Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la Sécurité sanitaire des Aliments
Bureau des zoonoses et de la microbiologie Alimentaires

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Julien Santolini
Tél : 01 49 55 49 64
Courriel institutionnel :bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR :
Réf. Interne :
MOD10.21 E 01/01/11

Note de service

DGAL/SDSSA/N2011-8289

Date: 28 décembre 2011

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Préfets

Date de mise en application :	15/01/2012
Abroge et remplace :	
Date d'expiration :	30/04/2013
Date limite de réalisation :	17/12/12
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Plan de surveillance de la contamination par C*ampylobacter* des viandes fraîches de porc et par C*ampylobacter* et *Salmonella* des viandes fraîches bovines au stade de la distribution – 2012.

Destinataires		
Pour exécution :		**Pour information** :
☒ DDPP/DDCSPP :	13, 24, 33, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 42, 44, 45, 57, 59, 60, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 74, 75, 76, 83, 91, 92, 94	- DRAAF des régions Bourgogne, Champagne-Ardenne, Corse, Franche-Comté, Limousin, Basse-Normandie, Poitou-Charentes, - DAAF, - IGAPS, - BNEVP, - DGCCRF, - DGS / InVS, - ANSES.
☐ DAAF :		
☒ DRAAF :	Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bretagne, Centre, Ile-de-France,Languedoc-Roussillon, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais, Haute Normandie, Pays de la Loire, Picardie, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes.	
☐ DDTM :		
☐ SIVEP :		

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à évaluer la prévalence et le niveau de contamination des viandes fraîches de porc par C*ampylobacter* et des viandes fraîches bovines par C*ampylobacter et Salmonella*. L'objectif est de recueillir des données en vue de l'appréciation du risque pour la santé publique. Les échantillons seront prélevés au stade de la distribution afin d'évaluer l'exposition des consommateurs à ces dangers. Les prélèvements devront être réalisés avant le 17 décembre 2012. Les analyses, à la fois qualitatives et quantitatives, seront mises en œuvre par le laboratoire national de référence pour *Salmonella* et *Campylobacter* (ANSES-Laboratoire de Ploufragan), qui transmettra directement l'ensemble des résultats à la DGAL.

Mots-clés : PSPC, Plan de surveillance, 2012, microbiologie, C*ampylobacter*, S*almonella*, viande de porc, viande de bœuf, viande de veau.

Références :

– Note de service DGAL/SDPRAT/N2011-8253 du 30 novembre 2011 : Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales, végétales et d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2012.

– Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8044 du 4 mars 2008 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

– Directive n°2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil.

– Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

– Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

– Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (version révisée du 2/07/2009 : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_gestoni_alerte_revis_020709_def-liens_actifs.pdf).

– Avis de l'AFSSA n°2009-SA-0256 du 18 décembre 2009 sur la mise en place d'un plan de surveillance *Salmonella* dans les viandes de volailles et de porc.

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Contexte et objectifs

L'objectif principal de ce plan de surveillance est de fournir des informations pour caractériser l'exposition du consommateur, à C*ampylobacter* lors de la consommation de viande fraîche porcine et et de viande fraîche bovine et à *Salmonella* lors de la consommation de viande fraîche bovine.

Ce plan est destiné à collecter des données supplémentaires à celles obtenues précédemment dans le cadre :

- du plan de surveillance 2009 qui portait sur la contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* uniquement dans les viandes fraîches de poulet au stade de la distribution,[1]
- du plan de surveillance 2010 qui portait sur la contamination par *Salmonella* des viandes fraîches de porc et de volailles au stade de la distribution[2].

De plus, en application de la directive 2003/99/CE, les États membres sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Salmonella* et *Campylobacter* font partie de la liste des agents à surveiller énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA) conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe[3].

B - Couple analytes/matrices

Campylobacter et *Salmonella* seront recherchés dans les matrices alimentaires listées au point 3 du paragraphe II-B.

C - Nombre et lieux des prélèvements

Ce plan est basé sur des prélèvements représentatifs de la consommation de viandes fraîches porcines et bovines en France hexagonale[6], réalisés au stade de la distribution. Il prévoit un total de 1000 **échantillons d'une unité** (500 viandes bovines, 500 viandes de porc). Les prélèvements seront réalisés directement dans les établissements de commerce de détail de type GMS, au rayon libre-service réfrigéré, choisis aléatoirement dans le département.

Ce plan de surveillance fait partie des exceptions au dispositif général de répartition de l'échantillonnage. En effet, du fait des contraintes organisationnelles, afin de limiter le nombre de lieux de prélèvements tout en obtenant des données représentatives de l'exposition des consommateurs au niveau national, **la ventilation des prélèvements est définie à l'échelon départemental** (cf. l'annexe I.A. et l'annexe I.B. relative à votre département).

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements seront réalisés entre le 15 janvier et le 17 décembre 2012, selon le planning prévisionnel défini en annexe IB, qui donne la **répartition du nombre de prélèvements à réaliser par département, par espèce et par mois**.

B - Réalisation des prélèvements

1 - Nombre de régions concernées

Quinze régions significatives de la consommation de viandes fraîches de bœuf et de porc en France ont été retenues, pour chacune des deux espèces visées, soit un total de 30 départements.

L'intervention modèle, unique par plan prévisionnel, servira localement à la création des interventions. L**a région** devra saisir la prescription départementale en début d'année dans SIGAL, c'est-à-dire le nombre d'interventions ou de prélèvements à réaliser par chaque département sélectionné et pour chaque couple analyte-matrice (sept couples au total).

Sur la base de la prescription régionale reçue, **chaque département** devra dans le cadre de la

1. DGAL/SDSSA/N2010-8211, du 02/08/2010
2. DGAL/SDSSA/N2011-8112, du 16/05/2011
3. http://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/zoonoticdiseases.htm, http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2090.htm

préparation des prélèvements à réaliser, dupliquer les interventions modèles (IM) de chaque plan qui le concerne pour disposer du nombre d'interventions prévisionnelles correspondant au nombre de prélèvements dont il a la charge.

La liste de répartition pour les viandes de porc et de bœuf se situe en annexe IA. La ventilation par département, par catégorie et par mois est donnée dans l'annexe IB relative à votre département.

