Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles** **Bureau de la recherche et des laboratoires d'analyse** **Adresse :** 251, rue de Vaugirard 75 732 Paris Cedex 15 **Suivi par :** Alexandre BLANC-GONNET **Tél :** 01 49 55 81 49 **Fax :** 01 49 55 49 61 **Réf. Interne :** SDRRCC/BRLA/ABG/ **Réf. Classement :** premitest-screening 290906 ABG-TBM	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDRRCC/N2006-8240** **Date: 04 octobre 2006** Classement : OTA 38

Date de mise en application : 1er janvier 2007
Annule et remplace : néant
Date limite de réponse: -
Nombre d'annexe: 0

Objet : Plan de contrôle des résidus d'antibiotiques dans les viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de gibiers, de lapins et de poissons d'élevage

Bases juridiques :
- **REGLEMENT (CE) N° 882/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004** relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- **DIRECTIVE 96/23/CE DU CONSEIL, du 29 avril 1996**, relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits
- **Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8217 du 8 septembre 2005,** relative à une nouvelle méthode d'analyse pour la recherche des résidus d'antibiotiques dans les viandes avec Premi®Test et une boîte utilisant un *Bacillus cereus* : mise en place d'une action pilote
- **Note de service DGAL/SDSPA/SDRRCC/N2003-8021 du 10 février 2003,** relative à la méthode de détection des résidus à activité antibiotique dans le muscle – Méthode des quatre boites

Résumé : La présente note de service autorise le recours au Premi®Test pour le tri initial des échantillons de viandes et de chair de poissons dans lesquels sont recherchés des résidus d'antibiotiques par la méthode des 4 boites.

MOTS-CLES : Méthode d'analyse – animaux de boucherie - volailles – gibiers – lapins – poissons d'élevage - antibiotiques - tri

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Vétérinaires responsables des postes d'inspection frontaliers - LERMVD (AFSSA Fougères) - Laboratoires vétérinaires départementaux	Pour information : - Préfets - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directrice de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DGCCRF - Directrice générale de l'AFSSA - Laboratoire vétérinaire de Rungis - COFRAC - MSI

Contexte

Le Premi®Test est un test rapide de dépistage des antibiotiques dans la viande développé par DSM Venturing & Business Development. Il est intégré aux contrôles officiels de certains Etats membres de l'Union européenne. Il peut également être utilisé sur les œufs ou les poissons.

Actuellement en France, la méthode officielle de dépistage des résidus d'antibiotiques dans la viande est la méthode dite « des 4 boîtes » avec confirmation au laboratoire d'études et de recherches sur les médicaments vétérinaires et les désinfectants (LERMVD – AFSSA Fougères) suivant la même méthode puis chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL/SM-SM) ou recherche spécifique.

Le LERMVD a mené des études préalables afin d'évaluer le Premi®Test (reproductibilité, valeurs prédictives positive et négative, etc.) en le comparant à la méthode des 4 boîtes. Suite aux résultats obtenus, il est apparu souhaitable de mettre en place une action pilote fin 2005 afin d'évaluer l'intérêt de cette méthode dans le cadre des plans de contrôle. L'analyse des résultats obtenus lors de ces essais, ainsi que les résultats des essais réalisés dans le cadre de la validation AFNOR du PremiTest (obtenue en 2006) permet aujourd'hui d'autoriser le recours à cette méthode pour réaliser **le tri initial des échantillons.**

Principe général

A partir du 1er janvier 2007, dans le cadre des plans de contrôle des résidus d'antibiotiques dans les viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de gibiers et de lapins, les laboratoires peuvent avoir recours au Premi®Test pour le tri initial des échantillons de viandes. Ces laboratoires doivent préalablement avoir reçu une formation réalisée par le LERMVD ou disposer des outils d'autoformation validés par le LERMVD et respecter l'ensemble des préconisations citées dans ce document.

Tous les échantillons positifs en Premi®Test devront être analysés avec la méthode dite des 4 boîtes décrite dans la note de service DGAL/SDSPA/SDRRCC/N2003-8021 du 10 février 2003.

Tous les échantillons positifs en Premi®Test et en méthode dite des 4 boites seront expédiés au Laboratoire national de référence pour confirmation avec la technique CL/SM-SM.

Formation des responsables des analyses

Des formations à la réalisation du Premi®Test (préparation des échantillons et réalisation pratique de l'analyse, préparation des témoins positifs et négatifs) seront organisées au LERMVD, avec le support des responsables techniques de DSM. Par ailleurs des outils d'autoformation ont été validés par le LERMVD et peuvent être utilisés par des laboratoires qui maîtrisent déjà des techniques d'analyse proches (tests utilisant le bacillus stearothermophilus sur le lait).

Principe de réalisation des prélèvements par les DDSV

Les consignes relatives aux prélèvements par les DDSV concernées ne sont pas modifiées par rapport aux instructions des notes de services relatives aux plans de contrôle en vigueur.

Principe de réalisation des analyses

Traitement des échantillons

Au moment de l'analyse :

- Une partie du morceau de viande est décongelée à température ambiante ou au four à micro-ondes (90 s à puissance 160 W).
- Une partie du morceau de viande est conservée pour les analyses ultérieures éventuelles.

Premi®Test

Pour ce qui concerne l'analyse avec Premi®Test, le protocole opératoire fourni par DSM est mis en œuvre (ce protocole sera officialisé par voie de note de service). Pour l'extraction des jus :

- Du jus de viande est obtenu :
  - Pour les viandes de bovin, autres animaux de boucherie et poisson : par pression de celle-ci à l'aide d'un « presse-ail » ou de tout autre méthode adaptée (presse spéciale fournie par DSM…) ;
  - Pour les viandes de volaille, lapin et gibier : soit « presse-ail » après chauffage soit Multipress. ;

- Le responsable de l'analyse **ne doit pas utiliser le jus de décongélation** présent dans le sac ou le flacon.

Une fois par mois les laboratoires feront des analyses sur des jus « témoins positifs » et « témoins négatifs » constitués selon le protocole fourni par DSM.

Conditions particulières

Le LERMVD pourra demander à certains laboratoires de lui transmettre, durant une période donnée, les échantillons positifs en Premi®Test et négatifs en méthode dite des 4 boites pour investigation complémentaire. En particulier :

- **dans le cas des échantillons de poisson positifs en Premi®Test et négatifs en méthode dite des 4 boites**, cette transmission au LERMVD devra être faite **systématiquement ;**
- **dans le cas des échantillons de lapins positifs en Premi®Test et négatifs en méthode dite des 4 boites**, il sera nécessaire de conduire une **recherche de sulfamides par chromatographie en couche mince** (si le laboratoire ne possède pas cet agrément, il devra envoyer l'échantillon au LERMVD) et de faire parvenir l'échantillon au LERMVD en cas de résultat positif en CCM.

Le LERMVD pourra proposer des essais inter-laboratoires d'aptitude aux laboratoires utilisateurs. Dans ce cas les essais pourront être réalisés sur des jus de viande préalablement supplémentés en antibiotiques.

Monique ELOIT
Directrice Générale Adjointe
C.V.O.