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 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8097** **Date : 24 MARS 2004** Classement : *SSA 134.2*

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	30 novembre 2004
Nombre d'annexes :	3
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 surveillance *Campylobacter* et *Salmonella* dans les volailles (dinde et poulet) - 2004.

Références : note de service DGAL/SDRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004.

Mots clefs : volailles – critères microbiologiques – plan de surveillance

Bases juridiques : recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2004

Résumé : Le premier volet de ce plan consiste à évaluer la prévalence des contaminations par *Campylobacter* (thermophile), au niveau des carcasses de dinde et de poulet de chair ainsi que la prévalence du portage de ce germe au niveau du tube digestif de ces espèces de volailles. La recherche de *Salmonella* est également prévue afin de préparer l'application du règlement "zoonoses" destiné à remplacer la directive 92-117.

Destinataires	
Pour exécution : - DDSV - DDSV-R - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole nationale des services vétérinaires - INFOMA

La présente note de service explicite l'ensemble des données spécifiques au plan cité en objet.

1. STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE

1.1. Plan de surveillance

Basé sur un échantillonnage représentatif au niveau quantitatif des lieux d'abattage des dindes et des poulets de chair, après prise en compte des contraintes de transport des échantillons vers les laboratoires, ce plan de surveillance constitue le volet "surveillance à la production" des recommandations communautaires du programme coordonné de contrôle des aliments pour 2004, en ce qui concerne la recherche de *Campylobacter*. La recherche de *Salmonella* est également prévue afin de préparer l'application du règlement "zoonoses" destiné à remplacer la directive 92-117.

1.2. Définition du nombre national de prélèvements retenu

Les prélèvements sont effectués dans un certain nombre de départements. Le nombre de prélèvements se répartit comme suit : 1050 pour les recherches microbiologiques sur le cou de volailles et 300 pour les écouvillonnages cloacaux.

1.3. Couples analytes/matrices

Les germes cités au point 2.2.3 seront recherchés sur les échantillons faisant l'objet d'une analyse. Les matrices concernées sont citées au point 2.2.4.

Répartition du nombre d'échantillons selon le couple analyte/matrice

	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
Salmonella/peau de cou/fin de chaîne d'abattage	250	250	250
Campylobacter/peau de cou/après ressuage	100	100	100
Campylobacter/écouvillons cloacaux/début de chaîne d'abattage	100	100	100

1.4. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront effectués en abattoir.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements devront être réalisés du 1er mai au 31 octobre 2004 et répartis régulièrement au cours de cette période.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés

Compte tenu de la nécessité d'effectuer les prélèvements dans des établissements qui réalisent une activité d'abattage de dinde ou de poulet de chair, seuls les départements cités en annexe I sont concernés par la mise en œuvre des prélèvements dans les établissements tirés au sort.

2.2.2 Nature des analytes recherchés

Les germes ou catégories de germes recherchés sont les suivants :

***Campylobacter* thermophile** dans 10 grammes (les cinq unités de peau de cou prélevées, de 10 g chacune, seront réunies pour une seule analyse), avec identification de l'espèce (jejuni, coli...) en cas de résultat positif.

Salmonella dans 10 grammes (les cinq unités de peau de cou prélevées, de 10 g chacune, seront réunies pour une seule analyse), avec sérotypage en cas de résultat positif.

2.2.3 Matrices ou types d'échantillons prévus

Les différentes catégories de matrices prévues sont les suivantes:

Peau de cou de dinde,
Peau de cou de poulet de chair d'élevage "standard",
Peau de cou de poulet de chair d'élevage "plein air".

Pour la recherche de *Campylobacter* thermophile, chaque échantillon sera constitué de 5 unités de 15 grammes de peau de cou environ chacune, du même lot de production (arbitrairement une journée d'abattage, sauf si après ressuage des lots plus réduits peuvent encore être identifiés). Sur chaque "morceau" de peau de cou de volaille prélevé, le laboratoire doit pouvoir prélever 10 grammes. L'analyse pour un lot de volailles portera sur 5 fois 10 grammes regroupés pour une seule recherche (unités "poolées"). Il convient de séparer les 5 unités de peau de cou dans des sachets stériles séparés afin d'éviter les contaminations croisées entre unités. Les prélèvements auront lieu **après ressuage des carcasses.**