2 - Nature des analytes recherchés

Chaque échantillon prélevé sera analysé comme suit :
- **recherche** (présence/absence) de ***Campylobacter*** **spp**. dans 1 g,
- **dénombrement de *Campylobacter* spp, avec un seuil de 10 ufc/g,**
- identification par PCR de l'espèce.

Pour les échantillons de viande bovine uniquement :
- **recherche** (présence/absence) **de *Samonella* spp.** dans 25 g ou dans 10 g selon la matrice,
- **dénombrement de *Salmonella* spp**., avec un seuil de 1,6 ufc/g, uniquement en cas de présence,
- sérotypage des souches isolées.

3 - Matrice ou type d'échantillon prévu

Chaque prélèvement correspond à un échantillon préemballé dans son conditionnement d'origine et est constitué d'une unité d'un même lot, de manière à ce que le poids total soit au minimum de 100g.
Compte tenu des contraintes organisationnelles du laboratoire réalisant les analyses (cf. section II-B-7), la **DLC devra être valide au minimum jusqu'au lundi de la semaine suivante** (lorsque cela est possible).

a - Viandes de porc

Les prélèvements porteront sur les trois catégories de viandes fraîches réfrigérées suivantes :

- viandes hachées crues, incluant les préparations de viandes hachées type chairs à saucisses ou farces composées uniquement de viande de l'espèce porcine, en évitant les produits qui contiennent d'autres ingrédients tels que tomates, épices ou aromates divers, destinées à être consommées crues ou destinées à être consommées cuites.

- produits de découpe issus de la longe. La longe est la partie dorsale partant de l'échine et allant jusqu'au jambon (exclu). Cette catégorie comprend les morceaux suivants : longe, côtes, mincerettes, rôtis, filets, filets mignons, pointes de filet, pavés de filet, filet en rôti ou en escalopines, médaillons, échine et rôti d'échine, carré, lard, etc.

- autres morceaux, issus des jambons, des épaules ou de la poitrine: épaules, jambon, steaks de jambon, noix, jambonneaux, jarrets, rouelles, jarretons, joues, poitrine, escalopes de jambon, travers, ribs, palette, macreuse, etc.

Les échantillons, pour lesquels vous indiquerez la dénomination de vente, seront répartis de façon égale entre les différentes catégories, soit un total de 167 (ou 166) produits prélevés au niveau national par catégorie[4].

Le nombre total d'échantillons à prélever par région, par département et par catégorie est détaillé en annexe IA.

b - Viandes bovines

Les prélèvements porteront sur les deux catégories de viandes fraîches réfrigérées suivantes :

- viandes hachées crues : tartare, steak haché, farce, cheveux d'ange, etc.

- produits de découpe : steaks, côtes, escalope, carpaccio, etc.

destinées à êtres consommées crues ou destinées à être consommées cuites, en évitant les produits qui contiennent d'autres ingrédients.

Les échantillons, pour lesquels vous indiquerez la dénomination de vente, seront répartis de façon égale entre les différentes catégories, soit un total de 250 produits prélevés au niveau national pour chaque catégorie.

Le nombre total d'échantillons à prélever par région, par département et par catégorie est détaillé en annexe IA.

4. Pour la catégorisation des morceaux, vous pouvez consulter le site http://www.leporc.com/decoupe-primaire-decoupe-secondaire.php

4 - Descripteurs SIGAL

Pour chaque prélèvement, des informations doivent être relevées et saisies dans SIGAL en descripteurs de l'échantillon (cf. fiche technique de l'acte de référence en annexe III). La saisie de ces commémoratifs est primordiale lors du calcul final de la prévalence. Les informations renseignées sur la catégorie, le mode de consommation prévu (cru ou cuit), le type de conditionnement, et le type d'enseigne permettront d'affiner l'évaluation du risque. Les informations complémentaires de traçabilité permettront de préciser l'abattoir et/ou l'atelier d'origine des viandes.

5 - Répartition de l'échantillonnage

Les prélèvements devront être répartis dans les différents **établissements de commerce de détail de type GMS**, en veillant à prélever des **viandes issues de la production nationale** et provenant dans la mesure du possible d'abattoirs différents.

Il est **important** que les prélèvements soient répartis de façon **homogène** sur une année complète. Ils ont donc été répartis aléatoirement sur l'ensemble de l'année et devront être réalisés selon le planning prévisionnel de l'annexe I.B. correspondant à votre département.

Seuls les types d'enseigne suivants, qui représentent 95% des achats des viandes de boucherie en France, sont retenus : **hypermarchés, supermarchés et « hard discount »**.

Dans la mesure du possible, les échantillons devront être prélevés dans au moins deux enseignes différentes.

6 - Modalités de prélèvements

Les prélèvements concerneront des échantillons directement **conditionnés par le fabricant**, sous-film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice :

- «denrée alimentaire emballée», une denrée alimentaire dont la surface est entièrement recouverte d'un conditionnement perméable ou imperméable afin d'empêcher le contact direct de l'aliment avec le milieu environnant ;
- «denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l'air a été préalablement extrait et remplacé par un mélange gazeux strictement contrôlé à base de dioxyde de carbone, d'oxygène et/ou d'azote;
- «denrée alimentaire emballée sous vide», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l'air a été préalablement extrait.

En raison des caractéristiques biologiques des *Campylobacter*[5], il est intéressant de pouvoir disposer d'échantillons issus des 3 types de conditionnement. Ainsi, dans la mesure du possible, en fonction des possibilités offertes lors de l'inspection, il vous est demandé de répartir les prélèvements de manière à peu près égale **parmi ces 3 conditionnements pour chacune des catégories des deux espèces.** Une répartition mensuelle sur ce critère est fournie **à titre indicatif** dans l'annexe IB**.** relative à votre département.

Pour les 2 catégories de viande bovine, un autre critère distinctif est proposé pour la répartition de l'échantillonnage. En effet, la contamination par C*ampylobacter* étant souvent plus élevée dans le tractus intestinal des jeunes mammifères, il est intéressant de disposer de prélèvements des 2 grands types de viande bovine : les viandes de veau et les viandes de bœuf. La consommation française de viande de bœuf étant six fois plus importante que celle de veau [6], il conviendrait de répartir les prélèvements conformément à cette proportion. En conséquence, **environ 1 prélèvement sur 6 devra concerner la viande de veau dans les 2 catégories et en tenant compte si possible de la variété des conditionnements** (soit entre 2 et 3 prélèvements par catégorie)**.**

Les descripteurs SIGAL associés doivent être soigneusement renseignés.

