

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2003-8106</p> <p>Date : 10 JUIN 2003</p> <p>Classement :</p>
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace :

Date limite de réponse : 31 octobre 2003

☞ Nombre d'annexes : 2

Degré et période de confidentialité : Public ciblé (plan de diffusion, organismes sous tutelle du MAAPAR et établissements d'enseignement relevant du MAAPAR)

Objet : Plan de contrôle microbiologique des viandes de découpe de tête de porc -2003 .

Références :

Mots clefs : plan de contrôle, découpe, têtes de porc, microbiologie

Bases juridiques : arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale et arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

Résumé : Ce plan de contrôle est destiné à évaluer l'incidence de la contamination en germes pathogènes des produits de découpe issus des têtes de porc.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Contrôleurs généraux des services vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

La présente note de service explicite l'ensemble des données spécifiques au plan cité en objet. Les dispositions générales aux plans de surveillance et plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale figurent dans la note de service DGAL/SDRCC/N2003-8060 du 31 mars 2003.

1 - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

1-1 Plan de contrôle

Les établissements de découpe ou de transformation sont choisis en fonction de leur pratique habituelle de découpe des têtes de porc, qu'ils soient situés sur un site réalisant également l'abattage ou dans un établissement distinct sur le plan géographique.

1-2 Définition du nombre national de prélèvements retenu

156 prélèvements seront réalisés au total.

1-3 Couples analytes/matrices

Chaque prélèvement sera constitué d'un échantillon du produit de la découpe de têtes de porc. Les germes recherchés sont ceux cités au point 2-2-2.

1-4 Lieux de prélèvement

Les prélèvements seront réalisés dans 16 établissements agréés « découpe » au sens de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

2 - MODE OPERATOIRE DES PRELEVEMENTS

2-1 Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements seront réalisés entre le 1^{er} juin et le 15 octobre 2003.

2-2 Réalisation des prélèvements

2-2-1 Nombre de départements concernés :

L'ensemble des départements est potentiellement concerné par la réalisation des prélèvements. Compte tenu de la nécessité d'effectuer les prélèvements dans des établissements qui réalisent une activité de découpe de têtes de porc de façon habituelle, seuls les départements cités en annexe I sont concernés par la mise en œuvre des prélèvements dans les établissements sélectionnés.

2-2-2 Nature des analytes recherchés :

Salmonelles dans 25 grammes avec sérotypage en cas de résultat positif.

Staphylococcus aureus (dénombrement)

Clostridium perfringens (dénombrement)

Listéria monocytogenes présence dans 25 grammes et *Listeria monocytogenes* dénombrement par gramme à un seuil de détection « <10/g »

2-2-3 Matrices ou types d'échantillons prévus :

Produits de découpe de têtes de porcs : chaque prélèvement sera constitué d'un échantillon d'une unité de 250 grammes minimum de produit, soit de découpe de joues de porc découennées , soit de découpe comportant un mélange de différentes parties de la tête (exemple : couenne, gorge, joues...).

Chaque échantillon sera prélevé sur des lots de production différents, le cas échéant correspondant à des journées de production différentes.

2-2-4 Lieux de l'échantillonnage :

La liste des établissements agréés concernés par ce plan de contrôle figure en annexe I de la présente note.

2-2-5 Laboratoires destinataires des prélèvements :

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, dans la mesure où il est en mesure de mettre en œuvre l'une des méthodes citées au point 3-1

2-2-6 Identification des échantillons :

Chaque prélèvement sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche d'analyse (commémoratifs) établie sur le modèle joint en annexe II.

3 - ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3-1 Méthodes

Selon les analytes cités ci-dessous, la méthode d'analyse à utiliser est la méthode normalisée AFNOR citée ou la méthode de routine normalisée correspondante.

Salmonelles recherche + sérotypage : norme AFNOR V08-052.

Staphylococcus aureus (dénombrement) : norme AFNOR V08-057-1

Clostridium perfringens (dénombrement) : norme AFNOR V08-056

Listéria monocytogenes recherche : norme AFNOR V08-055 et *Listeria monocytogenes* dénombrement : norme AFNOR V08-062

La prise d'essai sera la plus représentative possible de l'échantillon prélevé.

3-2 Expression des résultats : rapport d'analyses

Les résultats seront pour chaque prélèvement transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant la fiche d'analyse (cf. annexe II) ainsi que sous la forme des résultats diffusés habituellement par le laboratoire.

4 - TRANSMISSION DES RESULTATS

L'ensemble des fiches individuelles de prélèvement et des résultats est à transmettre au bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires (BSDA-AS) à l'attention de Françoise KREMER au plus tard le 31 octobre 2003

5 - SUITES EVENTUELLES A DONNER

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note à usage de service.

6 - AUTRES POINTS : Autocontrôles

Le cas échéant, lorsque l'établissement a réalisé des autocontrôles sur ce type de produits, vous voudrez bien transmettre également au BSDA-AS une copie ou un relevé des autocontrôles réalisés, accompagnés des mêmes commémoratifs que ceux prévus à l'annexe II.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O

Isabelle CHMITELIN

Annexe I

Lieux de l'échantillonnage

Département	Numéro d'agrément	Etablissement	Nombre de prélèvements à effectuer
22 (Côtes d'Armor)	22.093.01	Cooperl	10
22 (Côtes d'Armor)	22.136.06	Loudeac	10
29 (Finistère)	29.097.01	GAD	10
29 (Finistère)	29.027.01	Ster-Goz	10
35 (Ile et Vilaine)	35.125.02	Ets Gatines Viandes SA	10
35 (Ile et Vilaine)	35.124.01	Renaud Viandes	10
36 (Indre)	36.044.01	Chateauroux Viandes	6
55 (Meuse)	55.502.02	Sompa Société Nouvelle SA	10
56 (Morbihan)	56.174.03	Peny	10
56 (Morbihan)	56.140.02	Bernard	10
72 (Sarthe)	72.154.06	S.A. AMI	10
79 (Deux-Sèvres)	79.191.02	Baty viandes	10
79 (Deux-Sèvres)	79.191.03	Ets Jeanneau	10
94 (Val de Marne)	94.065.032	Jauno	10
94 (Val de Marne)	94.065.026	Sodiviande	10
94 (Val de Marne)	94.065.025	Porcfrais	10

Annexe II

FICHE D'ANALYSE

Plan de contrôle microbiologique des viandes de découpe de tête de porc –2003
(envoi de l'ensemble des résultats à la DGAL pour le 31 octobre 2003)

PRELEVEMENT

DDSV d'origine :

Référence du prélèvement

Laboratoire d'analyse destinataire.....

Prélèvement effectué par (nom en majuscules)..... Tél.....

Date du prélèvement..... Date de fabrication

Date de l'envoi au laboratoire.....

Etablissement : nom..... N° d'agrément.....

Produit de découpe :

Joue sans couenne : / Autre ; ex mélange couenne, gorge, viande

Provenance des têtes de porc :

Etablissement du même site (ex. abattoir) : oui ---- non

Etablissement(s) distinct(s) géographiquement : oui --- non

N° d'agrément des abattoirs fournisseurs :

Niveau d'hygiène générale de l'établissement : bon moyen médiocre .

Tonnage annuel de têtes de porc découpées

Remarques

RAPPORT D'ANALYSE (réservé au laboratoire)

Nom et téléphone du laboratoire

.....

Date de réception au laboratoire.....

Date d'analyse :

Résultats : Joindre une copie des résultats d'analyse édités par le laboratoire