Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L' AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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
Suivi par : Corinne Danan
Tél : 01 49 55 52 67
Courriel institutionnel : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne :MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2013-8043

Date: 19 février 2013

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : 07/01/2013
Date d'expiration : 30/04/2014
Date limite de réponse/réalisation :
Nombre d'annexe : 1
Abroge et remplace la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8038 du 13/02/2013
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/2012-8279 relative au plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) des minerais de bœuf et des viandes hachées de bœuf, au stade de la production-2013

Références :
Note de service DGAL/SDSSA/2012-8279 relative au plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) des minerais de bœuf et des viandes hachées de bœuf, au stade de la production-2013

Résumé : Cette note modifie la note de service DGAL/SDSSA/2012-8279 sur la répartition des prélèvements et apporte des précisions pour la réalisation des prélèvements de minerais, suite aux premiers retours des DRAAF et DD(CS)PP.

Mots-clés :PSPC, plan de surveillance, 2013, microbiologie, *E. coli* STEC, viande hachée, minerais

Destinataires	
Pour exécution : DDCSPP : 03, 14, 61, 71, 29, 56, 45, 10, 51, 57, 19, 88, 12, 49, 72, 80, 38, 84, 13 DRAAF : A) et (S) Auvergne, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Centre, Limousin, Lorraine, Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Picardie,Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes	**Pour information** : - DRAAF des régions Alsace, Aquitaine, Corse, Franche-Comté, Ile-De_France, Languedoc-Roussillon, Nord-Pas-De-Calais, Haute-Normandie, Poitou-Charentes - Directeurs des services des DAAF (Guadeloupe, Martinique, Réunion, Guyane), - IGAPS, - BNEVP, - DGCCRF, - DGS / InVS, - ANSES - LNR STEC, - Laboratoires agréés pour les analyses de STEC dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle.

La note de service DGAL/SDSSA/2012-8279 relative au plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) des minerais de bœuf et des viandes hachées de bœuf, au stade de la production-2013, est modifiée comme suit :

Chapitre I., paragraphe B.1
Les définitions suivantes sont apportées.
Le terme « minerai » désigne tout type de matières premières,issues de la découpe ou parage du muscle, utilisées pour la fabrication de viandes hachées. Dans le cadre de ce plan, « l'origine des minerais » s'entend comme l'origine géographique des matières premières. Ainsi, il s'agira d'identifier, dans la mesure du possible, le pays d'abattage des animaux, en cas d'approvisionnement de minerais extérieurs, y compris sur les minerais estampillés français.

Chapitre II., paragraphe B.2
Le texte est modifié comme suit :
Pour chaque site de prélèvement, le plan d'échantillonnage devra être représentatif du fonctionnement de routine de l'établissement, notamment au regard des critères :
–surgelées et/ou réfrigérées
–taux de matière grasse
–origine des matières premières (abattoirs et pays d'origine).

Les prélèvements seront réalisés de manière aléatoire. Par ailleurs, la fabrication de mêlées spécifiques ne sera pas autorisée pour les prélèvements de ce plan de surveillance (par exemple : mêlées mono-abattoir préparées par un établissement produisant habituellement des mêlées multi-fournisseurs ; mêlées de faible taille réduisant la diversité des matières premières utilisées). En cas d'opposition à la bonne réalisation de ce plan, des sanctions pourront être prises au titre d'obstacle ou entrave aux fonctions des agents chargés du contrôle sanitaire […] des aliments et de surveillance biologique du territoire réprimé par l'article L. 205-11 du code rural et de la pêche maritime, Natinf N°27680.

Le texte suivant est ajouté :
Un échantillon est composé de 4 unités : les services doivent réaliser 4 prélèvements (P1, P2, P3, P4) dont le poids total est d'environ 4 kg (P1+P2+P3+P4=4kg). Chaque unité prélevée pèse donc environ 1 kg et doit être individualisée dans un sachet stérile.
Un échantillon devra être représentatif des matières premières utilisées. Le choix de prélever plusieurs unités a pour but de considérer la diversité éventuelle des matières premières (taux de matière grasse notamment).

Chapitre V.
Le texte est modifié comme suit :
Par ailleurs, pour la gestion spécifique des viandes hachées contaminées par les souches visées par ce plan, vous vous reporterez à l'annexe III de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181.
Pour la gestion des minerais contaminés par les souches visées par ce plan, la gestion portera sur le minerai encore disponible correspondant au lot de minerai prélevé, et les viandes hachées qui en sont issues (quel que soit le résultat obtenu en cas de prélèvement sur ces viandes hachées). Ces produits seront détruits ou orientés vers un traitement assainissant (cuisson) en cas de présence confirmée d'une des souches visées par ce plan.
Dans le cas où des viandes hachées auraient été fabriquées avec les minerais testés positifs et seraient déjà commercialisées, il sera procédé à un retrait et un rappel des lots concernés.