7 - Laboratoire destinataire des prélèvements

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement, de manière à garantir sa traçabilité.

Les prélèvements devront être conservés à +3°C (+/- 2°C) jusqu'à leur acheminement au laboratoire.

Les échantillons seront expédiés sous régime du froid positif (entre 2°C et 8°C), le jour du prélèvement ou au plus tard le lendemain uniquement au laboratoire national de référence :

5. bactérie microaérophile. Consulter la fiche sur *Campylobacter* à l'adresse http://www.anses.fr/Documents/MIC-Fi-Campylobacter.pdf
6. http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/08publications/elevage/Conso-2010.pdf

Anses – Laboratoire de Ploufragan
LNR *Campylobacter*-LNR *Salmonella*
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins,
BP 53, 22440 Ploufragan
tél : 02.96.01.62.41
fax : 02.96.01.85.38

Contacts :

- Technicienne : Aurore Fablet, Aurore.FABLET@anses.fr, tél. 02.96.01.01.67
- Responsable: Marie-José Laisney, Marie-Jose.LAISNEY@anses.fr, tél.02.96.01.85.32
- Chef d'unité : Martine DENIS, Martine.DENIS@anses.fr, tél : 02.96.01.62.31

Les prélèvements ne pouvant être réceptionnés au laboratoire que du mardi au vendredi, il vous est demandé d'effectuer les envois de préférence en début de semaine (lundi, mardi, mercredi) de manière à permettre une réception au laboratoire au maximum le vendredi matin pour respecter au mieux la chaine du froid.

C - Identification des échantillons

Les modalités de gestion des plans de surveillance et de contrôle dans SIGAL sont précisées dans la lettre à diffusion limitée DGAL/SDPRAT/BMOSIA publiée pour l'année 2012.

La fiche technique relative à l'acte de référence correspondant se trouve en annexe III. Elle précise les libellés, les types et valeurs des descripteurs de l'intervention. Elle est un élément d'aide à la réalisation des prélèvements sur le terrain et à la saisie des informations dans SIGAL. Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP[7] doivent être soigneusement renseignées.

L'annexe II récapitule les conditions de prélèvements et les méthodes d'analyses.

Pour que le laboratoire adapte sa prise d'essai en fonction des critères règlementaires (cf. section V.B.), vous devrez préciser dans les descripteurs de l'échantillon le mode de consommation prévu (cuit ou cru).

III - Analyse : exigences minimales.

Les analyses devront dans tous les cas êtres mises en œuvre au plus tard le jour de la DLC.

A - Méthodes d'analyses

1 - Recherche et dénombrement des *Campylobacter*

Les méthodes utilisées sont :

- pour la détection, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 10272-1,
- pour le dénombrement, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 10272-2,
- pour la caractérisation des souches, méthode PCR.

La prise d'essai sera de 1g.

2 - Recherche des *Salmonella* spp.

La recherche des *Salmonella* sera réalisée :

- dans 25 g pour les pièces de découpe et les viandes hachées destinées à être consommées crues,
- dans 10 g pour les viandes hachées destinées à être consommées cuites.

Les analyses seront mises en œuvre selon la méthode de référence normalisée **NF EN ISO 6579** «Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp ».

Les méthodes utilisées sont :

- pour la détection, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579,
- pour le dénombrement, uniquement en cas de présence de *Salmonella* spp, la méthode développée par l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan par Fravalo et al. (2003) basée sur la miniaturisation de la technique NPP (nombre le plus probable), qui fait l'objet d'un projet de spécification technique ISO,
- l'identification du sérovar sera réalisée en suivant la classification du schéma Kaufmann-White.

7. DAP : Document d'accompagnement des prélèvements

B - Délai de réponse du laboratoire

Les analyses et l'exploitation des résultats étant réalisées par l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan, les résultats individuels ne vous seront pas transmis au fur et à mesure sauf en cas de présence d'une S*almonella* ou de contamination par *Campylobacter* à des niveaux >100 UFC/g[8].

C - Expression des résultats : unités, rapport d'analyses

Le rapport final sera rédigé par l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan à la fin de l'étude.

- Les résultats de la recherche de salmonelles seront exprimés sous la forme : « absence » ou «présence » de *Salmonella* dans 25 g ou dans 10g, selon la matrice considérée, avec indication éventuelle du sérovar.

- Les résultats de la recherche de *Campylobacter* seront exprimés sous la forme : « présence de *Campylobacter* à « n » UFC/g [8]. »

IV - Transmission des résultats

A - Délai d'envoi par les DD(CS)PP des résultats à la DGAL

Le suivi du taux de réalisation de ce plan sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies et des documents d'accompagnement des prélèvements (DAP) complétés. Les DD(CS)PP n'ont aucun document à transmettre à la DGAL.

B - Modalités de transmission des résultats

Le rapport final sera transmis directement à la DGAL par l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan au cours du premier trimestre 2013. Les DD(CS)PP n'ont aucun résultat à transmettre à la DGAL.

V - Suites éventuelles à donner

A - Exploitation des résultats

Les analyses génèreront des données qualitatives et quantitatives. Les résultats seront exploités dans le cadre d'une évaluation de l'exposition, en concertation avec l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan.

B - Gestion des non-conformités

1 - Couple *Campylobacter* – pièces de découpe et viandes hachées (porc et bovin)

Il n'existe aucun critère règlementaire d'hygiène des procédés ni de sécurité concernant *Campylobacter*. Toutefois, sa présence à des niveaux >100 UFC/g révèle un défaut d'hygiène de l'abattage notamment au moment de l'éviscération ou, de façon moins probable, un défaut de fabrication ultérieur (à partir d'une contamination initiale, les *Campylobacter* ne se multiplient pas dans les denrées alimentaires)[9]. Les niveaux de contamination >1000 UFC/g peuvent être considérés comme élevés (> 1000 UFC/g) à très élevés (>10000 UFC/g).

Il est de la responsabilité du fabricant de prendre en compte ce résultat dans son plan de maîtrise sanitaire, et de mettre en œuvre les actions nécessaires appropriées en lien avec l'abattoir de provenance.

