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/N2004-8096** **Date : 24 MARS 2004** Classement : *SSA 134.3*

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	20 juillet 2004
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 de la contamination par *Salmonella* des carcasses d'animaux de boucherie en abattoir - 2004.

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

Mots clefs : animaux de boucherie – salmonelles – plan de contrôle

Bases juridiques :

- arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale* ;
- arrêté du 17 mars 1992 modifié *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements* ;
- note de service DGAL/SDSSA/N2002-8087 du 10 juin 2002.

Résumé : l'objectif de ce plan est d'évaluer un échantillon d'abattoirs en ce qui concerne des contaminations par *Salmonella* des carcasses d'animaux de boucherie, dans le cadre de la préparation du règlement européen "microbiologie".

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 contrôle

Basé sur un échantillonnage aléatoire d'abattoirs d'animaux de boucherie, pondéré par le tonnage de production des établissements, ce plan constitue un plan de contrôle de la contamination par *Salmonella* des surfaces de carcasses d'animaux de boucherie (bovins, ovins, porcins).

1.2. Définition du nombre national de prélèvements retenu

Les prélèvements sont effectués dans les abattoirs sélectionnés. Le nombre d'échantillons s'élève à 675, répartis entre trois espèces et 45 abattoirs.

1.3. Couples analytes/matrices

Les germes cités au point 2.2.3 seront recherchés sur les matrices concernées, citées au point 2.2.4.

1.4. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés en abattoir.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements doivent être réalisés entre le 25 mars et le 30 juin 2004.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés et lieux de l'échantillonnage

L'ensemble des départements est potentiellement concerné par la réalisation des prélèvements. Compte tenu du tirage au sort des abattoirs retenus, 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

Le germe recherché est ***Salmonella enterica***, avec sérotypage en cas de résultat positif.

2.2.3 Matrices ou types d'échantillons prévus

Les espèces bovine, ovine et porcine sont retenues pour ce plan. Pour l'espèce bovine, vous prélèverez des animaux de type gros bovin de boucherie; pour l'espèce ovine, des animaux de tous âges peuvent être prélevés et pour l'espèce porcine, vous prélèverez exclusivement des porcs charcutiers.

Chaque échantillon sera constitué de prélèvements de surface d'une même demi-carcasse qui seront réalisés, selon les dispositions décrites à l'annexe I de la note de service DGAL/SDSSA/N2002-8087 du 10 juin 2002, à savoir, 4 prélèvements d'au moins 5 cm^2 représentant un total d'au moins 20 cm^2 par demi-carcasse, prélevés selon la méthode "par excision de surface", dite méthode destructive. Dans le cadre de ce plan, les prélèvements provenant des différentes zones de prélèvement d'une demi-carcasse doivent être regroupés avant l'analyse microbiologique.

5 demi-carcasses appartenant à des animaux ou à des lots d'animaux provenant d'élevages différents seront prélevés lors d'une même journée d'abattage. Chacune des 3 séries de 5 échantillons, prévues pour chaque établissement sera réalisée approximativement à 1 mois d'intervalle.

2.2.4 Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, dès lors qu'il est en mesure de mettre en œuvre la méthode citée au point 3-1.

2.2.5 Identification des échantillons

Les 5 échantillons d'une journée seront accompagnés lors de leur envoi au laboratoire d'une fiche d'analyse (commémoratifs) établie sur le modèle joint en annexe II.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

La méthode d'analyse à utiliser est la méthode normalisée AFNOR ou les méthodes de routine validées AFNOR correspondant à la recherche du germe cité 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 que la restitution des résultats se déroule dans les délais prévus.

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 II).

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 pendant la période du 25 mars au 30 juin 2004, au plus tard le 20 juillet 2004.

Cette période assez courte vous est demandée en raison des discussions en cours au niveau européen en ce qui concerne un critère microbiologique pour les salmonelles sur les carcasses d'animaux de boucherie.

4.2. Tableaux des résultats de transmission

Les résultats seront transmis à la DGAL sous forme de fiches de commémoratifs (annexe II) complétées par les résultats du laboratoire sous forme papier.

5. MISSION DE L'ECHELON REGIONAL

Compte tenu du tirage au sort des établissements où doivent être réalisés le plan, les redistributions et regroupements au niveau régional ne peuvent pas être mis en place. Toutefois dans le cas où les prélèvements ne peuvent avoir lieu dans un établissement tiré au sort, le collège des DDSV de la région concernée conviendra de le remplacer par un établissement similaire en tonnage.

6. AUTRES POINTS : Autocontrôles

Vous voudrez bien transmettre également au BSDA-AS une copie ou un relevé des autocontrôles réalisés au cours du 2ème trimestre 2004 par les établissements concernés par ce plan, dans le cadre de l'application de la note de service DGAL/SDSSA/N2002-8087 du 10 juin 2002 (HACCP en abattoir d'animaux de boucherie – contrôle microbiologique des carcasses et des surfaces).

