ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de l'alimentation
Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissement de transformation et de distribution

Service de la coordination des actions sanitaires
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales
Bureau de l'exportation pays-tiers

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : SDSSA BETD : S. FLAUTO (81 34)
SDSSA BEAD : J. ASTOUL (80 01)
SDASEI BEPT : L. CAMEROUN (59 51)
Tél : 01 49 55 + n poste
Courriel institutionnel :
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne :
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139

Date: 13 mai 2009

Date de mise en application :	1er mai 2009
Abroge et remplace :	NS DGAL/SDSSA/N2005-8094 du 29 mars 2005
Date limite de réponse :	Aucune
Nombre d'annexes :	9
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Modalités d'agrément des établissements exportant des viandes, préparations crues et produits à base de viandes bovines, porcines et de volailles vers la Fédération de Russie.

Références :

SanPiN 2.3.2 1078 01 (modifié le 7 juin 2008) **;**
Mémorandum de septembre 2004 et de juin 2008 ;
Règlement (CEE) n 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 *établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale ;*
Règlement (CE) n 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires* **;**
Règlement (CE) n 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
Règlement (CE) n 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;*
Règlement (CE) n 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;*
Règlement (CE) n 882/2004 du Parlement européen 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 ;*
Règlement (CE) n2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux 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 ;*
Règlement (CE) N 1883/2006 de la Commission du 19 décembre *2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine de certaines denrées alimentaires ;*
Règlement (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 ;*
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale* ;
Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008 : *Conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers ;*
Note de service DGAL/SDSSA/N2008- 8250 du 24 septembre 2009 : *Liste des laboratoires départementaux d'analyses agréés pour la recherche de larves de trichine par digestion pepsique mise à jour le 29/08/2008.*

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'exportation de viandes et de préparations crues de viandes porcines, bovines, et de volailles vers la Fédération de Russie. Elle s'applique à tous les établissements figurant sur les listes d'établissements agréés à la date du 1er mai 2009, ainsi qu'à tous les établissements candidats à cet agrément spécifique. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20/02/2008 et des notes spécifiques pour la certification.

Mots-clés : EXPORT – VIANDE – PRODUITS A BASE DE VIANDE – RUSSIE – AGREMENT

Destinataires	
Pour exécution : -DRAAF -DDSV	**Pour information** : -Préfets -DGPAAT -France Agri Mer -UBIFRANCE -DGTPE -Référents Nationaux Abattoirs

Les incontournables :

- **l'approvisionnement exclusif des établissements à tous les stades de la production auprès d'établissements agréés "Russie" ;**
- **la délivrance et le maintien de l'agrément export "Russie" sur la base de la mise en œuvre, dans tous les établissements agréés "Russie", d'un plan d'autocontrôles spécifique afin de satisfaire les exigences de la réglementation russe concernant les parasites (trichines dans les abattoirs de porcs), les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, à chaque stade de la production.**

PLAN

Introduction 4
1 - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie 4
A - Type de relation avec la Fédération de Russie 4
B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection 4
2 - Produits exportables 4
3 - Procédure d'agrément des établissements 5
A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie 5
1 - Comparaison des exigences sanitaires russes et européennes 5
2 - Protocole d'autocontroles 5
§ 1 - Trichine 5
§ 2 - Microbiologie 5
§ 3 - Résidus 6
§ 4 - Contaminants 6
B - Contrôles et inspections 7
1 - Dossier d'agrément 7
2 - Contrôles officiels 8
3 - Conduite à tenir en cas de résultat d’analyse défavorable 8
C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie 8
Annexe 1 : Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de viandes et produits carnés 9
Annexe 2 : Correspondance entre certaines exigences sanitaires russes et réglementation européenne 10
Annexe 3 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique 11
Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les viandes d'animaux de boucherie non transformées 13
Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles non transformées .. 14
Annexe 6 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes d'animaux de boucherie 15
Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles. 21
Annexe 8 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux» 24
Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants » 26

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'exportation vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.
En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes et de préparations crues de viandes porcines, bovines et de volailles vers la Fédération de Russie. Ces produits doivent nécessairement provenir d'établissements disposant d'un **agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie**.

1 - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités de la Fédération de Russie

A - Type de relation avec la Fédération de Russie

La Fédération de Russie n'est pas membre de l'OMC et à ce titre n'est pas contrainte par la réglementation internationale concernant les échanges commerciaux.
Les négociations avec la Fédération de Russie concernant les questions sanitaires et phytosanitaires, à la demande de cette dernière, relèvent de la compétence de la Commission européenne. Ainsi, le 2 septembre 2004, la Commission européenne a signé avec la Fédération de Russie un **Memorandum concernant la certification vétérinaire pour les animaux et produits animaux destinés à être exportés de la Communauté européenne vers la Fédération de Russie**.
Néanmoins, dans les limites des accords passés entre la Commission européenne et la Fédération de Russie, la France peut être amenée à négocier de façon bilatérale directement avec les autorités sanitaires russes.