Le signalement à la DGAL/MUS n'est pas nécessaire.

2 - Couple *Salmonella* – viande hachée (porc et bovin)

Pour *Salmonella,* il existe deux critères de sécurité qui s'appliquent **aux viandes hachées** d'autres espèces que les volailles selon qu'elles sont destinées à être consommées crues ou destinées à être consommées cuites (l'indiquer dans les descripteurs de l'échantillon).

Ainsi, tout résultat non conforme aux critères microbiologiques définis au chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, à savoir :

- pour les viandes hachées et préparations de viande (d'autres espèces que les volailles) destinées à être consommées cuites : **présence de *Salmonella* dans 10g dans au moins une des unités testées (lot de qualité microbiologique insatisfaisante),**

- pour les viandes hachées et préparations de viande (d'autres espèces que les volailles) destinées à être consommées crues OU en l'absence d'étiquetage de type « à consommer après cuisson » :

8. UFC : unité formant une colonie.
9. http://www.anses.fr/Documents/MIC-Fi-Campylobacter.pdf

présence de *Salmonella* dans 25g dans au moins une des unités testées (lot de qualité microbiologique insatisfaisante), [10]

doit être notifié à la Mission des urgences sanitaires de la DGAL. Le traitement des non conformités doit être réalisé selon les modalités décrites dans la note de service générale sur les PS/PC citée en référence (DGAL/SDPRAT/N2011-8253).

Si le lot non conforme est sur le marché, des mesures de retrait doivent être mises en œuvre.
Ce retrait doit être complété d'un rappel (information du consommateur) par affichette dans le cas de viandes hachées destinées à être consommées crues ou en l'absence d'étiquetage de type « à consommer après cuisson » pour les viandes hachées destinées à être consommées cuites.
Aucun prélèvement complémentaire n'est nécessaire conformément aux principes de gestion décrits dans la note de service sur les viandes hachées citée en référence (DGAL/SDSSA/N2008-8044).

3 - Couple *Salmonella* – pièces de découpe (porc et bovin)

Il n'existe aucun critère règlementaire concernant *Salmonella* dans les pièces de découpe.

Il est de la responsabilité du fabricant de prendre en compte ce résultat dans son plan de maîtrise sanitaire et de mettre en œuvre les actions nécessaires appropriées. À ce titre, vous devez veiller à la mise en place d'actions dans l'atelier de fabrication visant à améliorer l'hygiène de l'abattage et les mesures de contrôle des procédés.[11]

Le signalement à la DGAL/MUS n'est pas nécessaire.

C- Transmission des souches identifiées

Les DD(CS)PP n'ont aucune action à conduire pour cette partie.
Pour chaque échantillon concerné, en cas de **présence de *Salmonella* spp.**, et même si le LNR a identifié le sérovar, la souche devra être transmise, avec la fiche de renseignements spécifique, à l'adresse suivante :

ANSES-Laboratoire de sécurité des aliments (LSA)
Unité caractérisation et épidémiologie bactérienne
22, rue Pierre Curie
94700 MAISONS-ALFORT

Pour permettre une **meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires par le LSA**, le LNR **indiquera sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella*** du LSA de l'ANSES :
- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente note de service,
- le numéro du DAP correspondant,
- en cas d'alerte DGAL, le numéro de l'alerte.

VI - Dispositions financières

Le financement annuel global des analyses effectuées dans le cadre de ce plan de surveillance sera assuré par la DGAL, par l'intermédiaire d'une convention établie entre le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et l'ANSES-Laboratoire de Ploufragan.

Les frais annexes liés à ce plan de surveillance (frais de transport notamment) sont à imputer sur le budget opérationnel de programme **BOP n°20609M**, **sous-action n°35**.

Vous voudrez bien m'informer des éventuelles difficultés rencontrées lors de la mise en application de cette note de service.

Jean-Luc ANGOT
Directeur Général Adjoint C.V.O.

10. A noter que le critère de sécurité qui s'applique pour n =5 unités s'applique *a fortiori* pour n=1 puisque c=0.
11. http://www.anses.fr/Documents/MIC-Fi-Salmonellaspp.pdf

ANNEXE 1A

Répartition des prélèvements par espèce, par catégorie, par région et par département

Région	Département	Nombre de prélèvements à réaliser				Département	Nombre de prélèvements à réaliser			
		Viande de porc					Viande bovine			
		Viande hachée	Découpe issue de la longe	Autre morceau	Total PC		Viande hachée	Découpe	Total BV	PC + BV
Alsace	Haut-Rhin	11	11	11	**33**	Bas-Rhin	17	16	**33**	**66**
Aquitaine	Gironde, Dordogne	22	22	22	**66**	Pyrénées-Atlantiques	16	17	**33**	**99**
Auvergne	Puy-de-Dôme	11	11	11	**33**		0	0	**0**	**33**
Bretagne	Finistère	11	11	11	**33**	Ille-et-Vilaine	17	16	**33**	**66**
Centre	Loiret	11	11	11	**33**	Indre-et-Loire, Eure-et-Loir	33	33	**66**	**99**
Haute-Normandie	Seine Maritime	11	11	11	**33**		0	0	**0**	**33**
Ile de France	Hauts de Seine, Val de Marne	24	24	23	**71**	Paris, Essone	35	35	**70**	**141**
Languedoc-Roussillon	Hérault	11	11	11	**33**	Gard	16	17	**33**	**66**
Lorraine	Moselle	11	11	11	**33**		0	0	**0**	**33**
Midi-Pyrénées		0	0	0	**0**	Haute-Garonne	17	16	**33**	**33**
Nord-Pas-de-Calais	Pas-de-Calais	11	11	11	**33**	Nord	17	17	**34**	**67**
Picardie		0	0	0	**0**	Oise	16	17	**33**	**33**
Pays de la Loire		0	0	0	**0**	Loire-Atlantique	16	17	**33**	**33**
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Var	11	11	11	**33**	Bouches du Rhône	17	16	**33**	**66**
Rhône-Alpes	Loire, Haute-Savoie	22	22	22	**66**	Rhône, Isère	33	33	**66**	**132**
Total : 15 régions	**Total : 15 départements**	**167**	**167**	**166**	**500**	**Total: 15 départements**	**250**	**250**	**500**	**1000**

