des Descripteurs en annexe		
Détail matrice à prélever	Au minimum 10% des prélèvements ne contenant ni nitrates ni nitrites (voir allégation et liste des ingrédients) Chorizo, rosette, salami, saucisson sec, saucisse sèche, autre	Au minimum 30% des prélèvements ne contenant ni nitrates ni nitrites (voir allégation et liste des ingrédients) Jambon cuit (porc et volaille) saucisses et saucissons cuits (porc et volaille), pâté et rillettes (porc et volaille), produits de tête et andouilles	Au minimum 30% des prélèvements ne contenant ni nitrates ni nitrites (voir allégation et liste des ingrédients) Poitrine et lardons, saucisses, andouillettes, pieds de porcs et tripes, boudins ¹
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation ou date de durabilité minimale valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse

¹ A noter que les denrées traitées thermiquement dont l'étiquetage mentionne l'application d'un traitement thermique avant leur consommation mais faisant usuellement l'objet d'un usage différent par le consommateur (consommation en l'état ou cuisson insuffisante) doivent être classées dans la catégorie « prêtes à manger » PAM (cf. l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022). Les boudins noirs tartinables ou les boudins blancs frais sont ainsi a priori considérés comme prêts à manger.

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le délégataire en métropole, les agents en DD(ETS)PP en Corse ou les agents en SALIM dans les DROM **le plus rapidement possible après le prélèvement** sont récapitulés en **annexe 2**.

Matrices à prélever	Saucissons secs, saucisses sèches Plan 1	Pièces cuites de porc ou de volaille réfrigérées à consommer en l'état Plan 2	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire (réfrigérés) Plan 3
Etat de la matrice	Réfrigéré ou température ambiante	Réfrigéré	Réfrigéré
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile		
Modalités d'échantillonnage	Chaque échantillon est constitué de 5 unités (n=5) de 100 g minimum d'un même lot de fabrication		
Modalités de conservation du prélèvement	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218) ou température ambiante pour les produits non réfrigérés	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218)	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218)
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum		
Laboratoires destinataires des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoires agréés pour la recherche de <i>Salmonella</i> spp. et la recherche et le dénombrement de <i>L. monocytogenes</i> (Agrément A en microbiologie des aliments) (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)		

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

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

Les éléments relatifs aux modalités d'expression des résultats par le laboratoire figurent dans les fiches de plans disponibles sur le portail Resytal (rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Fiches de plan / Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" - Versions en vigueur (campagne 2026).

Analytes recherchés	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i>		
Matrices à analyser	Saucissons secs, saucisses sèches Plan 1	Pièces cuites de porc ou de volaille à consommer en l'état Plan 2	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire Plan 3
Type de denrée	DAOA		
Référence de la fiche de plan	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.9		
Conservation avant analyse	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218) ou température ambiante pour les produits non réfrigérés	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218)	Froid positif : 5 ±3°C (Evolution NF EN ISO 7218)
Rappel délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum		
Critère d'acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons et en informent l'expéditeur		
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de <i>Salmonella</i> spp. et la recherche et le dénombrement de <i>L. monocytogenes</i> (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)		
Mise en œuvre des analyses	De préférence sous 24h et au plus tard J+3 après réception des échantillons		
Type de méthode	Microbiologie		
Prise d'essai pour analyse	25g		
Méthodes de référence	<i>Listeria monocytogenes</i> : NF EN ISO 11290-1 (recherche); NF EN ISO 11290-2 (dénombrement) <i>Salmonella</i> spp. : NF ISO 6579-1; FD CEN ISO/TR 6579-3 (sérotypage)		

