ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, 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 produits de la mer et d'eau douce
Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires
Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Pierre VELGE, Julien SANTOLINI
Tél : 01.49.55.60.44
Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1026829N
Réf. Interne : 10-186 PSPC_Ecoli_2011
MOD10.21 C 12/05/10

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8300

Date: 03 novembre 2010

Date de mise en application :	01 janvier 2011
Abroge et remplace :	...
Date d'expiration :	31 décembre 2011
Date limite de réponse :	15 février 2012
Nombre d'annexes :	IV
Degré et période de confidentialité :	Protocole de diffusion

Objet : Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves vivants - 2011

Références : Règlement (CE) n°882/2004, Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°854/2004, Règlement (CE) n°2073/2005 modifié, Directive n°2003/99/CE.

Résumé : Cette note précise les instructions pour mettre en œuvre un plan de surveillance de la contamination en *Escherichia coli* dans les coquillages au stade de la production en 2011.

Mots-clés : plan de surveillance, coquillages vivants, microbiologie, *Escherichia coli*

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP :11, 13, 14, 17, 2B, 22, 29, 30, 33, 34, 35, 44, 50, 56, 62, 76, 80, 83, 85, 94. DRAAF : (suivi d'exécution A et C) Aquitaine, Basse-Normandie, Bretagne, Corse, Haute-Normandie, Ile-de-France, Languedoc-Roussillon, Nord-Pas-de-Calais, PACA, Pays-de-la-Loire, Picardie, Poitou-Charente.	**Pour information** : - Préfets - Autres DRAAF et DD(CS)PP que celles mentionnées pour exécution - DIRM, DDTM - CEVPM - ANSES / InVS - DGCCRF - DGS - DPMA - IFREMER

Les propriétés d'accumulation des coquillages notamment des contaminants biologiques présents dans l'environnement rendent nécessaire la surveillance de ces denrées. Pour les contaminations microbiologiques, cette surveillance est réalisée par l'IFREMER depuis 1989 au travers d'un réseau de contrôle microbiologique (REMI), dont l'objectif est de classer et de mettre en place le suivi correspondant des zones de production conchylicoles.
Suite à un avis de l'AFSSA[1], la DGAL a souhaité renforcer cette surveillance par la mise en place d'un plan de surveillance expérimental initié en 2009 des niveaux de contamination en *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves vivants au niveau des établissements de production.
La présente note précise l'ensemble des instructions relatives à la mise en œuvre de ce plan. Elle présente également les modalités de réalisation et de transmission des résultats, ainsi qu'une proposition de répartition des prélèvements par département

Aucune nouveauté n'est apportée à ce plan en 2011 par rapport à celui de 2010.

I - Stratégie d'échantillonnage :

A - Plan de surveillance

Conformément à la note de service annuelle générale relative aux plans de surveillance et de contrôle, le présent plan entre dans la catégorie des plans de surveillance dans la mesure où il vous est demandé de procéder à **des prélèvements selon un mode exclusivement aléatoire**. Il répond ainsi aux exigences fixées par le point D.2, du chapitre 2, de l'annexe 2 du règlement (CE) n°854/2004.

B - Définition du nombre national de prélèvements retenu

Au total, **500 analyses sont planifiées au titre de l'année 2011**.

C - Couples analytes/matrices

Les prélèvements seront constitués de **coquillages vivants** dans lesquels *Escherichia coli* sera recherché.
L'analyse portera sur la chair et le liquide intervalvaire (CLI).

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements sont à réaliser exclusivement au niveau de l'expédition ou de la purification, dans des établissements agréés ; néanmoins, en ce qui concerne les coquillages de pêche, les prélèvements pourront être réalisés au niveau des criées ou des points de débarquements.

La répartition des prélèvements entre coquillages de conchyliculture et coquillages de pêche devra être représentative de la production du département, et est laissée à l'appréciation des DRAAF concernées. En priorité, seront prélevés des coquillages récoltés dans les eaux littorales de chaque département concerné.

Néanmoins, il vous est demandé de réaliser des prélèvements sur des échantillons de coquillages originaires des principaux Etats membres dans lesquels s'approvisionnent les établissements de votre département, notamment pour les moules. Ces prélèvements ne dépasseront pas 20% du nombre d'échantillons demandé à votre département, et cette information devra être indiquée sans ambiguïté dans les commémoratifs de prélèvements.

