

**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/2025-866**  
**23/12/2025**

**Date de mise en application :** 01/01/2026  
**Diffusion :** Tout public

**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 œuvre de quatre plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM) à la distribution : contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des produits de la pêche, des substituts végétaux de DAOA et des autres produits végétaux, et contamination par Listeria monocytogenes des plats livrés aux personnes âgées – Année 2026

<b>Destinataires d'exécution</b>
DRAAF DAAF DD(CS)PP DRIAAF Délégataires des prélèvements PSPC Laboratoires nationaux de référence ANSES de Maisons-Alfort et de Ploufragan, Service commun des laboratoires (SCL)

**Résumé :** La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de quatre plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM) :  
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella spp. des produits de la pêche PAM,  
- 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,

- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées.

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 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 ;
- Règlement (CE) No 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- 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 ;
- Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil 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 ;
- Code rural et de la pêche maritime, code de la consommation ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2026 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2025-744

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 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 quatre plans de surveillance concernant des **produits prêts à manger (PAM)** :

- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des **produits de la pêche PAM**<sup>1</sup>,
- 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**,
- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des **plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées**.

### Contexte sanitaire :

#### \* *Listeria monocytogenes*

La listériose fait partie des cinq zoonoses les plus fréquemment rapportées au niveau européen (rapports annuels EFSA/ECDC<sup>2</sup>). L'infection de l'homme par *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) correspond à la zoonose d'origine alimentaire recensée la plus sévère, pour les formes invasives. Les données de surveillance indiquent que le nombre de cas de listériose augmente significativement depuis 2019 dans tous les pays européens et en France en particulier<sup>3</sup>. Cette augmentation touche essentiellement les formes non invasives chez les personnes âgées de plus de 65 ans.

Par ailleurs, *L. monocytogenes* est une bactérie ubiquiste qui peut se développer et persister sur différents supports et matrices, comme les environnements d'ateliers de fabrication d'aliments ou leurs matières premières. Des produits prêts à manger, ou connus pour être habituellement consommés insuffisamment cuits, présentent ainsi un risque plus important d'exposition à ce danger, car ils ne subissent pas de traitement thermique permettant de garantir la sécurité sanitaire du produit.

Concernant les produits de la pêche, la DGAL a mené de 2020 à 2022 un plan de surveillance de la contamination des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites par *L. monocytogenes* (plan étendu en 2022 à la matrice tarama), s'agissant de produits potentiellement à risque et consommés en l'état. Ce plan a été reconduit depuis 2024 en intégrant comme matrices les autres poissons fumés afin d'établir un état des lieux de la filière. En 2026, est intégrée la surveillance de la contamination par *Salmonella* spp. des crevettes cuites.

Concernant les substituts végétaux de denrées alimentaires d'origine animale (DAOA), fin 2022, cinq cas de listériose en France et trois en Europe ont été associés à la consommation de denrées végétales imitant le fromage<sup>4</sup>. Il est à noter que 0,13% de la population française adulte exclut désormais les protéines animales de son alimentation.

Un plan de surveillance a été mis en œuvre en 2024 et est reconduit sur ce type de produits (substituts végétaux de DAOA) à la distribution.

Par ailleurs, les conditions de conservation des aliments chez le consommateur peuvent présenter des risques de développement de *L. monocytogenes*, en cas de contamination (température des réfrigérateurs supérieure à 4°C, conservation d'aliments à température ambiante et/ou sur des périodes longues, non-respect des dates limites de consommation

<sup>1</sup> *Salmonella* spp. sera réalisé uniquement sur les crustacés (*Salmonella* spp. étant un critère de sécurité pour les crustacés et mollusques cuits (Règlement (CE) N°2073/2005))

<sup>2</sup> <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.9106>

<sup>3</sup> <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/listeriose/documents/bulletin-national/2025/listeriose-en-france.-periode-1999-2024>

<sup>4</sup> <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2023/cas-de-listerioses-retrait-rappel-de-specialites-vegetales-au-lait-d-amande-et-noix-de-cajou-jay-joy-alternatives-vegetales-aux-fromages-et-fo>

indiquées sur les étiquettes du conditionnement...). A cet égard, la contamination des plats livrés à des personnes sensibles doit faire l'objet d'une attention particulière. Ce plan porte sur des établissements qui servent des personnes âgées de plus de 65 ans et des établissements susceptibles de le faire.