ANNEXE I.B. (1/10) - **Région Alsace -** Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Alsace	Bas-Rhin (67)	Bovine	Découpe	Hyper	**1**+1			**1**	*1*		1+*1*			**1**		1	8	**33**
				Super	1	*1*		1		*1*	1	**1**				**1**	6	
				HD			**1**				*1*						2	
			Viande hachée	Hyper		1	*1* +**1**	**1**			**1**	*1*	1	*1*			8	
				Super		*1*		**1**		*1*			1+**1**		1		6	
				HD						**1**			*1*			1	3	
	Haut-Rhin (68)	Porc	Viande hachée	Hyper	1			**1**		1			*1*		**1**		5	**33**
				Super	**1**	*1*		*1*							1		4	
				HD				*1*	1								2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	1	*1*	**1**								**1**	1	5	
				Super	**1**+*1*	1	*1*										4	
				HD						1		*1*					2	
			Autre morceau	Hyper			1		*1*		**1**	1				**1**	5	
				Super	**1**				*1*	**1**				1			4	
				HD				**1**								*1*	2	

HD = Hard Discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif.** Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

ANNEXE I.B. (2/10) - **Région Aquitaine** - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Aquitaine	Dordogne (24)	Porc	Viande hachée	Hyper	1+**1**		**1**					*1*	1				5	**33**
				Super					1 +**1**		1				*1*		4	
				HD					*1*					**1**			2	
			Découpe issue de la longe	Hyper		**1**							1+*1*	1	*1*		5	
				Super			*1*	1			*1*			**1**			4	
				HD							1		**1**				2	
			Autre morceau	Hyper			**1**		1	*1*			1			*1*	5	
				Super	**1**					1					**1**	*1*	4	
				HD										*1*		**1**	2	
	Pyrénées-Atlantiques (64)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**			**1**			*1*	**1**	1+*1*	*1*	1	1	9	**33**
				Super		*1*		1	*1*			**1**	**1**		1		6	
				HD							*1*				1		2	
			Découpe	Hyper		1	*1*+**1**		1	*1*		**1**	**1**	*1*			8	
				Super					1+*1*	**1**+1		*1*		**1**			6	
				HD						**1**					1		2	
	Gironde (33)	Porc	Viande hachée	Hyper						**1**	1+*1*		1		**1**		5	**33**
				Super	*1*		**1**							1+*1*			4	
				HD	**1**										*1*		2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	1		**1**			*1*				*1*		1	5	
				Super			*1*			*1*+**1**			1				4	
				HD				**1**				1					2	
			Autre morceau	Hyper			1+**1**		*1*+1				**1**				5	
				Super		**1**	**1**+1					*1*					4	
				HD		**1**	*1*										2	

HD = Hard Discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents, prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année.
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 2 à 3 prélèvements par catégorie sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3),*
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif**. Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement.

ANNEXE I.B. (3/10) - **Régions Auvergne et Bretagne** - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Auvergne	Puy-de-Dôme (63)	Porc	Viande hachée	Hyper	**1**						1		**1**	1+*1*			5	**33**
				Super		**1**		*1*	1		*1*						4	
				HD				1						*1*			2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	**1**		*1*	1					*1*+**1**				5	
				Super	1										**1**	1+*1*	4	
				HD					**1**						*1*		2	
			Autre morceau	Hyper		**1**	1			*1*	**1**			*1*			5	
				Super	*1*				**1**					*1*	1		4	
				HD	1			**1**									2	
Bretagne	Finistère (56)	Porc	Viande hachée	Hyper	**1**					*1*			**1**	*1*	1		5	**33**
				Super		*1*		**1**					**1**			1	4	
				HD						1	**1**						2	
			Découpe issue de la longe	Hyper				*1*				1	**1**	1+*1*			5	
				Super	1			**1**					*1*			*1*	4	
				HD	*1*		**1**										2	
			Autre morceau	Hyper			*1*	1	*1*					**1**		1	5	
				Super			1				*1*	1	**1**				4	
				HD				**1**			1						2	
	Ille-et-Vilaine (35)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**	*1*		1	**1**				*1*	1	**1**	1+*1*	8	**33**
				Super				**1**+*1*		1		1		*1*+**1**			6	
				HD		**1**				*1*							2	
			Découpe	Hyper	1			*1*			**1**	1	**1**+*1*		1+*1*		8	
				Super			1	*1*	**1**	1+*1*	**1**			1			7	
				HD					*1*	**1**							2	

HD = Hard Discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents, prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année.
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 2 à 3 prélèvements par catégorie sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3),*
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif**. Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement.

ANNEXE I.B. (4/10) - **Région Centre** - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Centre	Eure-et-Loir (28)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**				*1*	1	**1**	*1*	**1**	*1*		1	8	**33**
				Super	*1*				1	**1**		*1*	**1**+1				6	
				HD					*1*			**1**+1					3	
			Découpe	Hyper	*1*	**1**+1	1					*1*		**1**	1		7	
				Super		*1*	**1**+1				**1**			1+*1*	**1**		7	
				HD		*1*		**1**									2	
	Indre-et-Loire (37)	Bovine	Viande hachée	Hyper				**1**		*1*+1	1+**1**			*1*+1	**1**		8	**33**
				Super		**1**	1	*1*+**1**					*1*		1		6	
				HD					*1*		**1**						2	
			Découpe	Hyper		1		*1*+**1**				*1*		1		**1**+1	8	
				Super			*1*+1				**1**	1	**1**+1	*1*	*1*		7	
				HD	*1*				**1**								2	
	Loiret (45)	Porc	Viande hachée	Hyper							**1**+1		1		1+*1*		5	**33**
				Super	1	**1**	*1*									1	4	
				HD			**1**									*1*	2	
			Découpe issue de la longe	Hyper			*1*	*1*	**1**			1		**1**			5	
				Super	1						**1**	*1*			1		4	
				HD									**1**			*1*	2	
			Autre morceau	Hyper	*1*			1+**1**				*1*			1		5	
				Super		**1**									*1*	1+**1**	4	
				HD				**1**	*1*								2	

HD: Hard discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif.** Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