Annexes
Les annexes I et II sont modifiées.

Afin de permettre une lecture plus aisée des modifications introduites, la note de service consolidée figure en annexe de la présente instruction.

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

Jean-Luc ANGOT

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L' AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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
Suivi par : Corinne Danan
Tél : 01 49 55 52 67
Courriel institutionnel : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR :
Réf. Interne :
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/2012-8279

Date : 26/12/2012

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Cette note est modifiée par la note de service :

- DGAL/SDSSA/N2013-8043 du 19 février 2013

Date de mise en application :	07/01/2013
Date d'expiration :	30/04/2014
Date limite de réponse/réalisation :	31/01/2014
Nombre d'annexes :	4
Degré et période de confidentialité :	Tout public
Date de mise en application :	07/01/2013

Objet :Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) des minerais de bœuf et des viandes hachées de bœuf, au stade de la production-2013

Références :

– Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8217 du 13 novembre 2012 : Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées végétales en production primaire, animales, d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2013.

–Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181du 13 août 2012 **:** Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément

– Directive 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°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.

– 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).

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier la contamination par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans les viandes hachées de bœuf produites en France et dans les minerais dont ces viandes sont issues. L'échantillonnage comprend un total de 500 prélèvements de minerais et 500 prélèvements de steaks hachés. Les prélèvements sont réalisés, au stade de la production, dans les ateliers agréés « viandes hachées ». La période de réalisation s'étend du 7

janvier au 15 décembre 2013. Les résultats d'analyse devront être enregistrés dans SIGAL par les laboratoires agréés et disponibles au plus tard le 31 janvier 2014.

Mots-clés :PSPC, plan de surveillance, 2013, microbiologie, *E. coli* STEC, viande hachée, minerais

Destinataires		
Pour exécution :		**Pour information** :
☒ DDPP/DDCSPP :	03, 14, 61, 71, 29, 56, 45, 10, 51, 57, 19, 88, 12, 49, 72, 80, 38, 84, 13	- DRAAF des régions Alsace, Aquitaine, Corse, Franche-Comté, Ile-De_France, Languedoc-Roussillon, Nord-Pas-De-Calais, Haute-Normandie, Poitou-Charentes - Directeurs des services des DAAF (Guadeloupe, Martinique, Réunion, Guyane), - IGAPS, - BNEVP, - DGCCRF, - DGS / InVS, - ANSES - LNR STEC, - Laboratoires agréés pour les analyses de STEC dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle.
☐ DAAF :		
☒ DRAAF :	(A) et (S) Auvergne, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Centre, Limousin, Lorraine, Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Picardie,Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes	
☐ DDTM :		
☐ SIVEP :		

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente note (notamment répartition des prélèvements par région, condition de réalisation des prélèvements et modalités de transmission des résultats).

I - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

A - Plan de surveillance

Selon la directive 2003/99/CE, les États Membres sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.

La DGAL a mis en place depuis plusieurs années des plans de surveillance de la contamination par des STEC des aliments considérés à risque, en particulier dans les viandes hachées de bœuf, identifiées comme l'une des principales sources de contamination lors des enquêtes réalisées dans les cas de syndrome hémolytique et urémique, pour lesquels l'aliment responsable a été identifié. Ce plan de surveillance apportera des résultats complémentaires pour :
–apprécier l'exposition du consommateur à ce type de danger *via* la consommation de steaks hachés de bœuf surgelés ou réfrigérés, produits en France,
–caractériser ce type de contamination dans les minerais utilisés pour la production française ; les données de ce plan seront en particulier comparées à celles obtenus dans le cadre du plan de surveillance réalisées en 2008 sur les minerais (DGAL/SDSSA/N2009-8230).

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[1].

B - Définition du nombre national de prélèvements retenu

Ce plan de surveillance fait exception au dispositif de répartition de l'échantillonnage décrit dans la note de service générale. En effet, la DGAL propose directement les établissements à échantillonner afin d'assurer une ventilation des prélèvements représentative de 90% du volume national de production. La répartition des prélèvements par établissement est ainsi pondérée en fonction de leur tonnage de production.

1- Minerais

Le terme « minerai » désigne tout type de matières premières, issues de la découpe ou parage du muscle, utilisées pour la fabrication de viandes hachées. Dans le cadre de ce plan, « l'origine des minerais » s'entend comme l'origine géographique des matières premières. Ainsi, il s'agira d'identifier, dans la mesure du possible, le pays d'abattage des animaux, en cas d'approvisionnement de minerais extérieurs, y compris sur les minerais estampillés français.
Le nombre total d'échantillons de minerais est fixé à 500, à raison de 4 unités analysées par échantillon (soit 2 000 analyses au total).