Analytes recherchés	Salmonella spp. et Listeria monocytogenes		
Matrices à analyser	Saucissons secs, saucisses sèches Plan 1	Pièces cuites de porc ou de volaille à consommer en l'état Plan 2	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire Plan 3
Seuil de non-conformité	<p>Listeria monocytogenes : 100 UFC/g ou Détecté en fonction de l'aw ou de la capacité de l'exploitant de démontrer que Lm ne peut pas se développer dans son produit au-delà de 100 ufc/g à DLC, et en fonction de la date de mise en analyse (à DLC ou avant) et du rendu de l'analyse (avant ou à partir du 1^{er} juillet 2026)</p> <p>Salmonella spp : Détecté</p>		<p>Listeria monocytogenes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 000 ufc/g - Ou critères de la colonne de gauche s'il s'agit de PAM <p>Salmonella spp :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détecté s'il s'agit de PABV de volailles, de préparations de viande, de PAM ou de denrées à cuire présentant un risque de mésusage identifié - Absence de critère sinon
Seuil de numération	Listeria monocytogenes : 10 ufc/g		Listeria monocytogenes : 10 ufc/g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005 et Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (IT DGAL/MUS/ 2023-11)	<p>Listeria monocytogenes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits ne permettant pas sa croissance ou à DLC jusqu'au 30 juin 2026 - Ou non détecté pendant la durée de conservation dans 25g pour les produits permettant sa croissance, en l'absence de démonstration que le produit ne dépasse pas 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation <p>Salmonella spp. : non détecté dans 25g (n=5, c=0)</p>		<p>Listeria monocytogenes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 10 000 ufc/g - Ou critères de la colonne de gauche s'il s'agit de PAM <p>Salmonella spp. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lorsqu'un critère de sécurité existe, non détecté dans 25g (n=5, c=0) ou dans 10g selon la denrée, - Ou absence de critère pour les non-PAM PABV d'autres espèces que volailles qui ne présentent pas de risque de mésusage usuel

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.

1. *Listeria monocytogenes*

Pour chaque prélèvement positif : une souche par échantillon (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 au LNR Listeria (en gélose conservation) avec 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 agréé de première intention 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 et non groupés.

2. *Salmonella* spp.

Toutes les souches de *Salmonella* spp. devront être transmises (en gélose de conservation) par les laboratoires agréés au LNR *Salmonella*, accompagnés 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 – Zoopôle BP53
22440 PLOUFRAGAN

3. *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 agréés sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés (EDI), saisissent les résultats dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention et expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur.

Les résultats avec une interprétation « non conformes » ou « détecté » émise par le laboratoire (et devant être interprétés rapidement par la DD(ETS)PP/DAAF) sont transmis immédiatement à la DD(ETS)PP/DAAF.

Les résultats doivent être disponibles au plus tard le 1^{er} février 2027.

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

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2026

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

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

Gestion des échantillons non conformes
Résultat non conforme pour <i>Salmonella</i> spp. : détection d'au moins un sérotype dans 25g ou dans 10g en fonction de la denrée (attention : pas de critère salmonella pour les non-PAM PABV sans risque de mésusage identifié)
Résultat non conforme pour <i>L. monocytogenes</i> :
<ul style="list-style-type: none">• Analyses en cours de durée de vie (avant DLC) :<ul style="list-style-type: none">- détection dans 25g pour les denrées prêtes à manger permettant la croissance de <i>Listeria monocytogenes</i> 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 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation ;- > 100 ufc/g pour les autres denrées prêtes à manger ;- > 10 000 ufc/g pour les autres denrées ;• Analyses à DLC :<ul style="list-style-type: none">- > 100 ufc/g pour les PAM (jusqu'au 30 juin 2026) ou // à partir de juillet 2026² ->: >100 ufc/g ou ou détecté, pour les denrées PAM pour lesquelles l'exploitant n'a pas démontré l'impossibilité de développement de Lm au-delà de 100ufc/g à DLC à satisfaction de sa DD(ETS)PP/DAAF ;- > 10 000 ufc/g pour les autres denrées.
La classification de la denrée en PAM ou non PAM, les démonstrations d'absence de possibilité de développement de Lm au-delà de 100ufc/g à DLC et la question du risque de mésusage usuel doivent avoir été réfléchies hors alerte et formalisées par l'exploitant. Ces points doivent figurer au PMS et emporter la

² A noter que les denrées traitées thermiquement dont l'étiquetage mentionne l'application d'un traitement thermique avant leur consommation mais faisant usuellement l'objet d'un usage différent par le consommateur (consommation en l'état ou cuisson insuffisante) doivent être classées dans la catégorie « prêtes à manger » PAM (cf. l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022). Les boudins noirs tartinables ou les boudins blancs frais sont ainsi a priori considérés comme prêts à manger.