B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les établissements de chacun des Etats membres de l'UE désirant exporter vers la Fédération de Russie des viandes et préparations crues de viande doivent disposer d'un agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie. **L'octroi de l'agrément « Export-Russie » à un établissement donné relève de la compétence des autorités sanitaires russes**. Par ailleurs, les autorités russes ont souhaité la mise en place au sein de l'UE d'un système de pré-certification des marchandises afin de lever toute inquiétude concernant la traçabilité des produits. Les services vétérinaires français qui certifient les exportations à destination de la Fédération de Russie devront donc aussi procéder le cas échéant à une pré-certification des produits destinés au marché russe.

2 - Produits exportables

	Carcasses, viandes et abats (réfrigérées ou congelées)	Viandes hachées et Préparations de viandes (réfrigérées ou congelées)	VSM (réfrigérées ou congelées)	PABV stérilisés	PABV autres que PABV stérilisés	Boyaux transformés
Bovins	Uniquement viande désossée	X		X	X	
Porcins	X	X	X	X	X	X
Volailles	X	X	X	X	X	

Les boyaux de porcs non transformés entrent dans la catégorie « viandes et abats ».

3 - Procédure d'agrément des établissements

A - Exigences particulières des autorités sanitaires de la Fédération de Russie

1 - Comparaison des exigences sanitaires russes et européennes

Les principales dispositions sont comparées en annexe 2. Les réglementations russe et communautaire ne sont pas équivalentes, notamment en ce qui concerne les exigences relatives aux critères microbiologiques, aux parasites, aux teneurs en résidus et contaminants environnementaux. Les exigences spécifiques à respecter sont détaillées dans les annexes 3 à 9.

Afin de satisfaire à ces exigences, tous les établissements mettent en place un plan d'autocontrôles spécifique à chaque stade de la production (à l'exception des entrepôts).

Le plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux comprend :

- une phase probatoire au cours de laquelle la fréquence d'échantillonnage est élevée ;
- une phase de routine, avec une fréquence d'échantillonnage réduite, mise en œuvre lorsque la phase probatoire a permis d'observer des résultats favorables ;
- une phase renforcée, avec augmentation temporaire de la fréquence d'échantillonnage lorsqu'un résultat défavorable est observé.

Les autocontrôles portent sur les **lots de production destinés à l'exportation** ; ces lots sont ultérieurement regroupés pour constituer une expédition à laquelle correspond la délivrance d'un certificat sanitaire.

2 - Protocole d'autocontroles

§ 1 - Trichine

Les abattoirs de porcs produisant des boyaux non transformés et des viandes destinées à l'exportation vers la fédération de Russie doivent mettre en place une recherche systématique individuelle de larves de trichines sur tous les porcs abattus. Les modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique figurent en annexe 3.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires publics ou privés enregistrés auprès de la DGAL et conformes au cahier des charges précisé en annexe 3.

§ 2 - Microbiologie

Tous les établissements qui produisent des lots destinés à l'exportation vers la Fédération de Russie doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles portant sur les critères microbiologiques spécifiques de la réglementation russe (germes, plan d'échantillonnage, fréquence) concernant :

- les carcasses, les pièces de découpes, les préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement d'animaux de boucherie (annexe 4) et de volailles (annexe 5) ;
- les produits à base de viande d'animaux de boucherie (annexe 6) et de volailles (annexe 7).

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés aux annexes 4 à 7 ;
- participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL (liste disponible à

l'adresse suivante : http://www.cofrac.fr/doc/docs/1_laboratoires/lab%20inf%2019.pdf) ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée.

Pour les microorganismes visés par la réglementation communautaire, les méthodes d'analyse utilisées sont celles prévues par le règlement (CE) n2073/2005 ou les méthodes validées conformément à l'article 5 de ce même règlement (protocole EN ISO 16140). Dans les autres cas, les laboratoires auront recours aux méthodes de référence ISO ou aux méthodes validées selon le protocole EN ISO 16140 consultables sur le site de l'AFNOR : http://www.afnor-validation.org/pdf/liste-methodesvalidees-titulaires.pdf).

Les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

§ 3 - Résidus

Pour la production des viandes destinées à l'exportation vers la Russie, les établissements mettent en œuvre un plan d'autocontrôles des résidus médicamenteux spécifiques de la réglementation russe (analyte, limite) conforme à l'annexe 8.

Chaque établissement, en fonction de son analyse coût/bénéfice sur les produits exportés, pourra constituer son plan d'autocontrôles en choisissant ou en associant plusieurs options :

- surveillance des élevages, sur la base de prélèvements effectués en élevage préalablement à l'abattage de la bande concernée et/ou des informations sur la chaîne alimentaire ;
- surveillance de la production.

Les modalités d'échantillonnage sont précisées à l'annexe 8.

Ces analyses pourront être effectuées par des laboratoires :

- publics ou privés ;
- ayant connaissance des standards russes présentés à l'annexe 8 ;
- participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires accrédité COFRAC ou OCIL (liste disponible à l'adresse suivante : http://www.cofrac.fr/doc/docs/1_laboratoires/lab%20inf%2019.pdf) ou par le LNR concerné s'il n'existe pas d' organisme accrédité pour l'analyse concernée.

Les analyses peuvent être réalisées sur des échantillons composites représentatifs de chaque lot de production.

