ordre de service d'inspection

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
BRAB

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Charlotte Grastilleur
Tél. : 01 49 55 50 07
Fax : 01 49 55 59 48
E-mail : charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr
Classement : SSA 134.2

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDRRCC/N2007-8310

Date: 19 décembre 2007

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	Plan national 2007 de surveillance des hydrocarbures aromatiques polycycliques et des conditions de leur formation lors des procédés de cuisson de certaines denrées alimentaires en restauration collective à caractère social DGAL/SDRRCC/N2006-8297 du 19/12/2006
Date limite de réponse :	1er février 2009
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	néant

Objet : plan national 2008 de contrôle de la contamination en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) de certaines denrées produites en dehors du territoire national (dans la Communauté européenne et les pays tiers).

Bases juridiques : REGLEMENT (CEE) N° 315/93 DU CONSEIL du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires/ **Règlement (CE) n° 1881/2006** de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires/ **Code rural** : titre III / **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/

REGLEMENT (CE) N° 333/2007 DE LA COMMISSION du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires.

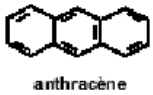
Mots-clés : HAP- hydrocarbures aromatiques polycycliques-surveillance-fumage- séchage

Résumé : la présente note a pour objet la mise en œuvre en 2008 par les directions départementales des services vétérinaires d'une campagne de prélèvements de denrées animales fumées ou séchées, poissons ou viandes, produites en dehors du territoire national (contrôles à destination).

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - DDSV - DDSV-R - LABERCA (LNR HAP)	Pour information : - Préfets - DRAF/DDAF - DGCCRF, DGS, DPMA - IGVIR - BNEVP - ENSV/ INFOMA - AFSSA, InVS - Laboratoires agréés 85, 72, 26, 56, 44, 22

Préambule/rappel sur la présentation des HAP :

Sont regroupées sous la terminologie **d'hydrocarbures aromatiques polycycliques** plus d'une centaine de molécules organiques composées d'au moins deux cycles aromatiques.



exemple de structure

Les HAP sont produits dès lors qu'est mis en jeu un **phénomène de combustion incomplète de la matière organique ou de pyrolyse**[1] ; ils trouvent donc leur origine tant dans des **phénomènes naturels** (feux de forêts et volcans) que dans les **activités de l'homme** (transports, brûlages divers, chauffage). La pollution par les hydrocarbures pétroliers est également à l'origine d'une contamination environnementale.

Les HAP sont donc présents dans les aliments via l'environnement mais également par une néoformation à l'occasion des processus de fabrication de ceux-ci (fumage, séchage…) dans les industries agroalimentaires ou à l'occasion de leur préparation domestique.

Dans le cas général, **la voie d'exposition majoritaire de l'homme est la voie orale par l'ingestion de produits alimentaires contaminés.** Ces aliments sont contaminés :

- par les dépôts environnementaux de ces molécules qui rentrent dans la chaîne alimentaire par la contamination des animaux au contact du milieu naturel pollué. En effet, les HAP, par leur stabilité, sont rémanents dans l'environnement. Par leur caractère lipophile, ils se fixent dans les graisses animales après leur ingestion. La conjonction de ces deux phénomènes explique leur accumulation dans les chaînes trophiques, en particulier longues telles que celles que l'on observe en milieu aquatique.

- par les HAP **néoformés dans les aliments à l'occasion des divers traitements auxquels ils sont soumis** : cuisson, séchage, fumage, etc.

Le présent plan a pour objet de contrôler le respect des teneurs maximales en benzo(a)pyrène prescrites par le règlement (CE) 1881/2006 dans les denrées produites à l'extérieur du territoire national.

1 - Stratégie d'échantillonnage

1-1- Plan de surveillance

L'ensemble des prélèvements doit être réalisé de manière **aléatoire,** c'est-à-dire sans appliquer de critères de ciblage particuliers, hormis, bien entendu, le fait de tenir compte de la technique de transformation appliquée à la matrice considérée conformément aux dispositions de la présente note (cf 1-3).

1-2- Définition du nombre national de prélèvements retenu

100 échantillons sont à prélever. Ils feront l'objet d'une recherche **des 15 HAP listés ci-après**.

L'annexe 1 donne la répartition des prélèvements au niveau national en fonction des départements et des matrices.