« satisfaction de l'autorité compétente », cette dernière, DD(ETS)PP ou DAAF, pouvant donc tout à fait remettre en question un classement non PAM au moment de l'alerte si elle l'estime nécessaire et proportionné. Les produits avec une interprétation « non conforme » ou « détecté » tels que ci-dessus sont a priori 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 nationale³. Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) et à terme dans SEVES, 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) puis à terme SEVES, **avec message adressé à la DD(ETS)PP/DAAF du lieu de survenue de la non-conformité (lieu de production...)**. La MUS prend en compte par défaut toutes les alertes nationales, et vient en appui aux DD(ETS)PP/DAAF le demandant pour les alertes locales.

S'il s'avère après vérification par la DD(ETS)PP/DAAF du fabricant qu'il n'y a pas de dépassement de critère de sécurité pour ce produit (preuve satisfaisant la DD(ETS)PP/DAAF qu'il ne s'agit pas d'une denrée PAM ou preuve de la capacité à respecter le seuil de 100ufc/g à DLC pour *Listeria monocytogenes*, ou qu'il s'agit d'une denrée non-PAM PABV sans risque de mésusage identifié pour *Salmonella spp.*), le type de la FNA est modifié (FNA de type « autre », et le produit est alors considéré conforme et peut rester sur le marché).

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 (la fiche Alimentaire dans SEVES, à terme) 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 MUS prend éventuellement attache du BETD pour les cas complexes.

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 réalisées par les LNR *Listeria monocytogenes* et *Salmonella spp.* dans le cadre de cette instruction technique est assuré par la DGAL.

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

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

³ Entrée de vigueur du règlement 2073/2005 modifié

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à la distribution

Catégorie		DAOA PAM		DAOA non PAM
Matrices		Saucissons secs Saucisses sèches	Pièces cuites	Produits à cuire
Analytes		<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i>		
Nombre prélèvements national		225	450	225
Nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes)	27	54	27
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	9	18	9
	BRE (Bretagne)	11	23	11
	CVL (Centre-Val de Loire)	8	17	8
	COR (Corse)	1	3	1
	GES (Grand Est)	18	36	18
	HDF (Hauts-de-France)	20	39	20
	IDF (Ile-de-France)	41	81	41
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	20	41	20
	NOR (Normandie)	11	22	11
	OCC (Occitanie)	20	41	20
	PAC (Provence-Alpes-Côte d'Azur)	17	34	17
	PDL (Pays-de-la-Loire)	13	26	13
	971 (Guadeloupe)	2	3	2
	972 (Martinique)	2	2	2
	973 (Guyane)	1	2	1
	974 (La Réunion)	3	6	3
	976 (Mayotte)	1	2	1

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Type d'enseigne		LCU	Hard-discount/Supermarché/Hypermarché/Autre		X
Type de matrice		LCU	<p>Plan 1 Chorizo / Rosette / Salami /Saucisson sec /Saucisse sèche /Autre</p> <p>Plan 2 Jambon cuit/Saucisses et saucissons cuits/Pâtés et rillettes/ Andouilles /produits de tête</p> <p>Plan 3 Poitrines et lardons/ Poitrines et lardons Saucisses/Andouillettes/ Pieds de porcs et tripes/ Boudins</p>		X
Espèce de viande		LCU	Porc/volaille		X
Présence de nitrates et/ou de nitrites		LCU	Oui/non	Regarder la liste des ingrédients. Présence de nitrates ou nitrites ou nitrates de potassium (E252), nitrites de potassium (E249), nitrite de sodium (250), nitrate de sodium (E251)	X
Si non, présence de substituts		LCU	Oui/non	<p>La réponse est attendue uniquement si la réponse est « non » à la question précédente.</p> <p>Il peut s'agir de bouillons ou extraits de végétaux.</p>	
Produit comportant une allégation de réduction en sel		LCU	Oui/non		X
Type de présentation		LCU	Pièce entière/produit tranché		X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice', 'sans emballage'		X
Numéro agrément de l'établissement d'origine	NUMAGR E	ALPHA		De type FR xx.xxx.xxx CE	X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLO-TAX	ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements	DTEN VPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			