**A noter :** A partir du 1er juillet 2026, un nouveau critère pour *Listeria monocytogenes* (Lm) 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.

#### \* *Salmonella* spp.

Les infections par des bactéries du genre *Salmonella* représentent la deuxième cause de maladies d'origine alimentaire et zoonotique en Europe<sup>5</sup>. Elles se manifestent par une gastro-entérite parfois aiguë mais peuvent toutefois affecter de façon plus grave certaines populations sensibles. En France, en 2022, les salmonelles sont responsables de 42% des cas de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) confirmées<sup>6</sup>. Les animaux, y compris d'élevage, sont souvent porteurs asymptomatiques de cette bactérie sans pour autant être malades. Ainsi, une grande variété de denrées alimentaires, consommées crues, insuffisamment cuites ou ayant fait l'objet d'une contamination post-cuisson, peut être à l'origine d'une contamination humaine. Il s'agit principalement de produits à base de viande (volaille, bœuf), d'œufs ou de produits à base de lait cru. Cependant la contamination d'aliments d'origine végétale, si ces derniers ne sont pas bien lavés ou insuffisamment cuits avant consommation, peut aussi être la source d'une infection à *Salmonella*.

Les salmonelles sont donc également recherchées dans le cadre du plan mis en œuvre depuis 2024 et reconduit en 2026 sur les substituts végétaux de DAOA et les autres produits végétaux à la distribution.

## Objectifs

Les objectifs de ces plans sont d'évaluer l'exposition du consommateur, par :

- l'estimation du niveau et du taux de contamination par *L. monocytogenes* des poissons fumés et des plats élaborés prêts à manger, ou susceptibles d'être insuffisamment cuits, livrés aux personnes âgées, et par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. pour les autres matrices, au stade de la mise sur le marché ;
- la vérification de la conformité des saumons, truites et autres espèces de poissons fumés, des crevettes cuites, des substituts végétaux de DAOA laitières, carnées et de produits de la pêche, de produits végétaux PAM mis sur le marché et les plats élaborés prêts à manger, ou susceptibles d'être insuffisamment cuits, livrés aux personnes âgées.

Les résultats de ces plans 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.

**La réalisation des prélèvements (y compris leur acheminement vers les laboratoires d'analyses officiels) de ce plan est déléguée (hors programmation DROM et Corse).**

<sup>5</sup> <https://www.efsa.europa.eu/fr/plain-language-summary/european-union-one-health-2023-zoonoses-report>

<sup>6</sup> <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d'origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/donnees/#tabs>

## 1. Plan d'échantillonnage

---

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

Pour l'ensemble des quatre plans, le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 2631, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 13155 analyses) :

- au stade de la production pour les plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées ;  
- au stade de la distribution pour les autres matrices,  
ainsi répartis :

- 604 prélèvements de certains types de produits de la pêche prêts à manger (PAM),
- 505 prélèvements de substituts végétaux de DAOA prêts à manger (PAM),
- 200 prélèvements de crème/purée à base de graines : 80 de sésame (tahini), 40 de courge, 40 de graines de lin et 40 de graines de tournesol,
- 822 prélèvements d'autres produits végétaux prêts à manger (PAM),
- 500 plats pour personnes âgées.

### 1.2. Programmation régionale et régio-départementale des prélèvements

Les 13 régions de l'hexagone ainsi que les 5 DROM sont concernés par les prélèvements de produits de la pêche, de substituts de végétaux DAOA et de produits végétaux.

Les 13 régions de l'hexagone (hors DROM) sont concernées par les prélèvements de plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées.

Le nombre d'échantillons concernant les prélèvements de produits de la pêche, de substituts de végétaux DAOA et de produits végétaux 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**.