Pour la recherche de *Salmonella*, chaque échantillon sera constitué de 5 unités de 15 grammes de peau de cou environ chacune, du même lot de production (arbitrairement, un lot identifiable sur la chaîne, par exemple pour un éleveur). Sur chaque "morceau" de peau de cou de volaille prélevé, le laboratoire doit pouvoir prélever 10 grammes. L'analyse pour un lot de volailles portera sur 5 fois 10 grammes regroupés pour une seule recherche (unités "poolées"). Il convient de séparer les 5 unités de peau de cou dans des sachets stériles séparés afin d'éviter les contaminations croisées entre unités. Les prélèvements auront lieu **au niveau de la chaîne d'abattage**, après arrachage de la tête et avant ressuage**.**

Ecouvillonnage cloacal de dinde,
Ecouvillonnage cloacal de poulet de chair d'élevage "standard",
Ecouvillonnage cloacal de poulet de chair d'élevage "plein air".

Chaque prélèvement sera constitué de 5 écouvillons cloacaux prélevés sur 5 volailles d'un même lot de production. L'analyse pour un lot portera sur les 5 écouvillons regroupés pour une seule recherche (unités "poolées") pour la recherche et l'identification de l'espèce de *Campylobacter* thermophile. Les 5 écouvillons peuvent être regroupés dans le même sachet stérile. Les prélèvements auront lieu sur le chaîne d'abattage, juste après l'électronarcose.

Les prélèvements seront conditionnés et maintenus sous le régime du froid (+4°C) jusqu'au laboratoire d'analyses. En ce qui concerne la recherche de *Campylobacter*, si les échantillons ne peuvent pas être traités par le laboratoire dans la journée de prélèvement, ils doivent être collectés individuellement dans un flacon contenant 90 ml d'eau peptonée tamponnée et impérativement être conservés à 0°C/=2°C afin de limiter au maximum la multiplication de la flore psychrotrophe et **le délai maximum d'acheminement vers le laboratoire sera de 24 heures**.

2.2.4 Lieux de l'échantillonnage

Par commodité rédactionnelle on appelle "CEE" un abattoir agréé pour la mise sur le marché communautaire et "dérogataire" un abattoir agréé pour la mise sur le marché loco-régional éventuellement étendue au marché français.

La répartition des prélèvements à réaliser par département est présentée en annexe I. Chaque département concerné répartira le nombre d'échantillons prévus de la façon suivante pour chaque catégorie (poulet standard, dinde, poulet plein air) :
1 - état des tonnages abattus dans les abattoirs "CEE" et les abattoirs "dérogataires".
2 - répartition globale des prélèvements prévus entre abattoirs "CEE" et abattoirs "dérogataires" proportionnellement aux tonnages respectifs de ces deux catégories. Si vous disposez d'abattoirs "dérogataires" dans votre département traitant les espèces et catégories prévues au plan d'échantillonnage, et s'il vous a été attribué plus de 2 prélèvements, vous attribuerez au minimum un prélèvement aux abattoirs "faible capacité".
3 - tirage au sort des abattoirs en respectant le nombre d'abattoirs "CEE" prévus à l'annexe I et en prenant autant d'abattoirs "dérogataires" que de prélèvements à effectuer dans cette catégorie d'établissements.
4 - répartition du nombre d'échantillons entre les abattoirs tirés au sort, proportionnellement au tonnage de production de ces établissements pour les "CEE" et en attribuant un prélèvement par abattoir pour les "dérogataires".

Exemple : un département doit effectuer 10 prélèvements dans 3 abattoirs "CEE" pour recherche de Salmonella dans du poulet de chair plein air. Il dispose pour le poulet plein air de 10 abattoirs "CEE" qui réalisent au total un tonnage annuel de 100 000 t et de 15 abattoirs "dérogataires" qui réalisent au total 6 000 t. 9 prélèvements auront lieu en abattoir "agréé et 1 prélèvement en abattoir "dérogataire". Le tirage au sort peut se faire selon la technique des petits papiers. La répartition des prélèvements proportionnelle au tonnage amène à prévoir 1 prélèvement dans l'abattoir "CEE" X (7 000 t/an), 0 dans l'abattoir "CEE" Y (3 000 t/an) et 8 dans l'abattoir Z (50 000 t/an).