ANNEXE I.B. (5/10) - Région Ile-de-France - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Ile de France	Paris (75)	Bovine	Viande hachée	Hyper			**1**	*1*	1+**1**		*1*+1		**1**		*1*	1	9	**35**
				Super		1	*1*	**1**+1				**1**				*1*+1	7	
				HD											1+**1**		2	
			Découpe	Hyper	**1**	*1*	1+*1*		1			*1*+**1**	**1**				8	
				Super						1+**1**	*1*	**1**	1		*1*		6	
				HD			**1**				**1**			*1*			3	
	Hauts de Seine	Porc	Viande hachée	Hyper	**1**+*1*			1		1		**1**		*1*			6	**36**
				Super	1+*1*						**1**+1						4	
				HD					*1*							1	2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	**1**		*1*		**1**	1				*1*			5	
				Super	1				*1*			*1*		**1**+1			5	
				HD									**1**			1	2	
			Autre morceau	Hyper	1+**1**	**1**	*1*	*1*									5	
				Super		*1*+1				*1*			**1**			**1**	4	
				HD	**1**		*1*				1						3	
	Essonne (91)	Bovine	Viande hachée	Hyper			**1**+*1*	*1*	**1**+1	1		**1**	*1*+1				9	**35**
				Super			*1*			**1**	*1*	**1**+1			1		6	
				HD				**1**		1							2	
			Découpe	Hyper	**1**		1+**1**	1			*1*	1	*1*	*1*	**1**		9	
				Super	*1*			1+**1**			1+*1*		**1**	*1*			7	
				HD				**1**				*1*					2	
	Val-de-Marne (94)	Porc	Viande hachée	Hyper			**1**		*1*+1		*1*				1		6	**35**
				Super		1+**1**	*1*								*1*		4	
				HD				**1**				1					2	
			Découpe issue de la longe	Hyper		*1*			**1**				*1*+1		1		5	
				Super	1			*1*				**1**				1	4	
				HD					*1*							**1**	3	
			Autre morceau	Hyper	*1*			**1**		*1*						**1**+1	5	
				Super		**1**						*1*			**1**+1		4	
				HD		*1*									**1**		2	

HD: Hard discount

Suite au verso

(suite) **ANNEXE I.B. (5/10)** - **Région Ile-de-France -** Planning des prélèvements par département et par catégorie

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif.** Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

ANNEXE I.B. (6/10) - **Régions Languedoc-Roussillon et Lorraine -** Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Languedoc-Roussillon	Hérault (34)	Porc	Viande hachée	Hyper		**1**	*1*					**1**	*1*		1		5	**33**
				Super									1	**1**	*1*	*1*	4	
				HD				1								**1**	2	
			Découpe issue de la longe	Hyper		*1*			1			1		**1**+1			5	
				Super	*1*				**1**						1	1	4	
				HD		1								*1*			2	
			Autre morceau	Hyper		**1**	*1*		1	**1**	*1*						5	
				Super						1	**1**			*1*	**1**		4	
				HD			*1*			**1**							2	
	Gard (30)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**	1+*1*	**1**	1		1	*1*	*1*					8	**33**
				Super						**1**+1		*1*	**1**	*1*		1	6	
				HD												**1**+1	2	
			Découpe	Hyper			1+**1**		*1*+**1**	1		*1*+1	**1**			*1*	9	
				Super		1+*1*	**1**					*1*	1+**1**				6	
				HD				**1**			*1*						2	
Lorraine	Moselle (57)	Porc	Viande hachée	Hyper	1+**1**							*1*	**1**	1			5	**33**
				Super	*1*+1						1		**1**				4	
				HD								1		*1*			2	
			Découpe issue de la longe	Hyper				**1**	*1*			**1**	*1*			1	5	
				Super		1						1			**1**	*1*	4	
				HD								**1**+*1*					2	
			Autre morceau	Hyper				**1**	1+**1**	*1*			*1*				5	
				Super		1		1+*1*			**1**						4	
				HD						**1**						*1*	2	

HD: Hard discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents, prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année.
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 2 à 3 prélèvements par catégorie sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3),*
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif**. Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement.

ANNEXE I.B. (7/10) - Régions Midi-Pyrénées et Nord – Pas-de-Calais - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Midi-Pyrénées	Haute-Garonne (31)	Bovin	Viande hachée	Hyper	1+**1**	*1*	*1*		**1**	1			*1*+1				8	**33**
				Super	1	*1*					1+**1**			**1**+*1*	1		7	
				HD					**1**							*1*	2	
			Découpe	Hyper		*1*	1	**1**	*1*	**1**+1			**1**+1				8	
				Super	*1*+**1**			1			*1*	**1**+1					6	
				HD		*1*			**1**								2	
Nord – Pas-de-Calais	Pas de Calais (62)	Porc	Viande hachée	Hyper		**1**		*1*			**1**		*1*		1		5	**33**
				Super		1	**1**				*1*			1			4	
				HD		**1**										*1*	2	
			Découpe issue de la longe	Hyper			1	*1*		**1**			**1**+1				5	
				Super						1+**1**		*1*				*1*	4	
				HD					1	*1*							2	
			Autre morceau	Hyper						**1**+1				*1*+1		1	5	
				Super		1+**1**	*1*								**1**		4	
				HD								**1**				*1*	2	
	Nord (59)	Bovine	Viande hachée	Hyper	*1*	1	**1**+*1*					*1*+1	**1**+1			**1**	9	**34**
				Super								**1**	*1*	1+**1**	1+*1*		6	
				HD					*1*				**1**				2	
			Découpe	Hyper		*1*		1+**1**			1+*1*		**1**		**1**	1	8	
				Super			**1**	*1*+1			**1**		*1*	1			6	
				HD	1+**1**							*1*					3	

HD: Hard discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents, prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année.
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les **2** catégories (soit 2 à 3 prélèvements par catégorie sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3),*
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif**. Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement.