§ 4 - Contaminants

Tous les établissements qui produisent des lots destinés à l'exportation vers la Fédération de Russie doivent avoir mis en place un programme d'autocontrôles portant spécifiquement sur les contaminants prévus par la réglementation russe (analyte, limite, fréquence) conformément à l'annexe 9.

Des fréquences annuelles sont retenues, compte tenu des résultats obtenus à l'occasion des plans de contrôles nationaux :

- pour les radionucléides, sur les 482 prélèvements analysés en 2008, seuls 4 prélèvements présentent des teneurs supérieures au seuil de détection, mais restent en deçà de la limite de quantification de la méthode (inférieures à 10 Bq/kg) ;
- pour les métaux lourds, 2335 résultats sont inférieurs aux LMR (inférieures ou égales aux normes russes) sur les 2336 prélèvements analysés en 2007 ;
- pour les pesticides, les 1284 prélèvements analysés ont obtenu des résultats inférieurs aux LMR en 2007.

Ces analyses devront être effectuées par des laboratoires :
- publics ou privés,
- ayant connaissance des standards russes présentés à l'annexe 9 ;
- accrédités par le COFRAC pour les analyses réalisées et participant à des essais interlaboratoires organisés par un organisateur de comparaison interlaboratoires ou par le laboratoire national de référence (LERQAP-AFSSA pour les métaux et LABERCA Nantes pour les dioxines et HAP). Notamment, il est donc possible de recourir aux laboratoires agréés par le Ministère de l'agriculture et de la pêche.

B - Contrôles et inspections

1 - Dossier d'agrément

Les professionnels sollicitant l'agrément export Russie doivent fournir à l'appui de leur demande (telle que prévue par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008) les documents suivants :

- le formulaire précisant la nature des activités et les espèces pour lesquelles l'agrément spécifique est demandé (annexe 1) ;
- pour tous les établissements (hors entrepôt) :
    1. plan d'autocontrôle concernant les critères microbiologiques, les résidus et les contaminants environnementaux, précisant les informations suivantes :
        - le planning prévisionnel mensuel des échantillons à prélever pour l'année ;
        - les techniques analytiques utilisées, avec les limites de détection correspondantes ;
        - la qualification des laboratoires réalisant les analyses ;
        - les résultats des autocontrôles – classés chronologiquement suivant le plan d'autocontrôle programmé ;
        - la liste des lots produits ne répondant pas aux exigences russes ainsi que les actions correctives correspondantes mises en œuvre ;
    2. plan d'actions en cas de détection de non conformité par les autorités russes ;
- pour les abattoirs, en complément des documents cités ci-dessus :
    1. le planning mensuel d'abattage de l'année antérieure (abattoirs de porcs et de bovins) ou le tonnage mensuel abattu – en équivalent carcasses- de l'année antérieure (abattoirs de volailles) ;
    2. procédure mise en œuvre concernant les carcasses de porcs soumis au contrôle « trichine » comprenant les éléments relatifs à la traçabilité des carcasses concernées et à la réalisation des prélèvements et analyses ;

Tableau 1 : plans d'autocontrôles à mettre en œuvre selon le type d'établissement :

Établissement	Abattoir - Découpe	Découpe	Transformation	Entreposage
Contrôles systématiques « trichine »	X (porcs)			
Plan d'autocontrôles microbiologiques	X	X	X	
Plan d'autocontrôles résidus médicamenteux	X	X	X	
Plan d'autocontrôles contaminants environnementaux	X	X	X	

Les DDSV s'assureront que ces documents permettent de respecter a minima les exigences présentées dans les annexes 2 à 9.

S'agissant d'un agrément de l'ensemble de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des dossiers à ce que **tous** les fournisseurs (y compris ceux situés dans d'autres Etats membres ou dans les pays tiers) soient agréés pour l'exportation vers la Russie (liste disponible sur le site russe à la rubrique « import export transit » : http://fsvps.ru/fsvps/importExport/index.html?_language=en).

NB : Les établissements figurant sur la liste des établissements agréés « Russie » à la date du 1er mai 2009 complètent leur dossier d'agrément conformément à la présente note.

2 - Contrôles officiels

Lors des inspections de routine, les agents s'attacheront particulièrement :

- à la conformité aux exigences sanitaires russes des différents plans d'autocontrôle et à leur effectivité ; les plans et résultats d'analyses seront régulièrement visés par les inspecteurs lors de leur inspection ;
- au suivi des résultats d'analyses non conformes : retour à une fréquence d'analyse plus élevée, déclassement des produits concernés qui ne sont plus éligibles à l'exportation vers la Russie ;
- à la traçabilité des viandes fraîches porcines dans le cadre du protocole de tests systématiques « trichine » ; des tests de traçabilité seront régulièrement pratiqués ;
- à la traçabilité des viandes éligibles à l'exportation vers la Russie, à chaque étape de la production suivant l'abattage (atelier de découpe, atelier de transformation, entrepôt).

En cas de non respect de ces exigences, les DDSV suspendront l'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie.