Le nombre d'échantillons concernant les prélèvements de plats élaborés prêts à manger, ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées, à prélever est réparti au stade de la production **par région**, proportionnellement au nombre de cuisines de restauration collective (extraction Resytal au 22/09/2025 sur l'intranet du MAASA) de type :

- Cuisines sur place des établissements qui hébergent des personnes âgées (hors grandes cuisines centrales) : EHPA(D), résidence séniors, résidence autonomie...
- Établissements susceptibles de livrer aux personnes âgées (cuisines scolaires communales),
- Petites cuisines centrales (agrées ou dérogataires) préparant moins de 2000 repas par semaine, comme le montre le tableau en **annexe 1**.

**Il n'y a pas de prélèvement à effectuer chez les traiteurs qui font du portage à domicile.**

La répartition **régio-départementale** se fera sur la clé de répartition régionale, à savoir la population humaine pour les plans relatifs aux produits de la pêche, substituts de végétaux DAOA et de produits végétaux et les données de production, dont l'extraction est disponible sur l'intranet du MAASA, pour le plan relatif aux plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées.

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

### 2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement par le délégué

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par les préleveurs en DROM et Corse ainsi que le donneur d'ordre DD(ETS)PP pour effectuer la commande auprès du délégué.

**Tableau 1 : Fiche récapitulative à destination du déléguataire préleur**

Matrices à prélever	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux autres que substituts de DAOA	Plats pour personnes âgées		
Période de prélèvement	Du 1 <sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2026					
Répartition saisonnière des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année					
Stade de prélèvement	Distribution		Production			
Type de plan	Surveillance					
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires					
Référence du numéro NAT	545, 546, 547	585 et 586 et 347	556 et 579 à 584	569		
Informations à obtenir en amont du prélèvement	-	-	-	Vérifier à l'avance la disponibilité des matrices : le préleur devra récupérer les menus sur internet, et s'ils ne sont pas disponibles contacter l'établissement à l'avance pour connaître les menus à venir		
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	<p><b>Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement</b> à l'aide des étiquettes auto-collantes présentes sur le pré-DAP.</p> <p>Il doit être envoyé au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.</p> <p>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.</p>					
Informations relatives au prélèvement à saisir sous Prélev'Info	<p>A récupérer <b>au moment du prélèvement</b> : voir Fiche des Descripteurs à saisir dans Prélev'Info</p>					
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 autres que substituts de DAOA :**  Sont exclus : tout produit pasteurisé ou stérilisé, ou soumis à haute pression > vérifier l'étiquetage	Plats élaborés prêts à manger ou à réchauffer et susceptibles d'être insuffisamment cuits : produits réfrigérés, élaborés dans la cuisine, ayant fait l'objet d'une manipulation autre qu'un simple tranchage ou assemblage (si possible), par ordre de priorité de prélèvement : 1 <sup>o</sup> ) produits mixés (à chaud ou à froid) et refroidis 2 <sup>o</sup> ) produits cuisinés et refroidis 3 <sup>o</sup> ) à défaut, produits tranchés ou assemblés  Sont exclus : les fromages, les produits achetés pré-emballés et servis en l'état ou après désoperculage ou réchauffage (y compris les mixés, texturés, ou les poudres issues d'IAA pour lesquelles seule une adjonction d'eau est faite par la cuisine ou par le consommateur)		
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	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (se référer à la date de fabrication ou la date limite de consommation si disponible)		

Matrices à prélever	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux autres que substituts de DAOA	Plats pour personnes âgées
Etat de la matrice	Réfrigéré			
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	(n=5) de 100 g minimum
Modalités de conservation du prélèvement	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage	3°C
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	36h maximum	36h maximum Les fruits découpés à DLC très courtes doivent être transportés rapidement	24h maximum
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 le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et la recherche de <i>Salmonella</i> spp. <a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a> (agrément A en microbiologie des aliments)	SCL 69	SCL 34 : salades de légumes, salades 4ème gamme, produits à base de graines, jus non fermentés frais non pasteurisés  SCL 69 : fruits découpés, sandwichs sans viandes, tartinables végétaux	Laboratoires agréés pour la recherche et de dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> <a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a> (agrément A en microbiologie des aliments)

\* **Substituts végétaux de DAOA PAM** : imitations de fromages pré-emballées, substituts végétaux de produits carnés PAM (imitations de produits carnés pré-emballées) (à l'exclusion des conserves et produits pasteurisés) et substituts végétaux de produits de la pêche PAM (imitations de produits de la pêche pré-emballés), à l'exclusion des conserves et produits pasteurisés