1 Avis 2006-SA-0254 du 27 octobre 2006.

J'attire votre attention sur la nécessité de noter, dans les commémoratifs de prélèvements, les références précises de la zone de provenance des coquillages et de son classement sanitaire A ou B.

Les résultats de ce plan de surveillance, couplés aux zones de provenance des coquillages, permettront de mieux connaître le niveau microbiologique global des coquillages expédiés, qu'ils aient été purifiés ou non.

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Le plan s'étend du 1er janvier au 31 décembre 2011, la programmation de ces prélèvements devra tenir compte des particularités de mise sur le marché des différentes espèces et de la saisonnalité de la pêche.

J'attire votre attention sur le fait qu'à la différence des autres plans de surveillance de la DGAL, les prélèvements de ce plan doivent s'étaler jusqu'au 31 décembre 2011 pour prendre en compte les fortes périodes d'activité que représentent les fêtes de fin d'année.
Néanmoins, aucun prélèvement ne doit être envoyé à un laboratoire après le 31 décembre 2011, afin de garantir le retour de 100% des résultats d'analyses au 15 février 2012.

1 - Prélèvements de coquillages de conchyliculture

S'il est souhaitable de répartir les prélèvements des moules et des coquillages de types fouisseurs sur toute la durée du plan, il vous est demandé, en ce qui concerne les prélèvements d'huîtres, de répartir 60 % des prélèvements sur les 10 premiers mois de l'année et de réaliser les 40 % restants au cours des mois de novembre et décembre 2011.

2 - Prélèvements de coquillages de pêche

Les prélèvements doivent être répartis de façon aléatoire pendant toute la période de pêche des coquillages concernés.

B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

1 - Nombre de régions concernées

Les prélèvements seront réalisés dans 12 régions, comme indiqué en **annexe I**

2 - Répartition des analyses entre les régions

La répartition des analyses par région est donnée en **annexe II**. Ce tableau propose également une ventilation départementale.

3 - Programmation des prélèvements

Une programmation des interventions au niveau départemental doit être effectuée en tenant compte des critères suivants :

- définir les principaux sites procédant à la mise sur le marché de coquillages présents dans le département (un site peut correspondre à 1 ou plusieurs établissements regroupés en un même lieu) ;

- estimer les tonnages produits par espèce de coquillages pour chaque site retenu ;
- répartir les prélèvements par site, en fonction des tonnages, par espèce de coquillages.

Pour chaque site retenu, vous veillerez à répartir les prélèvements comme décrit au point II-A-1- de cette note, tout en cherchant à obtenir des données représentatives de la production mise sur le marché.

Au niveau d'un site, l'établissement et le lot de coquillages à prélever seront choisis au hasard.

4 - Modalités de prélèvement

Le prélèvement, réalisé en divers points du lot, est composé d'un nombre d'individus entiers, vivants, permettant d'extraire un poids minimum de 100 g de CLI, comme décrit dans le tableau ci-dessous :

Espèces	Nb. d'individus entiers	Poids minimum
Huîtres	entre 10 et 12	100 g de chair + liquide intervalvaire (CLI)
Moules	entre 30 et 40	
Types fouisseurs	entre 30 et 40	

J'insiste sur la nécessité de prélever, au minimum, les quantités précisées ci-dessus, afin que les laboratoires puissent réaliser les différentes analyses. Les laboratoires pourront refuser de réaliser l'analyse si tel n'est pas le cas.

De plus, je vous rappelle que les mollusques bivalves prélevés doivent être envoyés vivants pour analyse.

C - Analytes recherchés

Escherichia coli sera recherché à la fois comme critère sécurité et comme indicateur de contamination fécale.

D - Valeurs maximales de référence :

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié[2] définit pour *E. coli* un critère microbiologique de sécurité, applicable pour les mollusques bivalves vivants comme suit :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/ toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.24 Mollusques bivalves vivants	*E. coli* (15)	1 (16)	0	**230 NPP/100 g de chair et de liquide intervalvaire**		ISO TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.
(2) Pour les points 1.1 à 1.24, m = M.
(15) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.
(16) Échantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.

2 par le règlement (CE) n°1441/2007 du 05 décembre 2007

E - Matrices

Ce plan de surveillance vise les espèces suivantes : huîtres (plate et creuse), moules et coquillages fouisseurs (ex. palourde, coque, telline, etc.), en fonction de la production des départements littoraux de vos régions pour chacune de ces espèces.