3 - Conduite à tenir en cas de résultat d'analyse défavorable

Si les résultats d'analyse ne respectent pas les normes russes, le lot correspondant ne pourra pas être exporté vers la Fédération de Russie ; toutefois, dans la mesure où les limites du critère prévues par les règlements communautaires ne seraient pas dépassées, les produits pourront être orientés vers le marché communautaire ou, le cas échéant, vers d'autres pays tiers.

Un nouveau prélèvement devra être rapidement mis en œuvre jusqu'à obtention d'un résultat favorable. Les lots produits à compter de la date du premier prélèvement ayant obtenu un résultat favorable pourront être exportés.

C - Contrôle exercé par les autorités sanitaires de la Fédération de Russie

Les autorités sanitaires russes confient aux services d'inspection français la surveillance de la conformité des établissements aux exigences russes, notamment la vérification des plans d'autocontrôles.
Les autorités russes procèdent à l'agrément spécifique des établissements, sur la base de listes proposées par la DGAL, après une inspection sur site.
En complément, les autorités sanitaires russes procèdent à des contrôles fréquents sur les lots importés ; elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspections ponctuelles.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Annexe 1 : Eléments complémentaires pour la demande d'agrément spécifique pour l'exportation vers la Fédération de Russie de viandes et produits carnés

Informations relatives à l'entreprise demandeuse

N d'agrément communautaire de l'établissement	Raison sociale – enseigne de l'entreprise	Adresse de l'entreprise	Unité administrative territoriale	
			Département	Région

Informations relative à l'agrément spécifique sollicité :

Espèce	Activité					
	Abattage	Découpe	Production de préparations de viande	Production de viandes séparées mécaniquement	Fabrication de produits à base de viande	Entreposage
Bovins						
Porcins						
Volailles						

NB: La véracité et la précision des informations reportées dans ce tableau est capitale: ce sont ces informations qui seront soumises aux autorités russes et pour lesquelles l'agrément sera octroyé. Ces informations devront être reportées rigoureusement sur les certificats sanitaires utilisés lors d'exportation vers la Fédération de Russie et conditionneront le bon déroulement des démarches administratives en douane.

Nom : .....Date : .....Signature : .....

Annexe 2 : Correspondance entre certaines exigences sanitaires russes et la réglementation européenne

Réglementation russe	Règlements communautaires
SanPiN 2.3.2 1078-01, 1.3	178/2002, art. 4
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.1	178/2002, art. 17 2073/2005, art. 3
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.5	2073/2005, art. 3 et 4
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.16	852/2004, an. II chap. X
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.17	178/2002, art. 16
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.21	Denrées exportées vers FdR : interdiction des denrées alimentaires contenant des facteurs de croissance, médicaments... ⇒ Cf. plans d'autocontrôles spécifiques
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.22	178/2002, art. 17 2073/2005, art.3
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.23	2073/2005, art.3
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.25	2073/2005, art. 5 (laboratoires)
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.26	2073/2005, art. 5 (méthodes d'analyse reconnues au niveau international)
SanPiN 2.3.2 1078-01, 2.28	2073/2005, art.7
SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.19	853/2004, an. III sec XII
SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.21	178/2002, art. 14
SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.22	854/2004
SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.23	854/2004
SanPiN 2.3.2 1078-01, 3.24	854/2004

Annexe 3 : Modalités particulières du dispositif de test « trichine » systématique

Les tests « trichine » systématiques pratiqués sur chaque carcasse de porc dans les abattoirs à titre commercial en vue d'exporter vers la Fédération de Russie sont des autocontrôles nécessaires et suffisants pour permettre au vétérinaire officiel de certifier que « *chaque carcasse a été examinée vis-à-vis de la trichinellose avec un résultat négatif* ».

Leur mise en oeuvre n'interfère pas avec l'application des instructions en vigueur pour la réalisation du dépistage officiel de la trichine en France.

1. Méthode de base

La méthode qui sera utilisée dans le cadre des analyses d'autocontrôle est la méthode de la digestion enzymatique utilisant un agitateur magnétique sur échantillons collectifs. Il s'agit de la méthode VI décrite dans l'annexe de l'arrêté du 10 juillet 1986.
Le grammage utilisé pour un échantillon sera de 0.25 g de muscle squelettique ; ainsi une ampoule permettra la digestion de 400 échantillons maximum.
Chaque lot d'échantillons (sachets) transmis au laboratoire sera analysé en l'état. Le sachet contenant les 400 échantillons du lot testé doit peser 100 grammes à minima.
Le laboratoire pèsera chacun des sachets pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas 110 g chacun ; il ne sera pas nécessaire de peser chaque échantillon de 0.25 g au laboratoire.