ANNEXE I.B. (8/10) – Haute-Normandie et Pays de la Loire - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Haute-Normandie	Seine-Maritime (76)	Porc	Viande hachée	Hyper			**1**			1+*1*		1	**1**				5	**33**
				Super		**1**							*1*	1	*1*		4	
				HD	1			**1**									2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	*1*		1		*1*				**1**		1		5	
				Super	1							**1**	*1*	1			4	
				HD			*1*					**1**					2	
			Autre morceau	Hyper	*1*				1			*1*	**1**		1		5	
				Super			**1**		*1*	**1**				1			4	
				HD						**1**					*1*		2	
Pays de la Loire	Loire-Atlantique (44)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**	1	**1**+*1*			1	*1*		*1*+1				8	**33**
				Super				1			*1*	**1**		**1**+1	*1*		6	
				HD		*1*						**1**					2	
			Découpe	Hyper		**1**	*1*+1			**1**	1	**1**+*1*			*1*		8	
				Super	1				1	*1*	**1**+1	*1*		**1**	1		7	
				HD	1											**1**	2	

HD: Hard discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif.** Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

ANNEXE I.B.(9/10) - Régions Picardie et Provence-Alpes-Côte d'Azur - Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Picardie	Oise (60)	Bovine	Viande hachée	Hyper			*1*	1	**1**+1	*1*	**1**	**1**+1					8	**33**
				Super		1+**1**		**1**	*1*					*1*+1			6	
				HD						**1**	1						2	
			Découpe	Hyper	*1*		**1**	1			**1**+1	*1*			**1**+1	*1*	9	
				Super		**1**		1				*1*	*1*			**1**+1	6	
				HD			*1*		1								2	
Provence Alpes Côte d'Azur	Bouches du-Rhône (13)	Bovine	Viande hachée	Hyper		*1*		**1**		*1*	**1**+1			*1*	1+1	**1**	9	**33**
				Super		1	*1*				**1**	*1*	1+**1**				6	
				HD					*1*					**1**			2	
			Découpe	Hyper			*1*		**1**	**1**+1		1	*1*		1	1	8	
				Super					1+**1**				*1*		**1**+*1*	1	6	
				HD		*1*					**1**						2	
	Var (83)	Porc	Viande hachée	Hyper			*1*	**1**		*1*+1			1				5	**33**
				Super					1			**1**	*1*+1				4	
				HD		**1**						*1*					2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	**1**			*1*					1		**1**+1		5	
				Super		1+*1*			1					**1**			4	
				HD		1		*1*									2	
			Autre morceau	Hyper			**1**	*1*	*1*		**1**				**1**		5	
				Super				**1**		*1*+1		1					4	
				HD				1	*1*								2	

HD: Hard discount

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif.** Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

ANNEXE I.B. (10/10) - Région Rhône-Alpes – Planning des prélèvements par département et par catégorie

Région	Département	Espèce concernée	Catégorie pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement												Total	**Total dépt**
					Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Rhône-Alpes	Isère (38)	Bovine	Viande hachée	Hyper		*1*	**1**+1	1+**1**						*1*+1		*1*	8	**33**
				Super	1				**1**		*1*	*1*+1	**1**				6	
				HD		**1**				1							2	
			Découpe	Hyper			*1*	**1**	1			**1**+1	1+*1*	**1**	*1*		9	
				Super	1		*1*	**1**				1		**1**	*1*		6	
				HD					**1**+*1*								2	
	Loire (42)	Porc	Viande hachée	Hyper	**1**+1								*1*	1	*1*		5	**33**
				Super						**1**+1	1	*1*					4	
				HD							**1**+*1*						2	
			Découpe issue de la longe	Hyper	1	*1*+1		1							**1**		5	
				Super		**1**		**1**	1				*1*				4	
				HD		*1*			**1**								2	
			Autre morceau	Hyper	**1**		*1*		**1**						**1**+1		5	
				Super				**1**		1		*1*	*1*				4	
				HD									**1**		*1*		2	
	Rhône (69)	Bovine	Viande hachée	Hyper	**1**+1	*1*		1			**1**		1	*1*+1			8	**33**
				Super		1						*1*	**1**+1	**1**	*1*		6	
				HD				1		*1*		**1**					3	
			Découpe	Hyper	*1*			**1**		*1*	**1**			**1**+1	1+*1*		8	
				Super			*1*		1+**1**		*1*		**1**				5	
				HD				*1*				**1**					2	
	Haute-Savoie (74)	Porc	Viande hachée	Hyper	**1**					*1*				**1**	*1*+1		5	**33**
				Super	*1*		**1**			1					*1*		4	
				HD	1						**1**						2	
			Découpe issue de la longe	Hyper			*1*	1		1+**1**			**1**				5	
				Super	1	1		*1*+1									4	
				HD						*1*					**1**		2	
			Autre morceau	Hyper				1		**1**				*1*+1	*1*		5	
				Super							**1**	1		**1**	*1*		4	
				HD		*1*			**1**								2	

HD: Hard discount

Suite au verso

(suite) **ANNEXE I.B. (10/10) - Région Rhône-Alpes –** Planning des prélèvements par département et par catégorie

Critères principaux: viandes issues de la production nationale et, dans la mesure du possible:

- provenant d'abattoirs ou d'ateliers différents,
- prélevées dans au moins deux enseignes différentes sur l'année,
- pour la viande bovine, 1 prélèvement sur 6 environ doit concerner la viande de veau pour les 2 catégories (soit 5 ou 6 prélèvements sur l'année).

Critère secondaire:

Autant que faire se peut, répartir aléatoirement les prélèvements en fonction du conditionnement et si les produits sont présents en rayon au moment de l'inspection

- Sous film (environ 1/3),
- *Sous vide (environ 1/3)*,
- **Sous atmosphère modifiée (environ 1/3).**

Les prélèvements en fonction des conditionnements peuvent être intervertis d'un mois sur l'autre: la répartition par ce critère est donnée ici, **à titre indicatif**. Il est possible que des combinaisons conditionnement-catégorie et type d'enseigne-catégorie n'existent pas, dans ce cas prélever aléatoirement ce qui existe.