1-3- Couple analyte/ matrice

Les analytes recherchés sont les suivants dans chaque échantillon prélevé:

[1] *Chauffage en milieu non oxydant décomposant les substances traitées en fraction moins lourdes.*

Benz[*a*]anthracène	Dibenz[*a,h*]anthracène
Benzo[*a*]pyrène	Dibenzo[*a,e*]pyrène
Benzo[*b*]fluoranthène	Dibenzo[*a,h*]pyrène
Benzo[*j*]fluoranthène	Dibenzo[*a,i*]pyrène
Benzo[*k*]fluoranthène	Dibenzo[*a,l*]pyrène
Benzo[*ghi*]perylène	Indeno[1,2,3-*cd*]pyrène
Chrysène	5-Methylchrysène
Cyclopenta[*cd*]pyrène	

Toutes les molécules de ce tableau seront recherchées par le laboratoire.

La DDSV à laquelle est affecté un prélèvement est libre de **prélever la matrice de son choix** dès lors qu'elle appartient à la liste suivante. Les matrices concernées sont des viandes, poissons, bivalves et crustacés, fumés ou séchés, tels qu'ils sont présentés au consommateur final quel que soit le dérivé transformé (filet de poissons fumés sous vide, saucisse fumée…).

Il s'agit de chair (muscle) transformée pour les viandes et poissons et leurs dérivés transformés et, pour les crustacés et bivalves, de la partie usuellement consommée, donc en général de l'animal entier décortiqué (langoustines, crabes etc.). Cas néanmoins peu vraisemblable, les abats des animaux terrestres (fumés ou séchés) peuvent aussi être prélevés (rognons et foie).

1-4- Lieux de prélèvement

Les prélèvements seront réalisés par des agents de la DDSV dûment habilités pour ce faire.

Les prélèvements seront opérés dans des **structures de vente au consommateur final (distribution : GMS, marché, supérettes etc.) ou dans des entrepôts.** Il sera vérifié sur la base de l'étiquetage que la denrée a été produite en dehors du territoire national : présence de la marque d'identification dans un autre Etat membre[2] ou de la mention du pays de provenance pour les pays tiers.

2 - Mode opératoire des prélèvements

2-1- Période de réalisation des plans

La réalisation des prélèvements doit être répartie tout au long de l'année 2008. Elle doit permettre l'acheminement de tous les prélèvements au laboratoire au plus tard pour le **31 décembre 2008**.

2-2- Réalisation des prélèvements sur le terrain

- Répartition des prélèvements au niveau départemental

Le nombre de prélèvements à réaliser par département est indiqué en annexe 1.

Dans la mesure où ces prélèvements sont effectués à la distribution (et en entrepôt), les services qui doivent assurer la **réalisation de plusieurs prélèvements peuvent prélever la totalité dans le même magasin**. Dans ce cas, il faut veiller à prélever des échantillons de **différentes marques ou de différentes natures** (par exemple pour deux échantillons : deux saumons fumés de deux marques différentes ou un hareng et un saumon de la même marque). Il est nécessaire de vérifier sur l'étiquetage que le produit n'est pas produit en France : soit par la présence d'une estampille d'un autre pays de l'Union[3] soit par une mention sur le nom du pays de production (pays tiers).

---

[2] idem 3

[3] Il est réglementairement possible qu'un produit ait été traité pour le fumage en France puis conditionné dans un autre Etat membre d'où il portera la marque d'identification de l'établissement de cet Etat mais il ne vous sera pas

- Matrices ou types d'échantillons prévus

Les modalités d'échantillonnage sont celles préconisées par le règlement (CE) n° 333/2007 qui établit notamment le nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction de la taille du lot considéré et **le poids minimal de l'échantillon élémentaire (100 grammes)** ; conformément au tableau 4 de ce règlement, **l'échantillon global est constitué d'une unité de vente**. Cet échantillon global est homogénéisé par le laboratoire à réception.

Il s'agit de prélever dans la présentation au consommateur final, des viandes ou poissons (ou crustacés), sous forme fumée ou séchée.

Pour faciliter le regroupement et la gestion des envois, les prélèvements peuvent être congelés par vos services.

- Lieux de l'échantillonnage

Les prélèvements seront réalisés dans des sites **de vente au consommateur final ou en entrepôt.**

Dans la mesure où il s'agit d'un contrôle à la distribution, les départements chargés de la réalisation des prélèvements ont été tirés au sort en prenant pour hypothèse une certaine homogénéité de l'offre en produits fumés et séchés originaires de pays tiers ou d'autres Etats membres dans les circuits de distribution alimentaire quel que soit le département considéré. Il n'existe pas par ailleurs pour vos contrôles de critères de ciblage particulier hormis l'existence d'un traitement induisant un risque de formation excessive d'HAP, de type séchage ou fumage.

- Laboratoires destinataires des prélèvements

Les échantillons seront adressés, soit dans un contenant en aluminium, soit dans leur propre emballage.