2. Dispositions spécifiques à la réalisation des prélèvements dans le cadre d'analyses d'autocontrôle

a. Prélèvement

Le prélèvement de 0.25 g est réalisé directement sur un muscle strié. Le lieu d'élection du prélèvement peut être, en fonction de la disponibilité des morceaux : pilier du diaphragme à proximité de la partie tendineuse, muscle squelettique contenant peu de graisse prélevé à proximité des os ou des tendons,
muscles masticateurs, langue.
Le prélèvement est réalisé par un salarié de l'abattoir au moyen d'un emporte pièce.
Les prélèvements sont placés directement par lot de 400 maximum dans un sachet plastique. Les sachets sont pesés individuellement. Le poids de chaque sachet ne doit pas dépasser 110 g ; il est reporté sur le sachet, ainsi que le nombre d'échantillons placés dans le sachet. Le sachet est hermétiquement fermé et identifié : numéro d'agrément de l'abattoir, journée d'abattage et numéro d'ordre pour la journée (par exemple 18.3.2005 n1 , 18.3.2005 n2…), poids du sachet.
Les sachets correspondants à une journée d'abattage sont regroupés dans un sac plus grand également identifié : « abattage du : DATE et numéro d'agrément de l'abattoir ».
Ce sac contient également la fiche commémorative relative au contenu du sac.

b. Conservation

Les sachets et sacs sont conservés à + 2C (conservation possible pendant au moins 3 semaines). Il ne faut pas congeler les échantillons : la méthode conserve une bien meilleure sensibilité sur des morceaux de viande « avancés » que sur des échantillons congelés pour lesquels on perd 50 % de sensibilité.

c. Analyse et résultats d'analyse

La recherche de larves de trichines est réalisée soit par l'un des laboratoires départementaux d'analyses agréés, soit par un laboratoire répondant aux conditions suivantes :
- dispose d'un personnel technique en nombre suffisant ayant participé à une session de formation à la technique de recherche de larves de trichines par digestion pepsique organisée par le laboratoire national de référence sur les trichines (AFSSA-LERPAZ) et pour lequel le responsable de la session de formation aura délivré une attestation de capacité ;
- est conforme à la législation en vigueur pour les laboratoires de niveau 2 (attestation du responsable du laboratoire) ;
- se dote de l'équipement et des réactifs nécessaires en qualité et quantité pour mettre en oeuvre la recherche de larves de trichines sur l'ensemble des porcs abattus par l'établissement ;
- met en place des procédures de traçabilité, fonctionnement et validation des résultats satisfaisantes pour le vétérinaire officiel de l'abattoir concerné, et s'engage en particulier à lui signaler sans délai tout résultat positif.

Le responsable du laboratoire où sont réalisées les analyses conformément à la méthode précisée au point 1 de la présente annexe complète dès réception la fiche de commémoratif (annexe). A l'issue des analyses il en indique le résultat sur la dite fiche qui est retournée après signature à l'abattoir d'origine.
L'abattoir conserve les résultats d'analyses au moins 6 mois après la DLUO indiquée sur les étiquettes des lots expédiés correspondants aux analyses réalisées.

FICHE DE COMMEMORATIFS
DEPISTAGE SYSTEMATIQUE PAR AUTOCONTROLE DE LA TRICHINE

Volet réservé à l'abattoir

- Nom .....

- Numéro d'agrément : .....

Journée d'abattage					
Nb de porcs abattus					
Nb d'échantillons prélevés					
Nb de sachets de 100 g transmis et numéro d'ordre des sachets					

Date d'envoi au laboratoire :

Laboratoire de destination :

Date : Signature du responsable de l'abattoir ou son représentant

Volet réservé au laboratoire

• ***RECEPTION***
Date de la réception : Nombre de sachets de 100 g reçus :
• ***RESULTATS PAR LA METHODE DE DIGESTION PEPSIQUE***
Tests trichine réalisés le : sur les : sachets de 100 g reçus.
Nombre de sachets négatifs :
Nombre de sachets positifs : Identification des sachets positifs (date et n d'ordre) :

Date : Signature du responsable technique du laboratoire

Annexe 4 : Critères microbiologiques concernant les viandes d'animaux de boucherie non transformées

VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limite	Annotations
		n	c	Fréquence		
Viandes fraîches d'animaux de boucherie						Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond
1.1.1.1 VF - REFRIGEREES	FAM[1] Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	1000 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine *
1.1.1.2 VF – CONGELEES Carcasses Demi carcasses Quartiers et morceaux	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	1.10^4 ufc/g 100 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine *
1.1.1.2 VF – CONGELEES Blocs de viandes avec os	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	5.10^5 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine *
1.1.1.2 VF – CONGELEES Viandes désossées	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	00 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	5.10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine * Idem (analyse sur muscle profond) mais sans flamber la surface.
1.1.1.3. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés, congelés, y compris marinés) GRANDS morceaux	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	5.10^5 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine *
1.1.1.3. Produits SEMI-FINIS désossés (réfrigérés, congelés, y compris marinés)	FAM Enterobacteriacae Salmonelles	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)*	1.10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25g	 En routine *

[1] FAM : Flore aérobie mésophile

VIANDES FRAICHES, ABATS, SANG ALIMENTAIRE, et GRAISSE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limite	Annotations
		n	c	Fréquence		
PETITS morceaux	Listeria monocytogenes	1	0	1 f./ms	Abs. dans 25g	
1.1.2.1 abats animaux de boucherie réfrigérés, congelés, en blocs, et couenne de porc	Salmonelles Listeria Monocytogenes	1 1	0 0	1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	Abs. dans 25g Abs. dans 25g	En routine * Flambage des surfaces préalable pour analyse de blocs congelés
1.1.2.2 sang alimentaire	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles S. aureus	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1f./ms	5.10^5 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1g Abs. dans 25g Abs. dans 1g	 <1ufc/g En routine *
1.1.3. Produits à base de bardière – GRAS CRU	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria Monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f. /ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	5.10^4 ufc/g 1000 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	 En routine *