\*\* **Produits végétaux PAM autres que substituts de DAOA** : Salades de légumes, salades de 4<sup>ème</sup> 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, courge, lin et tournesol) qui n'a été soumis à aucun traitement assainissant, sous forme de crème ou de purée : crème de sésame (tahini), ... Les tartinables végétaux doivent être des produits avec une date limite de consommation et prélevés en froid positif

+ 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 : tous produits pasteurisés ou stérilisés, ou soumis à haute pression > vérifier l'étiquetage

\*\*\* **Plats élaborés prêts à manger ou susceptibles d'être insuffisamment cuits livrés aux personnes âgées :**

1°) produits mixés et refroidis : le mixage peut se faire à chaud ou à froid, mais il doit avoir été fait en cuisine. Les plats sont souvent mixés pour répondre aux besoins de publics spécifiques, qui éprouvent des difficultés pour manger des morceaux. Les plats mixés, généralement en portion

individuelle, achetés par la cuisine auprès d'autres fabricants sont exclus. Les purées reconstituées (mélange de flocons et liquides) sont exclues.

2°) produits cuisinés et refroidis : les crudités (légumes cuits puis refroidis), les plats cuits à l'avance pour le lendemain ou surlendemain (plats cuits puis refroidis) sont visés. Les plats cuits et servis le jour même en liaison chaude (avec un maintien au chaud entre la cuisson et le service) sont exclus.

3°) à défaut, produits tranchés ou assemblés : par exemple des charcuteries tranchées par la cuisine, des entrées avec des ingrédients variés assemblés en cuisine... les produits dont les manipulations sont les plus nombreuses seront privilégiés.

**Sont exclus** : les fromages, les produits achetés pré-emballés et servis en l'état ou après désoperculage ou réchauffage (y compris les mixés, texturés, les poudres issues d'IAA pour lesquelles seule une adjonction d'eau est faite).

## 2.2. Descripteurs d'intervention (délégués et DD(ETS)PP)

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le délégué 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 autres que les substituts de DAOA	Plats pour personnes âgées
Analytes recherchés	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogene</i> s	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogene</i> s	<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
Matrices à analyser	Poissons fumés ( <i>Listeria monocytogenes</i> uniquement) crevettes cuites	Substituts végétaux de produits laitiers et de produits carnés PAM –*** (à l'exclusion des conserves et produits pasteurisés)	Produits végétaux PAM	Plats élaborés prêts à manger ou à réchauffer et susceptibles d'être insuffisamment cuits : produits réfrigérés, élaborés dans la cuisine, ayant fait l'objet d'une manipulation autre qu'un simple tranchage ou assemblage (si possible), par ordre de priorité de prélèvement : 1°) produits mixés (à chaud ou à froid) et refroidis 2°) produits cuisinés et refroidis 3°) à défaut, produits tranchés ou assemblés Sont exclus : les fromages, les produits achetés pré-emballés et servis en l'état ou après désoperculage ou réchauffage (y compris les mixés, texturés, ou les poudres issues d'IAA pour lesquelles seule une adjonction d'eau est faite par la cuisine ou par le consommateur)
Type de denrée	DAOA	DAOV	DAOV	DAOA / DAOV
Référence de la fiche de plan	PLISTMC V2.9 PSALMM V3.1	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.9	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.9	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.9
Nombre d'unités	5	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 les modalités d'étiquetage définies par l'opérateur	Froid positif : 5 ±3°C	Froid positif 5 ±3°C	Froid positif 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			

