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/N2005-8061** **Date: 23 février 2005** Classement : SSA 134.3

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 1er février 2006
Nombre d'annexes: 2

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Plan de contrôle de la contamination par *Listeria monocytogenes* des salades composées préemballées contenant des produits sensibles à la croissance de cette bactérie – 2005

Références : note de service DGAL/SDRCC/N2005-8007 du 10 janvier 2005.

Mots clefs : *Listeria monocytogenes* – plan de contrôle

Bases juridiques : recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2005 prises en application de la directive 89/397/CEE sur le contrôle officiel des denrées alimentaires.

Résumé : l'objectif de ce plan demandé par la Commission européenne, est d'estimer la prévalence des contaminations par *Listeria monocytogenes* des salades composées préemballées contenant des produits susceptibles de permettre la croissance de cette bactérie.

Destinataires	
Pour exécution : - DSV - DSV-R - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire national vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - BNEVP - ENV - ENSV - INFOMA - DGCCRF - DGS - AFSSA - InVS

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 et définition du nombre national de prélèvements retenu

Basé sur des prélèvements, réalisés au stade de la distribution, de salades composées contenant des denrées animales ou d'origine animale, ce plan de contrôle répond aux recommandations communautaires du programme coordonné de contrôle des aliments pour 2005.

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan sont effectués au niveau national dans les départements concernés par le plan d'échantillonnage. 160 prélèvements de salades composées préemballées sont prévus au niveau national.

1.2. Couples analytes/matrices

Le germe cité au point 2.2.2 sera recherché sur les matrices concernées, citées au point 2.2.3.

1.3. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés au niveau de la distribution, de préférence dans des grandes et moyennes surfaces.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements devront être réalisés du 1er mars au 31 décembre 2005.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés

L'ensemble des départements est potentiellement concerné par la réalisation des prélèvements. Les 40 départements tirés au sort sont cités en annexe I.

2.2.2 Nature des analytes recherchés

Listeria 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

Les produits à prélever sont des salades composées préemballées comprenant des légumes crus et de la viande ou des fruits de mer ou d'autres ingrédients, notamment les denrées animales et d'origine animales susceptibles de permettre la croissance de *Listeria monocytogenes*. Ces salades composées ne sont pas traitées thermiquement dans l'emballage final, doivent être stockées sous le régime du froid positif et sont destinées à être consommées sans traitement thermique ou peuvent être consommées sans traitement thermique préalable.

Un échantillon se compose d'une unité préemballée prélevée le plus près possible de sa date limite de consommation.

2.2.4 Répartition de l'échantillonnage

4 prélèvements sont prévus pour chaque département tiré au sort.

Vous veillerez à prélever :

- les produits les plus proches de la date limite de consommation.
- des salades comportant des denrées animales et d'origine animale différentes dans les quatre prélèvements.

Vous pourrez réaliser les prélèvements :

- le même jour ou non,
- dans un ou plusieurs établissements
- sur des salades composées issues d'établissements de fabrication différents ou non.

2.2.5 Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, sous réserve qu'il soit en mesure de mettre en œuvre les méthodes citées au point 3-1.

Les prélèvements seront conditionnés et maintenus sous le régime du froid (+4°C) jusqu'au laboratoire d'analyses.

2.2.6 Identification des échantillons

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

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR de référence ou de routine suivantes :

Listeria monocytogenes : Norme NF EN ISO 11290-1/Amd. 1 ou Norme AFNOR V08-055 (recherche) et Norme NF EN ISO 11290-2/Amd. 1 ou Norme AFNOR V08-062 (dénombrement).

Le dénombrement et la recherche seront mis en oeuvre simultanément.

L'échantillon d'une unité doit être traité de manière à veiller à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que l'analyse porte sur 25 grammes aussi représentatifs que possible de l'ensemble du produit.

3.2. Délai de réponse du laboratoire

Compte tenu du fait que le germe recherché peut faire l'objet d'une gestion particulière de non-conformité, il convient que les résultats des analyses vous soient communiqués dans les meilleurs délais par le laboratoire.