*** cette phase est mise en œuvre après une <u>phase probatoire</u>. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont <u>renforcés</u> : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

Annexe 5 : Critères microbiologiques concernant les viandes de volailles non transformées

VIANDES FRAICHES, VSM, PEAU, ABATS DE VOLAILLES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.9.1 viandes fraîches de volailles						Analyses réalisées sur prélèvement de muscle profond
réfrigérées	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	10^4 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	*En routine
congelées	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	10^5 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	*En routine
Façonnées (réfrigérées, congelées)	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	5.10^5 ufc/g Abs. dans 25g Abs. dans 25g	*En routine
1.1.9.4 VSM de volailles, restes d'os réfrigérés et congelés en blocs, produits semi-finis congelés avec os	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	*En routine
1.1.9.5 Peau de volailles	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	*En routine
1.1.10.1.Abats	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 lot sur 5 lots destinés à l'export (mini. 1f/ms)* 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	*En routine

*** cette phase est mise en œuvre après une phase probatoire. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont renforcés : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

Annexe 6 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes d'animaux de boucherie

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.1.4 Produits semi-finis de viande découpés (réfrigérés, congelés) :						
- produits façonnés, y compris panés	FAM[2] Enterobacteriacae Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g.	* produits semi-finis panés avec DLC> 1 ms
- produits semi-finis, enrobés de pâte	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Moisissures Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g 500 ufc/g * Abs. dans 25 g.	* produits semi-finis pânés avec DLC> 1 ms
- Farce de boeuf, de porc et d'autres animaux de boucherie	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g.	
1.1.1.5 Produits semi-finis avec os (grands morceaux, petits morceaux, portions)	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5. 10^6 ufc/g 10 000 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g.	
1.1.2.3 Produits issus de la transformation du sang						
- albumine alimentaire	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs[3] Salmonelles S. aureus[4] Proteus	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	2,5 . 10^5 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g. Abs. dans 1 g. Abs. dans 1 g.	

2 Flore aérobie mésophile

3 Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de Clostridium perfringens ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent

4 Compte tenu des méthode disponibles, la recherche des Staphylocoques à coagulase positive convient

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
- concentré sec de plasma sanguin	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles S. aureus Proteus	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	$2,5 . 10^5$ ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 1 g Abs. dans 25 g. Abs. dans 1 g. Abs. dans 1 g.	
1.1.3.2 Produits à base de bardière et de poitrine de porc salés, fumés, cuits et fumés	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	$5 . 10^3$ ufc/g Abs. dans 1 g 10 ufc/g Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.1. Charcuterie et produits à base de viande de boucherie, crus fumés et crus séchés, y compris en tranches emballée sous vide	Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles E. coli Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	10 ufc/g 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.2 Charcuterie semi-fumée et cuite fumée	Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.3 Charcuterie cuite fumée et semi-fumée, à DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée	Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.4. Produits de charcuterie cuits (saucisson, saucisses, cervelas, pains de viande)						
- catégorie supérieure et 1ère catégorie	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.*	* dans les saucisses et cervelas

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
- deuxième catégorie	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2500 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.*	* dans les saucisses et cervelas
1.1.4.5. Charcuterie cuite avec conservateurs	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.6 . Produits de charcuterie cuite, les DLC supérieure à 5j., y compris en tranches emballée sous vide, sous atmosphère modifiée	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g.	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.4.7. Produits de viande cuite : jambon, rouleaux de boeuf et de porc, porc et boeuf préssé, jambon, bacon, viande de tête de porc pressée, plat de mouton	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g Abs. dans 25 g.	
1.1.4.8. Produits de viande fumée et cuite						
- jambon, rouleau, longe, poitrine,échine, produits de viande de porc désossée fumée et cuite - échine (joue), jarret	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g Abs. dans 25 g.	* ?
1.1.4.9 Produits de viande fumée en croûte	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g Abs. dans 25 g.	
1.1.4.10 Produits cuits en croûte, fumés en croûte, les DLC ne dépassant pas 5j, y	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms	1000 ufc/g * abs. dans 1 g. 10 ufc/g	* RTE en tranches : 2500 ufc/g

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
compris en tranches emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	S. aureus Salmonelles	1 1	0 0	1f./ms 1 f./ms	abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g.	
1.1.4.11 Produits finis, congélation rapide						
- produits préparés à base de viande en morceaux de tous types d'animaux de boucherie (sans sauce), grillés, cuits	FAM Enterobacteriacae enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g 100 ufc/g 10^3 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g.	
- produits préparés de découpe de viande avec sauces ; crêpes fourrées à la viande ou abats et similaires	FAM Enterobacteriacae enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	2 10^4 ufc/g 100 ufc/g 10^3 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g.	* RTE en tranches : 2500 ufc/g
1.1.5.1 saucisses de sang	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g * - * Abs. dans 25 g.	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
1.1.5.2 « traduction en cours »	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g * - * Abs. dans 25 g.	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
1.1.5.3 Saucisses de foie	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 100 ufc/g * - * Abs. dans 25 g.	*Produits à DLC< 2j : 10 ufc/g. *Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
1.1.5.4 Pâté de foie et/ou viande, y compris saucisses en boyaux naturel	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	*Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.5.5 Produits de viande en gelée	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g * Abs. dans 25 g. Abs. dans 25 g.	*Produits à DLC< 2j : abs. dans 1 g.
1.1.6.1 produits pasteurisés : - de boeuf et de porc - jambon	« traduction en cours »					
1.1.6.2 conserves de boeuf, de porc stérilisés : - nature - avec garniture de gruau, de légumes	« traduction en cours »					
1.1.8 Viande séchée par sublimation et par chaleur						
1.1.8.1 Produits concentrés secs alimentaires, de viande ou d'abats	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Moisissures	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	25 000 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g. 100 ufc/g	