Plan	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux autres que les substituts de DAOA	Plats pour personnes âgées
Nombre de prélèvements	604 *250 saumons et truites fumés *250 crevettes cuites * 104 autres poissons fumés	505	* 200 produits à base de graines * 822 produits végétaux (salades de légumes, salades de 4 <sup>ème</sup> gamme, fruits découpés, sandwichs végans, tartinables, jus non fermentés frais non pasteurisés) PAM	500
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	A réception des échantillons
Type de méthode	<i>Microbiologie</i>			
Prise d'essai pour analyse	25 g			
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)			
Seuil de numération	<i>Listeria monocytogenes</i> : 10 ufc/g			
Limites critères de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005	<p style="text-align: center;"><i>Listeria monocytogenes</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• « non détecté », pendant la durée de conservation pour tous les produits PAM permettant la croissance de <i>L. monocytogenes</i>, en l'absence de preuve d'impossibilité de croissance de Lm au-delà de 100 ufc/g à DLC ;           <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 ufc/g (n=5, c= 0) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o pour les produits ne permettant pas la croissance de <i>Listeria monocytogenes</i> ;</li> <li>o pour les produits pour lesquels l'exploitant est capable de démontrer que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée pendant toute la durée de conservation ;</li> <li>o pour tous les produits PAM, si l'analyse est faite à DLC et rendue jusqu'au 30 juin 2026.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;">Pour les plats cuisinés ou composés, avec une durée de vie (entre la date de fabrication et la DLC) inférieure à 5 jours, la limite est de 100 ufc/g : le règlement 2073/2005 classe ces aliments dans la catégorie « ne permettant pas la croissance »</p> <p style="text-align: center;"><i>Salmonella</i> spp.: non détecté dans 25 g (n=5, c=0) pour tous les produits PAM listés en annexe I du règlement 2073/2005</p>			

\*\*\* 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 avec détection : 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](mailto: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.

- *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](mailto: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 ceux 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 1<sup>er</sup> février 2027.**

### 3.2. Descripteurs d'intervention et échantillon (laboratoires)

Les descripteurs d'intervention et d'échantillon détaillés en annexes 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 2026

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 <i>Salmonella</i> spp. : Détection dans 25g dans au moins 1 unité de l'échantillon
Résultat non conforme pour <i>L. monocytogenes</i> jusqu'au 30/06/2026 : <ul style="list-style-type: none"><li>Analyses en cours de durée de vie (avant DLC) : « détection dans 25g » pour les denrées 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.</li><li>Analyses en cours de vie ou à DLC : « &gt;100 ufc/g ». Ce critère devrait notamment s'appliquer à tous les produits de la pêche prélevés dans le cadre de ce plan, qui doivent tous être analysés à DLC (cf tableau 2). Ce critère devrait s'appliquer aussi à la majorité des plats élaborés pour personnes âgées, dont la durée de vie est usuellement inférieure à 5 jours.</li></ul>
Résultat non conforme pour <i>L. monocytogenes</i> à partir du 01/07/2026 : <ul style="list-style-type: none"><li>Analyses en cours de durée de vie et jusqu'à DLC : « détection dans 25g » pour les denrées 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. Ce critère pourrait s'appliquer à de nombreux produits de la pêche prélevés dans le cadre de ce plan, qui permettent la croissance de LM.</li><li>Analyses en cours de vie ou à DLC : « &gt;100 ufc/g ». Ce critère devrait continuer à s'appliquer à la majorité des plats élaborés pour personnes âgées, dont la durée de vie est usuellement inférieure à 5 jours.</li></ul>
Pour le plan relatif aux plats destinés aux personnes âgées, un résultat non conforme (cf tableau 2) entraînera le déclenchement d'une alerte (le laboratoire informe la DD(ETS)PP).
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 ou servis aux consommateurs : il s'agit donc a priori de situations d'alerte, locale ou nationale <sup>7</sup> .
<u>Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent</u> : une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315), ou dans SEVES à compter de sa mise en service le 5 février 2026, en joignant 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 (IT DGAL/MUS/2023-11).
<b>1/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de prélèvement</b> Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué. Signalement sans attendre via SORA ALERTE (FNA de type alerte nationale ou alerte locale) ou dans SEVES à compter de sa mise en service le 5 février 2026, avec un message actif adressé par la DD(ETS)PP du prélèvement à la DD(ETS)PP du lieu de survenue de la non-conformité (lieu de production...) le cas échéant <sup>8</sup> .
<b>2/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de survenue de la non-conformité (en général lieu de production)</b> Echanges avec la MUS via la FNA dans SORA Alerte ou à partir du 5 février 2026, dans SEVES, pour les mesures de gestion s'il s'agit d'une alerte nationale. S'il s'avère après vérification qu'il n'y a pas de dépassement de critère de sécurité pour ce produit (par exemple : quand Lm ≤ 100 ufc/g, si la DD(ETS)PP du

<sup>7</sup> Alerta : produit dangereux qui n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité. Alerta locale ou nationale : cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html>

<sup>8</sup> 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 mél via SORA Alerte.