La liste des laboratoires compétents pour la réalisation des analyses de recherche des HAP dans le cadre de ce plan est la suivante :

Nom	**Adresse/ téléphone / fax**
LABORATOIRE NATIONAL DE REFERENCE (LNR) LABERCA ENV Nantes	BP 50707 44307 Nantes Cédex 03 Téléphone : 02 40 68 78 80 Fax : 02 40 68 78 78
LDA 85 agréé	Rond point Georges Duval BP 802 85021 La Roche/ Yon Cédex Téléphone : 02 51 24 51 51 Fax : 02 51 24 51 50
LDA 72 agréé	128, rue de Baugé 72018 Le Mans Cédex 2 Téléphone : 02 43 39 95 70 Fax : 02 43 39 95 80
LDA 26 agréé	37, av. de Lautagne - BP 118 26904 Valence Cedex 9 Téléphone : 04.75.81.70.70 Fax : 04.75.81.70.71

possible de le savoir en général au stade de prélèvement. Si le résultat est positif, ce point sera vérifié. Ce cas ne sera de toute façon pas le plus vraisemblable.

LDA 56 agréé	3, rue Denis Papin - BP 20080 56892 Saint-Avé Cedex Téléphone : 02.97.46.14.15 Fax : 02.97.63.73.94
LDA 22 agréé	7, rue du Sabot - BP 54 22440 Ploufragan Téléphone : 02.96.01.37.31 Fax : 02.36.01.37.50
IDAC 44 Institut départemental d'analyses et de conseil (IDAC) **agréé**	Route de Gachet - BP 80603 44 306 Nantes Cedex 3 Téléphone : 02 51 85 44 44 Fax : 02 51 85 44 50

Tableau récapitulatif des laboratoires habilités pour la recherche des HAP dans les matrices alimentaires

Ces laboratoires sont habilités pour la réalisation des analyses d'hydrocarbures aromatiques polycycliques, quelle que soit la matrice considérée.

Vous voudrez donc bien recourir à ces laboratoires pour les analyses officielles des HAP dans les aliments, dans le cadre de l'application des dispositions de la présente note.

Le règlement (CE) n°1881/2006 fixe des limites maximales en benzo(a)pyrène pour la gestion des pollutions environnementales (critères sur la chair musculaire des poissons non fumés) ou de contaminations dues à un process agroalimentaire insatisfaisant (fumage ou séchage créant des HAP en excès).

Rappel des seuils maximaux admissibles selon les matrices au titre du règlement 1881/2006 :

Produit	Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais) au titre du règlement 1881/2006
Benzo(a)pyrène	
Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés, à l'exception de mollusques bivalves	5,0
Chair musculaire de poissons non fumés	2,0

Tous les résultats doivent tenir compte de l'incertitude de mesure et de la correction pour récupération.

A des fins de gestion du réseau de laboratoires et de recherche, le reliquat de l'échantillon de laboratoire ayant donné lieu à un résultat positif à l'issue de l'analyse par le laboratoire agréé de routine sera adressé au laboratoire national de référence (LNR).

2-3- Identification des échantillons pour laboratoire/ commémoratifs

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL sont précisées dans une note technique publiée par la mission des systèmes d'information.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Chaque échantillon est accompagné d'un DAP (document d'accompagnement du prélèvement) saisi

dans SIGAL qui identifie la nature et l'origine du prélèvement. Ce DAP est accompagné[4] de la fiche de résultat afin d'y renseigner la partie résultat d'analyse en attendant la qualification des laboratoires.

Toutes les rubriques du pré-DAP, puis du DAP, doivent être renseignées soigneusement.

Les données qui sont à recueillir en tant que commémoratifs figurant dans le DAP seront diffusées dans une note technique de la MSI.

3- Analyses

3-1- Délai de réponse du laboratoire

Un délai d'un mois a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyses, ce délai courant depuis la date de réception du prélèvement. Les laboratoires devront être particulièrement vigilants à respecter ce délai.

3-2- Expression des résultats (voir annexe 2)

Les résultats seront exprimés individuellement pour chacune des molécules étudiées en µg/kg de poids à l'état frais, en tenant compte de l'incertitude analytique et de la correction pour récupération.

4- Transmission des résultats

Le directeur départemental des services vétérinaires s'assure que l'ensemble des résultats est rendu disponible avant **le 1er février 2009**.

Ceci signifie que la totalité des échantillons à analyser devra être parvenue au laboratoire avant le 1er décembre 2008. Vous voudrez bien veiller au respect de ces délais dans la programmation des tâches de votre service et assurer un étalement dans le temps de vos prélèvements de façon à éviter un engorgement des laboratoires.