*** cette phase est mise en œuvre après une <u>phase probatoire</u>. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont <u>renforcés</u> : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période maximale de 1 mois.

Annexe 7 : Critères microbiologiques concernant les produits à base de viandes de volailles

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.9.2 Produits semi-finis de viande de volailles :						
- avec os, désossés avec panure, condiments, sauce, marinés	FAM[5] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^5 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.9.3 Produits semi-finis en découpe (réfrigérés, congelés) :						
- en croûte de pâte	FAM Enterobacteriacae Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g 10^4 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
- en boyau naturel	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
- avec et sans panure	FAM Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1	0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^6 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.11.1. Pâté de volaille, y compris avec abats	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs[6] E. coli S. aureus[7] Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1f./ms 1f./ms 1f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	

[5] Flore aérobie mésophile
[6] Compte tenu des méthodes disponibles, la recherche de Clostridium perfringens ou des bactéries anaérobies sulfitoréductrices conviennent
[7] Compte tenu des méthode disponibles, la recherche des Staphylocoques à coagulase positive convient

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.11.2. Pâté de foie de volailles[8]	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles Listeria monocytogenes	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	$5\ 10^3$ ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g 10 ufc/g Abs. dans 25 g Abs. dans 25 g	
1.1.11.3 Produits en gelée	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	2000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.11.4. saucisses de foies de volailles et abats	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	5000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.11.5 Charcuterie cuite et fumée	Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1	0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.11.6 Carcasses et demi-carcasses en croûte, cuites et fumées, fumées	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.11.7 Carcasses et demi-carcasses de volailles crues et fumées, crues et séchées	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
1.1.11.8. produits cuisinés de découpe de volailles	FAM Enterobacteriacae Clostridium sulfitoréducteurs S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	1000 ufc/g abs. dans 1 g. 10 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	

[8] notamment les produits à base de foie gras, tranchés ou non.

PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE VIANDE DE VOLAILLES						
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage			limites	Annotations
		n	c	Fréquence		
1.1.11.9 produits finis de viande de volailles, congélation rapide						
- grillés, cuits	FAM Enterobacteriacae Enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	10^4 ufc/g 10 ufc/g 1000 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	
- produits préparés de découpes de viande avec sauce et/ou garniture	FAM Enterobacteriacae Enterococcus S. aureus Salmonelles	1 1 1 1 1	0 0 0 0 0	1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms 1 f./ms	$2\ 10^4$ ufc/g 10 ufc/g 1000 ufc/g abs. dans 1 g. Abs. dans 25 g	

*** cette phase est mise en œuvre après une <u>phase probatoire</u>. Au cours de la phase probatoire, les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. La période probatoire s'achève dès que 5 résultats favorables sont obtenus.**
Lorsque le résultat d'une analyse de routine est défavorable pour ce paramètre, les contrôles sont <u>renforcés</u> : les analyses sont pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois.

Annexe 8 : Plan d'autocontrôle « résidus médicamenteux»

1 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – animaux de boucherie

Résidus d'antibiotiques	Limite[9]	Limite de détection de la méthode	Fréquence	Méthode
Chloramphénicol	NA	0, 01 mg/kg	2 f./an	Elisa CL/SM-SM ou CG/SM (AFSSA LERMVD)
Groupe Tétracycline	NA	0, 05 mg/kg	1 f/trimestre	Tetrasensor®
Griséofulvine	NA	0, 5 mg/kg	2 f./an	Méthode AFSSA à adapter
Bacitracine	NA	0,02 mg/kg	2 f/an	4 boites[10]
Substances antimicrobiennes			**Probatoire :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables. **Routine :** une analyse pratiquée tous les 5 lots de produits destinés à l'exportation, avec un minimum de 1 f./mois. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée. **Renforcée :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.	Prémitest ® ou 4 boites

[9] NA : Non autorisé
[10] critères de performance analytique de la Décision n°2002/657/CE

2 - Viande, abats, graisses crues, produits à base de viandes ou d'abats – volailles