**lieu de production** est satisfaite des éléments du PMS apportant la preuve de l'impossibilité de développement au-delà de 100 ufc/g à DLC, ou lorsqu'un fabricant à l'étranger indique qu'il dispose d'une telle preuve<sup>9</sup>), alors les produits sont considérés conformes.

## 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 l'application de la présente instruction.

<sup>9</sup> Le temps qui serait nécessaire à l'obtention par demande d'assistance administrative de l'indication par une autorité compétente étrangère, de son degré de satisfaction sur la preuve apportée par un exploitant de son ressort de l'absence de possibilité pour Lm de se développer au-delà de 100 ufc/g à DLC, ne permettrait pas d'engager de gestion des produits en connaissance de cause. Parti est donc pris de s'en remettre à la responsabilité primaire de l'exploitant en la matière.

**Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région**

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 (Île-de-France)	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	NOR (Normandie)	OCC (Occitanie)	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	PDL (Pays-de-la-Loire)	971 (Guadeloupe)	972 (Martinique)	973 (Guyane)	974 (La Réunion)	976 (Mayotte)
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
Plats pour personnes âgées	500	79	20	43	20	3	45	27	42	69	28	54	34	36	0	0	0	0	0
Substituts végétaux de produits laitiers	200	24	8	10	8	1	16	17	36	18	10	18	15	12	1	1	1	3	1
Substituts végétaux de produits carnés	200	24	8	10	8	1	16	17	36	18	10	18	15	12	1	1	1	3	1
Substituts végétaux de produits de la pêche	105	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	1	1	1	1	1
Salades de légumes (100% végétale)	400	48	16	20	15	2	33	35	72	36	20	36	31	23	2	2	2	5	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	5	1	12	13	27	14	7	14	12	9	1	1	1	2	1

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 (Île-de-France)	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	NOR (Normandie)	OCC (Occitanie)	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	PDL (Pays-de-la-Loire)	971 (Guadeloupe)	972 (Martinique)	973 (Guyane)	974 (La Réunion)	976 (Mayotte)
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	200	24	8	10	8	1	16	17	36	18	10	18	15	12	1	1	1	3	1
Jus de fruits, de légumes, ou mixtes	105	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	1	1	1	1	1

**Annexe 2a : Descripteurs d'intervention (préleveur)**

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
<b>Plan PAM produits de la pêche à la distribution</b>					
Type de matrice	TPMT	LCU	Saumons fumés', 'truites fumées', 'crevettes cuites', 'autres poissons fumés', <b>hareng fumé' 'haddock fumé'</b> ,		X
Espèces autres poissons fumés		ALPHA			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 d'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
<b>Plan PAM substituts végétaux de DAOA à la distribution</b>					
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 <i>a minima</i>	X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice' 'autre '		X
Date limite de	DLCP	ALPHA			X

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
consommation					
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date d'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
<b>Plan PAM produits végétaux (autres que substituts de DAOA) à la distribution</b>					
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
Dénomination du produit		ALPHA			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			

<b>Plan PAM plats pour personnes âgées</b>					
Type de matrice		LCU	'produits mixés et refroidis', 'produits cuisinés et refroidis', 'produits tranchés ou		X

			assemblés'		
Dénomination du produit		ALPHA			X
Date de préparation		ALPHA			X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Type établissement		LCU	'cuisines sur place des EHPA(D)', 'établissements susceptibles de livrer aux personnes âgées (cuisines scolaires communales)', 'Petites cuisines centrales'		X
Public de destination du produit		LCU	'plats servis à des personnes âgées', 'plats susceptibles d'être servis à des personnes âgées'		X
Date d'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 prélevements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par le laboratoire	Oui

**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	Oui

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

**Annexe 2d : Descripteurs échantillon (laboratoires) plan personnes âgées**

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

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