ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Benjamin LE CHATELIER / Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.80.01 / 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2003-8151** **Date : 27 AOUT 2003** Classement :

Date de mise en application :	Immédiate
Modifie:	la note de service DGAL/SDSSA/N/2003 n°8135 du 5 août 2003
Date limite de réponse :	31 mars 2004
Nombre d'annexe :	1
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Plan de surveillance de la qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage 2003

Mots clefs : gibier sauvage – critères microbiologiques – plan de surveillance

Bases juridiques :

- arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale* ;

- arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage* ;

Résumé : La présente note de service fournit une fiche d'analyse qui remplace celle figurant en annexe I de la note de service n°8135 du 5 août 2003 susvisée. La fiche de la présente note actualise, dans le tableau de rapport d'analyse figurant en bas de page, la liste des analytes recherchés compte tenu de la modification des germes considérés dans le plan 2003 par rapport au plan de l'année précédente.

Pour le Sous-Directeur de la Sécurité
Sanitaire des Aliments

Olivier FAUGERE

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire national vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Contrôleurs généraux des services vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

ANNEXE I

FICHE D'ANALYSE
Plan de surveillance de la qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage - 2003

PRÉLÈVEMENT

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES D'ORIGINE : …….

Laboratoire d'analyse destinataire :.....

INFORMATIONS RELATIVES AU PRÉLÈVEMENT :

- numéro d'identification : .....
- date de prélèvement : .....
- lieu de prélèvement (préciser adresse et numéro d'agrément) : .....
- établissement producteur :

France □ (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....
UE □ (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....
Pays tiers □ (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....

- espèce animale : .....
- présentation de la pièce sur laquelle est réalisé le prélèvement :

Carcasse entière :
en plumes/poils □
dépouillée, éviscérée □
plumée, éviscérée □

En cas de prélèvement sur carcasse de gros gibier, préciser : avant □
arrière □

Pièce de découpe :
Préciser — en poils □ / dépouillée □

Préciser — cuisse □ / râble □ / épaule □ / sauté □ / viande désossée □

- état de la pièce sur laquelle est réalisée le prélèvement :

réfrigéré □
Préciser : sous air □ (DLC :……) / sous vide □ (DLC :……)
congelé □
Préciser Date de congélation :…..

Congélation du prélèvement avant analyse (O/N) :

RAPPORT D'ANALYSE

Date de réception du prélèvement : .....

Date de réalisation de l'analyse :.....

Analyte recherché	Méthode utilisée	Résultat quantitatif ou qualitatif
Escherichia coli		(Nombre de germes par g)
Clostridium perfringens		(Nombre de germes par g)
Staphylocoques à coagulase positive		(Nombre de germes par g)
Flore aérobie mésophile totale 30°C		(Nombre de germes par g)
Salmonelles		(Présence ou absence dans 25 g)