Résidus d'antibiotiques	Limite[11]	Limite de détection de la méthode	Fréquence	Méthode
Chloramphénicol	NA	0, 01 mg/kg	1 f./an	Elisa (dépistage) CL/SM-SM ou CG/SM (AFSSA LERMVD)
Groupe Tétracycline	NA	0, 01 mg/kg	2 f/an	Tetrasensor®
Griséofulvine	NA	0, 5 mg/kg	1 f./an	Méthode AFSSA à adapter
Bacitracine	NA	0,02 mg/kg	1 f/an	4 boites[12]
Coccidiostatiques	NA	10 µg/kg	2 f/an	CL/SM-SM (AFSSA)
Substances antimicrobiennes			**Probatoire :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 3 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables. **Routine :** 1 f./trimestre. En cas de résultat défavorable, la fréquence des analyses est renforcée. **Renforcée :** analyses pratiquées sur 5 lots de produits destinés à l'exportation, pendant une période de 1 mois. Cette période s'achève dès que sont obtenus 5 résultats favorables.	Prémitest ® ou 4 boites

[11] NA : Non autorisé
[12] critères de performance analytique de la Décision n°2002/657/CE

Annexe 9 : Plan d'autocontrôle « contaminants »

1 - Viande, abats et graisses crus

Contaminant		limite	Fréquence	Méthode
Dioxines	PCDD, PCDF	10^{-6} mg/kg** (viande : boucherie) 2. 10^{-6} mg/kg** (viande : volaille) 6. 10^{-6} mg/kg** (abats*)	1 f. an	CG/SM (1)
Métaux lourds	Plomb	0,5 mg/kg (viande*) 0,1 mg/kg (graisse*) 0,6 mg/kg (abats*) 1 mg/kg (rognons)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (2)
	Cadmium	0,05 mg/kg(viande*) 0,03 mg/kg (graisse*) 0,3 mg/kg (abats*) 1 mg/kg (rognons)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (2)
	Arsenic	0,1 mg/kg (viande*, graisse*) 1 mg/kg (abats*)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (2)
	Mercure	0,03 mg/kg (viande*, graisse*) 0,1 mg/kg (abats*) 0,2 mg/kg (rognons)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (2)
Pesticides	Lindane	0,1 mg/kg (viande*, abats*) 0,2 mg/kg (graisse*)	1 f. an	CG/SM
	DDT	0,1 mg/kg (viande*, abats*) 1 mg/kg (graisse*)	1 f. an	CG/SM
Radionucléides	Césium ^{137}	160 Bq/kg (viande désossée : boucherie, abats : boucherie) 180 Bq/kg (viande désossée : volaille, abats : volailles) 100 Bq/kg (graisse*)	1 f. an	Spectrométrie γ Méthode IRSN
	Strontium ^{90}	50 Bq/kg (viande désossée : boucherie, abats : boucherie) 80 Bq/kg (viande désossée : volaille, abats : volailles) 50 Bq/kg (graisse*)	1 f. an	Compteur proportionnel α, β Méthode IRSN

* toutes espèces.

** teneur exprimée sur la matière grasse.

(1) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1883/2006

(2) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n333/2007

2 – Produits transformés

Contaminant		limite	Fréquence	Méthode
Dioxines	PCDD, PCDF	10^{-6} mg/kg** (PABV : boucherie) 6. 10^{-6} mg/kg** (abats, PABV : volaille	1 f. an	CG/SM (1)
Nitrosimines	NDMA+NDEA	2 µg/kg (PABV, conserves) 4 µg/kg (produits fumés)	1 f. an	
Benzopyrène		1 µg/kg (produits fumés)	1 f. an	
Nitrates		200 mg/kg (conserves d'abats)	1 f. an	(2)
Métaux lourds	Plomb	0,5 mg/kg (PABV*) 0,1 mg/kg (graisse) 0,6 mg/kg (abats) 1 mg/kg (rognons, conserves)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
	Cadmium	0,05 mg/kg(PABV) 0,03 mg/kg (graisse) 0,3 mg/kg (abats) 0,1 mg/kg (conserves) 1 mg/kg (rognons)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
	Arsenic	0,1 mg/kg (PABV, graisse, conserves) 1 mg/kg (abats)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
	Mercure	0,03 mg/kg (PABV, graisse, conserves) 0,1 mg/kg (abats) 0,2 mg/kg (rognons)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
	Etain	200 mg/kg (conserves)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
	Chrome	0,5 mg/kg (conserves)	1 f. an	SSA (AFSSA LERQAP) (3)
Pesticides	Lindane	0,1 mg/kg (abats, conserves) 0,2 mg/kg (graisses)	1 f. an	CG/SM
	DDT	0,1 mg/kg (abats, conserves) 1 mg/kg (graisses)	1 f. an	CG/SM
Radionucléides	Césium ^{137}	160 Bq/kg (abats : boucherie, conserves) 180 Bq/kg (PABV : volaille, abats : volailles) 100 Bq/kg (graisses)	1 f. an	Spectrométrie γ Méthode IRSN
	Strontium ^{90}	50 Bq/kg (abats : boucherie, conserves) 80 Bq/kg (PABV: volaille, abats : volailles) 50 Bq/kg (graisses)	1 f. an	Compteur proportionnel α, β Méthode IRSN

* PABV : produits à base de viande de toutes espèces sauf précision complémentaire.

** teneur exprimée sur la matière grasse.

(1) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1883/2006

(2) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n1882/2006

(3) : critères de performance analytique du Règlement (CE) n333/2007