F - Laboratoires destinataires des prélèvements

La liste des laboratoires retenus pour la réalisation de ce plan de surveillance est disponible dans la note de service relative aux dispositions générales des plans de surveillance et de contrôle 2011 et n'est pas rappelée ici.

G - Identification des échantillons

La réalisation des interventions doit être enregistrée dans SIGAL conformément à l'annexe IV.
ATTENTION : les laboratoires qui réaliseront les analyses de ce plan n'auront pas tous finalisé leur qualification pour les échanges de données informatisés (EDI) et ne renseigneront pas dans SIGAL les résultats d'analyse.
C'est pourquoi, les DD(CS)PP concernées par ce plan devront veiller à transmettre au laboratoire le document d'accompagnement (DAP) correctement rempli avec chaque prélèvement envoyé.

III - Analyses : exigences minimales

A - Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyse à mettre en œuvre sont précisées dans le tableau A disponible sur le site intranet de la DGAL, section MSI (http://10.200.91.241/MSI/).
Deux méthodes d'analyses sont proposées pour effectuer les analyses de ce plan :

- Méthode de référence NPP ISO/TS 16649-3

ou

- Méthode impédancemétrique NF V 08-106

B - Délai de réponse du laboratoire

Dans tous les cas, afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, un contact sera pris au préalable avec les responsables des laboratoires désignés, pour que le traitement des prélèvements soit effectué dans les meilleurs délais.
J'insiste pour que les envois aux laboratoires soient constitués d'un nombre d'échantillons convenu préalablement avec les responsables de ces laboratoires (correspondant à leur capacité de traitement).
Etant donné le besoin potentiel, en cas de résultat défavorable en *E. coli*, de prendre des mesures immédiates sur les lots, voire sur les zones de production si elles ont été correctement identifiées, vous voudrez bien :

- adresser **sans délai** au laboratoire les échantillons à l'état vivant,
- demander au laboratoire destinataire d'analyser les échantillons en priorité et de vous signifier les résultats non conformes dès que possible.

Les laboratoires non qualifiés pour les échanges avec SIGAL, devront rendre à la DD(CS)PP concernée un rapport d'analyse clair et reprenant au minimum les informations suivantes :

- **n° d'intervention (SIGAL),**
- **date du prélèvement,**
- **espèce,**
- **méthode utilisée,**
- **résultat d'analyse en nombre/100g de CLI.**

IV - Transmission des résultats

A - Au professionnel :

Il vous est laissé la possibilité de transmettre un résultat d'analyse, dans la mesure où ce résultat concerne uniquement le professionnel propriétaire des denrées prélevées.
Il vous est également possible de proposer le remboursement du prélèvement, conformément à la note générale des plans de surveillance, mais cette alternative ne doit pas être proposée en priorité.

B - A la DGAL :

Dans l'attente de la qualification de tous les laboratoires, les DD(CS)PP doivent conserver soigneusement l'ensemble des fiches de résultats conformes et non conformes retournées par les laboratoires.
Pour toute non-conformité déterminée par un constat analytique du dépassement du seuil réglementaire, les laboratoires sont tenus d'en avertir sans délai la DD(CS)PP concernée qui informera très rapidement :

- la mission des urgences sanitaires de la DGAL (MUS / DGAL),
- le Laboratoire National de Référence microbiologie des coquillages (IFREMER Nantes).

Cette information doit être transmise (avec copie du résultat) à la mission des urgences sanitaires par mail (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr**) ou télécopie (01.49.55.84.23) à l'aide de la fiche navette prévue à cet effet** (Cf. lettre ordre de service DGAL/SDSSA/n°2001-1113 du 10/07/01 sur la "Notification des alertes à la DGAL")**.**

V - Suites éventuelles à donner

Lorsqu'un résultat positif est mis en évidence par un laboratoire, vous mènerez les investigations nécessaires afin, notamment, d'établir la traçabilité des produits (amont et aval) et d'identifier les informations disponibles sur la zone d'origine (résultats récents de l'IFREMER), ainsi que les résultats d'auto-contrôles. A défaut d'auto-contrôle sur le même lot, un second prélèvement de coquillages issu de la même origine pourra être réalisé.

Les suites à donner sur les lots concernés seront transmises aux DD(CS)PP au cas par cas par la Mission des urgences sanitaires (MUS) et le Bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED).