Annexe II : Prélèvements et méthode d'analyse

<table>
<tr><td rowspan="2">Analytes recherchés</td><td colspan="2">Salmonella</td><td colspan="3">Campylobacter</td></tr>
<tr><td>Recherche</td><td>Dénombrement[12]</td><td>Recherche</td><td>Dénombrement</td><td>Identification</td></tr>
<tr><td>Produits alimentaires concernés (origine France)</td><td colspan="2"><u>Viandes fraîches de bœuf (5/6 env.) et de veau (1/6 env.)</u> :
- viandes hachées ,
- produits de découpe,
destinées à être consommées crues ou destinées à être consommées cuites.</td><td colspan="3"><u>Viandes fraîches de porc :</u>
- viandes hachées crues (incluant les préparations de viandes hachées type chairs à saucisses ou farces composées uniquement de viande de l'espèce porcine, en évitant les produits qui contiennent d'autres ingrédients tels que tomates, épices ou aromates divers), destinées à consommées crues ou cuites.
- produits de découpe issus de la longe. La longe est la partie dorsale partant de l'échine et allant jusqu'au jambon. Cette catégorie comprend les morceaux suivants : longe, côtes, mincerettes, rôtis, filets, filets mignons, pointes de filet, pavés de filet, filet en rôti ou en escalopines, médaillons, échine et rôti d'échine, carré, lard etc.
- autres morceaux issus des jambons, des épaules ou de la poitrine: épaules, jambon, steaks de jambon, noix, jambonneaux, jarrets, rouelles, jarretons, joues, poitrine, escalopes de jambon, travers, ribs, palette, macreuse etc
<u>Viandes fraîches de bœuf (5/6 env.) et de veau (1/6 env.)</u> :
- viandes hachées ,
- produits de découpe,
destinées à être consommées crues ou destinées à être consommées cuites.</td></tr>
<tr><td>Quantité minimum à prélever</td><td colspan="5">100 g</td></tr>
<tr><td>Nombre d'échantillons par prélèvement</td><td colspan="5">1</td></tr>
<tr><td>Conditionnement</td><td colspan="5">Emballage d'origine, intact :
- «denrée alimentaire emballée», une denrée alimentaire dont la surface est entièrement recouverte d’un conditionnement perméable ou imperméable afin d’empêcher le contact direct de l’aliment avec le milieu environnant ; (1/3)
- «denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l’air a été préalablement extrait et remplacé par un mélange gazeux strictement contrôlé à base de dioxyde de carbone, d’oxygène et/ou d’azote; (1/3)
- «denrée alimentaire emballée sous vide», une denrée alimentaire placée dans un emballage hermétiquement fermé dont l’air a été préalablement extrait. (1/3)</td></tr>
<tr><td>Conservation avant analyse</td><td colspan="5">+3°C (+/- 2°C), 24h max., dans son emballage d'origine, intact, avant D.L.C.</td></tr>
<tr><td>Délai d'acheminement au laboratoire</td><td colspan="5">Le jour même, au plus tard le lendemain. Froid positif (+2/+8°C)
(réception au laboratoire au plus tard le jeudi, analyse démarrée le lundi suivant)</td></tr>
<tr><td>Laboratoire destinataire des prélèvements</td><td colspan="5">Anses – Laboratoire de Ploufragan
LNR Campylobacter-LNR Salmonella
Unité Hygiène et Qualité des Produits Avicoles et Porcins,
BP 53, 22440 Ploufragan
tél : 02.96.01.62.41 fax : 02.96.01.85.38
Technicienne : Aurore Fablet, Aurore.FABLET@anses.fr, tél. 02.96.01.01.67
Responsable: Marie-José Laisney, Marie-Jose.LAISNEY@anses.fr, tél.02.96.01.85.32
Chef d’unité : Martine DENIS, Martine.DENIS@anses.fr, tél : 02.96.01.62.31</td></tr>
<tr><td>Types de technique</td><td colspan="2">Microbiologie</td><td colspan="3">Microbiologie + PCR</td></tr>
<tr><td>Matrices analysées</td><td colspan="5">cf. ci-dessus (« produits alimentaires concernés ») à D.L.C.</td></tr>
<tr><td>Prise d'essai pour analyse</td><td colspan="5">28g ou 13g selon type de matrice analysée</td></tr>
<tr><td>Limites critère règlement (CE) n°2073-2005 (c=0)</td><td colspan="2">Viandes hachées (et préparations de viande) :
- destinées à être consommées crues : absence dans 10g ;
- destinées à être consommées cuites : absence dans 25g.</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Seuil de détection</td><td>Présence dans 25 g ou
Présence dans 10g</td><td>1,6 ufc/g</td><td>Présence
dans 1 g</td><td colspan="2">10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Méthodes d'analyses</td><td>NF EN ISO 6579</td><td>Technique NPP miniaturisée</td><td>NF EN ISO 10272-1</td><td colspan="2">NF EN ISO 10272-2</td></tr>
</table>

12. Uniquement sur les échantillons positifs lors de la recherche

Annexe III : Fiche technique relative à l'acte de référence

Nombres d'échantillons à prélever : 1 * 100g
Total d'échantillons :1000, répartis entre porc (500) et bovin (500).

Descripteurs « intervention »

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Catégorie'	LCU	Viande hachée bovine (bœuf) Viande hachée bovine (veau) Viande hachée porcine Découpe porcine issue de la longe Découpe porcine (autre morceau) Découpe bovine (bœuf) Découpe bovine (veau)	1 prélèvement sur 6 doit concerner la viande de veau.	oui
'Consommation'	LCU	à consommer cru à consommer cuit à consommer cru ou cuit	Indication primordiale pour la prise d'essai et le critère microbiologique associé à la matrice.	oui
'Identifiant atelier d'origine'	LCU-LA + ALPHA		Numéro d'identification de l'atelier de fabrication. ***Attention aux erreurs de saisie***	oui
'Type d'enseigne'	LCU	Hypermarché Supermarché Hard Discount	Prévoir 2 enseignes différentes par type d'enseigne.	oui
'Dénomination du produit'	ALPHA		Indiquer la dénomination de vente précise.	oui
'DLC'	DATE		Date limite de consommation figurant sur l'emballage.	oui
'Atmosphère de conditionnement'	LCU	Sous-vide Sous atmosphère modifiée Sous-film Autre (préciser)		oui
'Information complémentaire de traçabilité'	ALPHA		Préciser si l'atelier de fabrication est ou non la GMS. Indiquer ici, le numéro ILU de l'abattoir d'origine	non
'Date envoi du prélèvement'	DATE		Date à saisir par la DD(CS)PP: on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement, dès qu'elle est connue.	non

(1) Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique ; LCU-LA = liste à choix unique – liste associée, ALPHA = alphanumérique ; DATE = date