Les résultats seront recueillis dans SIGAL à partir du 1er février 2009 par la DGAL/ Sous-direction de la recherche, la réglementation et de la coordination des contrôles/Bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies. En l'attente de la qualification des laboratoires, vous voudrez bien cependant assurer une conservation des exemplaires des résultats qui vous sont adressés par les laboratoires auxquels votre DDSV recourt, que ce soit une version papier ou électronique. Ces versions, en cas de problème dans la qualification desdits laboratoires, pourront être demandées par les bureaux de la DGAL commanditaires des plans.

5- Suites éventuelles à donner

Tout résultat non conforme (mise en évidence dans un échantillon d'un dépassement des concentrations maximales fixées par le règlement (CE) n° 1881/2006) sera signalé à l'aide de la fiche navette (accompagnée d'une copie du résultat) à la cellule des alertes :

"alertes.dgal" alertes.dgal@agriculture.gouv.fr **ou** fax : 01.49.55.84.06

(Voir la note générale).

Vous voudrez bien me faire part des difficultés que vous pourriez éventuellement rencontrer dans l'application de ces instructions.

signé le 18-12-2007 La directrice générale adjointe, CVO, Monique Eloit.

[4] La fiche de résultat est agrafée ou imprimée au verso du DAP. Si la fiche de résultat est agrafée au DAP, reporter le numéro d'intervention sur celle-ci.

Département	Nombre de prélèvement
01	3
03	1
04	1
05	1
06	1
08	1
09	1
11	1
12	1
13	2
14	1
15	2
16	1
17	1
19	1
24	1
25	1
28	3
32	1
34	4
35	2
38	2
39	4
40	1
41	3
43	1
44	1
45	1
46	1
47	1
48	3
49	1
50	1
51	1
52	2
55	6
56	1
58	1
59	3
60	1
63	2
65	2
66	2
67	1
68	2
69	1
70	1
72	1
73	2
74	1
76	1
77	3
78	1
81	1
84	2
85	1
86	1
88	1
90	3
91	1
92	2
93	1
94	1
TOTAL	100

ANNEXE 1 Répartition par département

ANNEXE 2 **Fiche de résultat – plan de surveillance** des HAP liés à la cuisson **– 2008**

DDSV d'origine : ……

Date de réception		Envoi : Accepté ☐		Refusé ☐ motifs : ……
Date de l'analyse				
N° d'enregistrement SIGAL (n° d'intervention)				
N° d'enregistrement au laboratoire				
Méthode d'analyse	GC-MS/MS			
Matrice				
Analytes	15 HAP (cf. liste dessous)			
Résultat µg/kg de poids frais		LOD	Rendement	Concentration en µg/kg de poids frais
	Benz[*a*]anthracene			
	Benzo[*a*]pyrene			
	Benzo[*b*]fluoranthene			
	Benzo[*j*]fluoranthene			
	Benzo[*k*]fluoranthene			
	Benzo[*ghi*]perylene			
	Chrysene			
	Cyclopenta[*cd*]pyrene			
	Dibenz[*a,h*]anthracene			
	Dibenzo[*a,e*]pyrene			
	Dibenzo[*a,h*]pyrene			
	Dibenzo[*a,i*]pyrene			
	Dibenzo[*a,l*]pyrene			
	Indeno[1,2,3-*cd*]pyrene			
	5-Methylchrysene			
Résultat (µg/kg de poids frais) de la somme des 15 congénères upperbound	somme des 15 congénères upperbound			OBSERVATIONS : CONFORME : OUI ❑ NON ❑
Laboratoire Nom, signature du responsable et cachet du laboratoire				

IA : incertitude analytique.

ANNEXE 3 **CONFORMITE règlement (CE) n° 333/2007**

Nouvelles dispositions : abandon de la double analyse

EXTRAIT (se référer au texte dans Galatée si besoin) :

D.2. INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

D.2.1. **Acceptation d'un lot ou sous-lot**

Le lot ou sous-lot est accepté si le résultat d'analyse de l'échantillon de laboratoire ne dépasse pas la teneur maximale applicable fixée par le règlement (CE) nº 1881/2006, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et de la correction du résultat au titre de la récupération lorsque la méthode d'analyse utilisée comporte une phase d'extraction.

D.2.2. **Rejet d'un lot ou sous-lot**

Le lot ou sous-lot est refusé si le résultat d'analyse de l'échantillon de laboratoire dépasse sans conteste la teneur maximale applicable fixée par le règlement (CE) nº 1881/2006, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et de la correction du résultat au titre de la récupération lorsque la méthode d'analyse utilisée comporte une phase d'extraction.