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 à effectuer par espèce

BOVINS

Département	N° d'agrément	Nom	Nb prélèvements
03	03-315-01	SOCOPA VILLEFRANCHE	3 séries de 5
03	03-185-01	SOCIETE D'EXPLOITATION	3 séries de 5
14	14-762-09	SARL VIRE ABATTAGE	3 séries de 5
16	16-106-003	CENTRE D'ABATTAGE CONFOLENS	3 séries de 5
21	21-663-01	Ets LES ELEVEURS DU CENTRE EST	3 séries de 5
22	22-371-01	SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE Jean ROZE	3 séries de 5
27	27-428-01	SOCOPA	3 séries de 5
35	35-360-05	SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE Jean ROZE	3 séries de 5
49	49-099-01	CHARAL	3 séries de 5
60	60-245-03	Sté LE BOCAGE	3 séries de 5
61	61-138-01	SOCOPA	3 séries de 5
71	71-157-28	BIGARD SA	3 séries de 5
81	81-065-01	SEAC	3 séries de 5
87	87-014-01	ABATTOIR MUNICIPAL BESSINES	3 séries de 5
87	87-187-01	ABATTOIR MUNICIPAL ST YRIEIX	3 séries de 5

OVINS

Département	N° d'agrément	Nom	Nb prélèvements
13	13-108-01	ALAZARD ET ROUX	3 séries de 5
30	30-007-25	REGIE AUTONOME FINANCIERE D'ALES	3 séries de 5
34	34-199-15	ABATTOIR DE PEZENAS	3 séries de 5
39	39-411-02	Ets GEXAL	3 séries de 5
43	43-040-01	ABATTOIR DE BRIOUDE	3 séries de 5
46	46-128-01	SOGEAG	3 séries de 5
64	64-493-01	LUR BERRI	3 séries de 5
65	65-258-01	SOCIETE D'EXPLOITATION OVINE	3 séries de 5
79	79-329-01	DEUX SEVRES ABATTAGE SA	3 séries de 5
84	84-053-02	ABATTOIRS DE L'ENCLAVE	3 séries de 5
85	85-047-13	ABATTOIR SEAC	3 séries de 5
86	86-289-02	SODEM ABATTOIR	3 séries de 5
86	86-165-02	ABATTOIR MUNICIPAL MONTMORILLON	3 séries de 5
87	87-014-01	ABATTOIR MUNICIPAL BESSINES	3 séries de 5
87	87-085-01	ABATTOIR MUNICIPAL LIMOGES	3 séries de 5

PORCINS

Département	N° d'agrément	Nom	Nb prélèvements
01	01-246-01	LA BRESSE SA	3 séries de 5
22	22-093-01	COOPERL HUNAUDAYE	3 séries de 5
24	24-037-01	Régie Autonome BERGERAC	3 séries de 5
24	24-551-01	SARL SOPA	3 séries de 5
29	29-027-01	SEAE SOCOPA	3 séries de 5
29	29-097-01	LOUIS GAD SA	3 séries de 5
35	35-125-02	SAS GATINE VIANDES	3 séries de 5
35	35-188-01	COOPERL HUNAUDAYE	3 séries de 5
42	42-305-02	LA STEPHANOISE D'ABATTAGE	3 séries de 5
56	56-091-01	OLYMPIG	3 séries de 5
56	56-140-02	ABATTOIR BERNARD	3 séries de 5
71	71-306-01	REGIE d'EXPLOITATION de l'ABATTOIR	3 séries de 5
72	72-264-05	CHARAL Sablé	3 séries de 5
79	79-246-02	ARCA SAINT MAIXENT SAS	3 séries de 5
87	87-064-01	SEM Montagne Limousine	3 séries de 5

ANNEXE II

FICHE D'ANALYSE

Plan de contrôle de la contamination par *Salmonella* des carcasses d'animaux de boucherie – 2004
(envoi de l'ensemble des résultats à la DGAL pour le 20 juillet 2004)

ECHANTILLONS (une fiche pour les 5 échantillons d'une journée)

DDSV d'origine : …….

Référence des prélèvements …….....

Laboratoire d'analyse destinataire……

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

Date du prélèvement……..... Date de l'envoi au laboratoire……

Série N° 1 - 2 - 3 (rayer les mentions inutiles)

Abattoir : nom…….. N° d'agrément……

Nature du prélèvement de carcasse (méthode destructive) :

Gros Bovin ☐

Ovin ☐ Type : Agneau de boucherie.....Adulte (rayer la mention inutile)

Porc charcutier ☐

Remarques

- moutons tondus ☐

RAPPORT D'ANALYSE (réservé au laboratoire)

Nom et téléphone du laboratoire
……

Date de réception au laboratoire……..

Date d'analyse :……..

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