2.2.5 Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, en mesure de mettre en œuvre l'une des méthodes citées au point 3-1. La liste des laboratoires compétents pour la recherche de *Campylobacter* est présentée en annexe II.
Il conviendra de prendre contact avec le laboratoire que vous aurez retenu afin de déterminer avec lui les modalités (nombre de prélèvements, jours d'envoi possibles dans la semaine , ...) de remise des échantillons à analyser que vous pourrez adopter, en fonction de ses capacités d'analyse.

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 III.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR ou les méthodes de routine validées AFNOR correspondant aux recherches ou dénombrements des germes cités au point 2.2.3.

3.2. Délai de réponse du laboratoire

Il convient que les résultats des analyses vous soient communiqués dans les meilleurs délais par le laboratoire, afin de respecter les délais de restitution.

3.3. Expression des résultats : unités 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 (annexe III).

4. TRANSMISSION DES RÉSULTATS

4.1. Délai d'envoi par les directeurs départementaux des services vétérinaires des résultats à la DGAL

Vous voudrez bien transmettre au Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires l'ensemble des résultats des analyses effectuées au plus tard le 30 novembre 2004.

4.2. Tableaux des résultats de transmission

Les résultats seront transmis à la DGAL sous forme de fiches d'analyse (annexe III) complétée par les résultats du laboratoire sous forme papier.

5. MISSION DE L'ECHELON REGIONAL

Dans le cas où les prélèvements ne peuvent avoir lieu dans un établissement, il convient de le remplacer par un établissement similaire au niveau départemental ou, si nécessaire, au niveau régional.

6. SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

Les couples analytes/matrices retenus ne font pas l'objet de critères microbiologiques réglementaires.

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

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I
LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE
Nombre de prélèvements (de 5 unités ou 5 écouvillons) à effectuer,
nombre d'abattoirs agréés "CEE" concernés par département

Département *analyte*	Dinde	Poulet "standard"	Poulet "plein air"
Ain (01) *Campylobacter*	-	1 (peaux de cou) 1 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir	2 (peaux de cou) 2 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir
Ain (01) *Salmonella*	-	3 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir	5 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir
Côtes-d'Armor (22) *Campylobacter*	14 (peaux de cou) 14 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs	14 (peaux de cou) 14 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs	5 (peaux de cou) 5 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir
Côtes-d'Armor (22) *Salmonella*	35 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs	35 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs	13 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir
Finistère (29) *Campylobacter*	7 (peaux de cou) 7 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir	15 (peaux de cou) 15 (écouvillons cloacaux) répartis dans 4 abattoirs	-
Finistère (29) *Salmonella*	17 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir	37 (peaux de cou) répartis dans 4 abattoirs	-
Ile-et-Vilaine (35) *Campylobacter*	-	-	5 (peaux de cou) 5 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir
Ile-et-Vilaine (35) *Salmonella*	-	-	12 (peau de cou) répartis dans 1 abattoir
Landes (40) *Campylobacter*	-	5 (peaux de cou) 5 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs	30 (peaux de cou) 30 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs
Landes (40) *Salmonella*	-	13 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs	75 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs
Maine-et-Loire (49) *Campylobacter*	-	4 (peaux de cou) 4 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs	13 (peaux de cou) 13 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir
Maine-et-Loire (49) *Salmonella*	-	10 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs	33 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir
Morbihan (56) *Campylobacter*	46 (peaux de cou) 46 (écouvillons cloacaux) répartis dans 6 abattoirs	28 (peaux de cou) 28 (écouvillons cloacaux) répartis dans 8 abattoirs	-
Morbihan (56) *Salmonella*	115 (peaux de cou) répartis dans 6 abattoirs	70 (peaux de cou) répartis dans 8 abattoirs	-
Sarthe (72) *Campylobacter*	14 (peaux de cou) 14 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs	13 (peaux de cou) 13 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs	30 (peaux de cou) 30 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs
Sarthe (72) *Salmonella*	35 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs	32 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs	75 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs
Deux-Sèvres (79) *Campylobacter*	8 (peaux de cou) 8 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs	5 (peaux de cou) 5 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs	-
Deux-Sèvres (79) *Salmonella*	20 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs	13 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs	-
Vendée (85) *Campylobacter*	11 (peaux de cou) 11 (écouvillons cloacaux) répartis dans 2 abattoirs	13 (peaux de cou) 13 (écouvillons cloacaux) répartis dans 4 abattoirs	15 (peaux de cou) 15 (écouvillons cloacaux) répartis dans 3 abattoirs
Vendée (85) *Salmonella*	28 (peaux de cou) répartis dans 2 abattoirs	32 (peaux de cou) répartis dans 4 abattoirs	37 (peaux de cou) répartis dans 3 abattoirs
Yonne (89) *Campylobacter*	-	2 (peaux de cou) 2 (écouvillons cloacaux) répartis dans 1 abattoir	-
Yonne (89) *Salmonella*	-	5 (peaux de cou) répartis dans 1 abattoir	-