VI - Imputation budgétaire

Tous les frais d'analyse sont à imputer sur le budget opérationnel de programme **20609 M, sous action n°35.**

VII - Mission de l'échelon régional

La ventilation des prélèvements à l'échelon départemental est uniquement précisée à titre indicatif. La répartition de ces prélèvements relèvera de la responsabilité des DRAAF, en concertation avec les départements et avec l'appui des Cosir pour la distribution effective des prélèvements dans Sigal.

Chaque DRAAF concernée par ce plan de surveillance est invitée à transmettre par mail au BPMED (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) un bilan de l'ensemble des résultats d'analyse (conformes et non-conformes) des départements concernés au sein de sa région, par le biais du tableau en annexe III (disponible en format .xls). Réponse attendue avant le 15 février 2012.

Je vous remercie d'informer le Bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED) et le Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires (BZMA) de toutes remarques ou suggestions d'amélioration concernant le plan cité en objet.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O – Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Cartographie[3] des régions concernées par ce plan

3 BDCARTO©IGN_DGAL_PV091015

ANNEXE II

Répartition du nombre de prélèvement par régions
et proposition de ventilation par départements

Régions	Départements		Prélèvements / départements	Total régions
Aquitaine	33	Gironde	20	20
Basse-Normandie	14	Calvados	40	80
	50	Manche	40	
Bretagne	22	Côtes d'Armor	25	110
	29	Finistère	30	
	35	Ille-et-Vilaine	25	
	56	Morbihan	30	
Corse	2B	Haute-Corse	20	20
Haute-Normandie	76	Seine Maritime	20	20
Ile-de-France	94	Val-de-Marne	30	30
Languedoc-Roussillon	11	Aude	15	55
	30	Gard	15	
	34	Hérault	25	
Nord-Pas-de-Calais	62	Pas-de-Calais	15	15
PACA	13	Bouches du Rhône	15	30
	83	Var	15	
Pays-de-la-Loire	44	Loire Atlantique	15	35
	85	Vendée	20	
Picardie	80	Somme	25	25
Poitou-Charentes	17	Charente Maritime	60	60
			TOTAL :	**500**

ANNEXE III
Tableau bilan des résultats d'analyses

Région : _____

Département	n° intervention SIGAL	Date du prélèvement	Laboratoire d'analyse	Date du résultat d'analyse	Résultats d'analyse

Tableau disponible en format .xls ou .ods sur demande via la boîte institutionnel du BPMED

ANNEXE IV

Fiche technique du plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves vivants - 2011

- Liste des descripteurs d'intervention

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Echanges
Type établissement = Type établissement (MOL), sigle TYPETAMOL	*LCU*	'Criée' Distribution Expédition des coquillages 'Expédition et purification des coquillages' Marché de gros 'Navire expéditeur' Purification des coquillages 'Site de débarquement hors criée'		Obligatoire
'Etablissement de dernière manipulation = sigle ETAMANIP	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Etablissement de production d'origine' = Etablissement de production d'origine, sigle ETAPRODORI	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Pays d'origine' = sigle PAYORIG	LCU-LA	Code ISO pays		
'Classement de la zone d'origine' = CLSSTZORG	LCU	'Zone A' 'Zone B' 'Zone non classée'		Obligatoire
'Espèce de coquillage' = SPCOQ	LCU		voir liste ci-dessous	Obligatoire
Zone d'origine COQ conchyliculture = sigle CORDZONECONC	LCU		selon liste IFREMER il faut mettre le numéro + intitulé dans le libellé du descripteur	
Zone d'origine COQ pêche = CORDZONEPECH	ALPHA			
'Identifiant du lot' = identification du lot ou de l'animal, sigle IDLOTAX	ALPHA			Obligatoire
'Taille lot prélevé' = TAILOT	NUM	Unité Kg		
'Taille échantillon' sigle TAILECH	NUM	Unité Kg		Obligatoire
Commentaires, sigle 'CMNT'	ALPHA		Commentaire libre (255 caractères max)	
'Date envoi échantillon' = dans sigal :'Date de l'envoi des prélèvements, sigle 'DTENVPREL'	DATE		Date à saisir par la DDPP	
« Date de réception des prélèvements en confirmation » = sigle DATRECPRCF	DATE		Date à saisir par le labo	SR
« Date de réception des prélèvements » = sigle DATRECPREL	DATE		Date à saisir par le labo	SR
CODBUD		923 1202		
CODAN		20609M-35		