3.3. Expression des résultats : unités rapport d'analyses

Les résultats seront pour chaque échantillon, transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant la fiche de commémoratifs (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 me transmettre l'ensemble des résultats des analyses effectuées au cours de l'année 2005 au plus tard le 1er février 2006.

4.2. Modalités de transmission des résultats

Les résultats seront transmis à la DGAL (SDSSA, Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires) sous forme de fiches de commémoratifs (annexe II) complétées par les résultats du laboratoire sous forme papier.

5. SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

Les résultats d'analyse seront gérés conformément aux dispositions des notes de service en vigueur relatives aux non-conformités. En particulier, toute non-conformité relative au risque *Listeria moncytogenes* doit être signalée à la cellule des alertes du BSDA-AS. En cas de présence de *Listeria monocytogenes*, la souche sera transmise par le laboratoire au Centre National de Référence des Listeria (Institut Pasteur, 28 rue du Docteur Roux 75724 Paris cedex 15) en indiquant le numéro de l'alerte attribué par la cellule des alertes.

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

La Directrice générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

ANNEXE I
LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements à effectuer

Région	N°	Département	Nb de prélèvements de 1 unité
Alsace	68	Haut-Rhin	4
Aquitaine	40	Landes	4
Aquitaine	47	Lot-et-Garonne	4
Auvergne	63	Puy-de-Dôme	4
Bourgogne	58	Nièvre	4
Bourgogne	71	Saône-et-Loire	4
Bretagne	22	Côtes-d'Armor	4
Bretagne	56	Morbihan	4
Centre	28	Eure-et-Loir	4
Centre	41	Loir-et-Cher	4
Centre	45	Loiret	4
Champagne-Ardenne	08	Ardennes	4
Champagne-Ardenne	10	Aube	4
Haute-Normandie	76	Seine-Maritime	4
Ile-de-France	75	Paris	4
Ile-de-France	92	Hauts-de-Seine	4
Ile-de-France	93	Seine-Saint-Denis	4
Languedoc-Roussillon	11	Aude	4
Languedoc-Roussillon	30	Gard	4
Languedoc-Roussillon	34	Hérault	4
Languedoc-Roussillon	48	Lozère	4
Languedoc-Roussillon	66	Pyrénées-Orientales	4
Limousin	19	Corrèze	4
Limousin	23	Creuse	4
Lorraine	54	Meurthe-et-Moselle	4
Lorraine	88	Vosges	4
Midi-Pyrénées	09	Ariège	4
Midi-Pyrénées	81	Tarn	4
Midi-Pyrénées	82	Tarn-et-Garonne	4
Nord-Pas-de-Calais	62	Pas-de-Calais	4
Pays de la Loire	85	Vendée	4
Picardie	60	Oise	4
Poitou-Charentes	17	Charente-Maritime	4
Poitou-Charentes	79	Deux-Sèvres	4
Poitou-Charentes	86	Vienne	4
Provence-Alpes-Côte d'Azur	06	Alpes-Maritimes	4
Rhône-Alpes	01	Ain	4
Rhône-Alpes	07	Ardèche	4
Rhône-Alpes	38	Isère	4
Rhône-Alpes	73	Savoie	4
TOTAL			160

ANNEXE II
Fiche de commémoratifs

1.

Libellé	Renseignement DDSV
DDSV d'origine	
Référence DDSV du prélèvement (N°)	
Prélèvement effectué par	
Téléphone	
Date prélèvement	
Identification de l'établissement "lieu de prélèvement" Nom :	

2.

Libellé	Renseignement DDSV
Matrices : Famille d'analytes :	Salade composée préemballée *Listeria monocytogenes (recherche et dénombrement)*
Laboratoire destinataire	
Identification du lot : marque de salubrité de l'établissement de production, N° de lot	

3.

Libellé des rubriques	Renseignement DDSV
Date de l'envoi du prélèvement au laboratoire	
Composition du produit (exemple salade verte, brocoli, riz cuit, crevettes cuites, fromage (dénomination), thon, jambon, ...)	
Date Limite de Consommation.	
Date de fabrication (si mentionnée)	
Température de l'enceinte de stockage	
Dénomination commerciale du produit :	

Joindre les résultats d'analyse de l'unité prélevée.