ANNEXE II
Liste des laboratoires compétents pour la recherche de Campylobacter

Dép.	Nom	Adresse	Téléphone / fax
01	LDA 01	Site Santé Animale Chemin de la Miche Cénord 01012 BOURG EN BRESSE	Tél. : 04 74 45 58 00 Fax. : 04 74 23 60 35
22	LDA 22	7, rue du Sabot BP 54 22440 PLOUFRAGAN	Tél. : 02 96 01 37 22 Fax. : 02 96 01 37 50
29	LDV 29	ZA de Créac'h Gwen 22, avenue de la Plage des Gueux 29334 QUIMPER Cedex	Tél. : 02 98 10 28 88 Fax. : 02 98 10 28 60
35	LDA 35	24, rue Antoine Joly 35031 RENNES Cedex	Tél. : 02 99 14 27 00 Fax. : 02 99 14 27 01
40	LVD 40	1, rue Marcel David BP 219 40004 MONT DE MARSAN	Tél. : 05 58 06 08 08 Fax. : 05 58 06 15 47
49	LVD 49	18, boulevard Lavoisier Square Emile Leroux BP 943 49009 ANGERS Cedex 01	Tél. : 02 41 22 68 00 Fax. : 02 41 22 68 10
50	LDA 50	Route de Bayeux 50008 SAINT LO Cedex	Tél. : 02 33 75 63 00 Fax. : 02 33 75 63 01
56	LDA 56	6, avenue Edgar Degas BP 528 56019 VANNES	Tél. : 02 97 46 14 15 Fax. : 02 97 63 73 94
79	LASA	Z.I. Montplaisir 79220 CHAMPDENIERS	Tél. : 05 49 25 31 10 Fax. : 05 49 25 31 12
85	LDA 85	Rond-Point Georges Duval BP 802 85021 LA ROCHE SUR YON	Tél. : 02 51 24 51 51 Fax. : 02 51 24 51 50
89	IDEA	10, avenue du 4ème régiment d'Infanterie BP 9002 89011 AUXERRE Cedex	Tél. : 03 86 42 06 20 Fax. : 03 86 52 44 71

ANNEXE III

FICHE D'ANALYSE

Plan de surveillance Campylobacter et Salmonella dans les volailles – 2004
(envoi de l'ensemble des résultats à la DGAL pour le 30 novembre 2004)

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…….

Nature du prélèvement et recherche demandée (rayer les éléments inutiles) :

Sur chaîne d'abattage	Après ressuage	Début chaîne d'abattage
Peau de cou de dinde	Peau de cou de dinde	Ecouvillons cloacaux de dinde
Peau de cou de poulet "standard"	Peau de cou de poulet "standard"	Ecouvillons cloacaux de poulet "standard"
Peau de cou de poulet "plein air"	Peau de cou de poulet "plein air"	Ecouvillons cloacaux de poulet "plein air"
Recherche et sérotypage de Salmonella Sur 5x10g (unités poolées)	Recherche et identification de *Campylobacter* thermophile Sur 5x25g (unités poolées)	Recherche et identification de *Campylobacter* thermophile Sur 5 écouuvillons (unités poolées)

Age d'abattage (si connu): .....

Remarques : (exemple, résultats de dépistage Salmonelle en élevage si connus)

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