- Plan prévisionnel : NAT - 601-Coquillages - Microbiologie - Campagne 2011

- Liste 'Espèce de coquillage' = SPCOQ

Nom scientifique	**Nom commercial**
Ostrea spp	Huître plate
Crassostrea spp	Huître creuse
Mytilla spp, Mytilus spp, etc.	Moule
Cerastoderma spp	Coque
Ruditapes spp ou Venerupis spp	Palourde
Iphigenia spp	Donace
Spisula spp	Spisule
Glycymeris spp	Amande
Venus verrucosa	Praire
Tellina spp	Telline
Scrobicularia spp	Lavignon
Autre coquillage : à préciser	ND

- Zone d'origine COQ conchyliculture = sigle CORDZONECONC

Numéro	**Intitulé des bassins**
001	Dunkerque – Calais
002	Baie de Wissant
003	Boulonnais
004	Baie de Canche
005	Baie d'Authie
006	Baie de Somme
007	Le Tréport – Dieppe
008	Saint Valéry en Caux
009	Fécamps – Etretat
010	Antifer
011	Estuaire de la Seine
012	Baie de l'Orne
013	Courseulles – Port Bessin
014	Baie des Veys
015	Ravenoville – Saint Vaast
016	Barfleur
017	Nord Cotentin
018	Flamanville
019	Carteret – Saint Germain
020	Pirou – Argon
021	Hauteville – Granville
022	Iles Chaussey
023	Baie du Mont Saint Michel
024	Rance
025	Arguenon – Fresnaye
026	Erquy
027	Baie de Saint Brieuc
028	Saint Quay Portrieux
029	Paimpol – Trieux – Bréhat
030	Jaudy
031	Perros Guirrec
032	Lannion – Locquirec
033	Baie de Morlaix
034	Brignogan
035	Les Abers
036	Elorne
037	Aulne
038	Iroise
039	Baie de Douarnenez
040	Baie d'Audierne
041	Iles de Glénan
042	Bénodet
043	Concarneau
044	Aven, Belon et Laïta
045	Rade de Lorient
046	Baie d'Etel
047	Rivière d'Etel
048	Courreaux de Belle Ile
049	Baie de Quiberon

Numéro	Intitulé des bassins
050	Le Po
051	Rivière de Crach
052	Saint Phillibert – Le Breneguy
053	Plateau de la Recherche
054	Rivière d'Auray
055	Golfe du Morbihan
056	Rivière de Penerf
057	Baie de vilaine
058	Rade du Croisic
059	Traicts du Croisic
060	Estuaire de la Loire
061	Baie de Bourgneuf
062	Vendée Nord
063	Olonne
064	Les Sables – Le Payre
065	Pertuis Breton
066	Baie de l'Aiguillon
067	Pertuis d'Antioche
068	Chaitelaillon – Ile d'Aix
069	Estuaire de la Charente
070	Nord Marennes Oleron
071	Sud Marennes Oleron
072	Seudre
073	Ouest Oléron – La Courbe
074	Estuaire amont Gironde
075	Estuaire aval Gironde
076	Côte Océane
077	Bassin d'Arcachon
078	Côte Landaise
079	Côte Basque
080	Côte Catalane
081	Côte Audoise
082	Etang de Canet
083	Etang de Salses-Leucate
084	Etang de Lapalme
085	Etang de Bages et Sigean
086	Etang de l'Ayrolle
087	Etang de Thau
088	Côte Languedocienne
089	Etangs Palavasiens
090	Etangs de Carnon
091	Etangs Camargue Ouest
092	Etangs Camargue Est
093	Côte Camarguaise
094	Golfe de Fos
095	Berre – Vaine
096	Rade de Marseille
097	Baie de Cassis
098	Baie de la Ciotat
099	Bandol – Sanary
100	Rade de Toulon
101	Golfe de Giens
102	Porquerolles
103	Rade d'Hyères
104	Maures
105	Golfe de Saint Tropez
106	Golfe de Fréjus
107	Estérel
108	Napoule – Golfe Juan
109	Baie des Anges
110	Riviera
111	Cap Corse – Bastia
112	Etang de Biguglia
113	Plaine Orientale
114	Etang de Diana - Urbino
115	Etang de Palo
116	Porto-Vecchio
117	Bonifaccio – Ajaccio
118	Porto – Calvi
119	Agriates