2- Viande hachée

Le nombre total d'échantillons de steak haché, réfrigéré ou surgelé, est fixé à 500, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 500 analyses au total).

C - Couples analytes/ matrices

Pour les deux matrices, minerais et steak haché, les souches STEC ci-dessous seront recherchées :
- les souches STEC considérées comme hautement pathogènes selon l'avis de l'AFSSA du 15 juillet 2008 (N°2008-SA-0122), précisé par l'avis du 27 mai 2010 (N°2010-SA-0031). Ces

[1] http://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/zoonoticdiseases.htm, http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2090.htm

souches présentent les gènes de virulence *stx* (*stx1* et/ou *stx2*) et *eae* et appartiennent à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2 ou O111:H8 ;
- les souches STEC considérées comme pathogènes, possédant les gènes de virulence *stx* (*stx1* et/ou *stx2*) et *eae,* et appartenant au sérogroupe O45 ou O121. Cette recherche sera réalisée de manière exploratoire, en raison de l'évolution prévue aux Etats-Unis par la Food Safety and Inspection Service, agence de l'USDA.

Les souches appartenant à l'un de ces 7 sérogroupes, ou sérotypes, ayant le gène de virulence *eae* mais ne possédant pas le gène *stx* lors de leur isolement sont des souches dites AEEC pour « Attaching and effacing *E. coli* », qui présentent toutes les caractéristiques des souches STEC considérées comme pathogènes, à l'exception des gènes *stx* codés par des phages mobiles.

D - Lieux de prélèvement

1 - Minerais

Les prélèvements de minerais sont réalisés directement dans les établissements de production, qui peuvent être séparés entre :

- « intégrateurs » : opérateurs effectuant à la fois les opérations d'abattage/découpe et de fabrication de viandes hachées à partir de minerais issus de leur propre atelier de découpe,

- « assembleurs » : opérateurs assemblant des minerais de provenances diverses pour produire des steaks hachés,

- « intégrateurs-assembleurs » : intégrateurs qui assemblent des minerais issus à la fois de leur propre atelier de découpe et d'autres origines.

La proportion entre minerais réfrigérés et minerais congelés, d'origine française ou étrangère, doit correspondre aux approvisionnements réels des établissements, en privilégiant les prélèvements de minerais réfrigérés pour une même provenance, quand cela est possible.

De manière générale, il est préférable que les échantillons soient constitués de minerais réfrigérés français et de minerais congelés étrangers : les minerais réfrigérés étant plus faciles à prélever, et les minerais étrangers étant principalement surgelés. Afin de faciliter la gestion des éventuels résultats positifs par les sites de production, il est préférable, lorsque cela est possible, de prélever des minerais frais dans les ateliers de découpe adjacents.

2 - Viandes hachées

Les prélèvements de steaks hachés, seront réalisés directement dans les ateliers de fabrication de steak hachés de bœuf, réfrigérés ou surgelés.

II - MODE OPERATOIRE DES PRELEVEMENTS

A - Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Les prélèvements seront réalisés entre le 7 janvier et le 13 décembre 2013, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année, de manière en prendre en compte un éventuel effet saisonnier.

B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

1 - Nombre de régions concernées et répartition des prélèvements

Au total, 13 régions sont concernées par ces prélèvements (Annexe I). Les prélèvements sont distribués entre 27 établissements producteurs de viande hachée de bœuf, *au prorata* du volume de production, de manière à couvrir 90% du volume national de la production (Annexe II).
Sur la base de la prescription reçue, chaque département devra dans le cadre de la 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.

2 - Réalisation et envoi des prélèvements

Les prélèvements doivent être réalisés selon les modalités de la note générale PS/PC 2013. Compte tenu de l'organisation des laboratoires et des contraintes analytiques, il convient, dans tous les cas, de prendre contact avec le laboratoire agréé destinataire des échantillons avant la réalisation des prélèvements, afin de convenir de la date de réception et de s'assurer de sa capacité de traitement selon les exigences requises.

Pour chaque site de prélèvement, le plan d'échantillonnage devra être représentatif du fonctionnement de routine ~~de la production~~ de l'établissement, notamment au regard des critères :
–surgelées et/ou réfrigérées
–taux de matière grasse
–origine des matières premières (abattoirs et pays d'origine).

Les prélèvements seront réalisés de manière aléatoire. Par ailleurs, la fabrication de mêlées spécifiques ne sera pas autorisée pour les prélèvements de ce plan de surveillance (par exemple : mêlées mono-abattoir préparées par un établissement produisant habituellement des mêlées multi-fournisseurs ; mêlées de faible taille réduisant la diversité des matières premières utilisées). En cas d'opposition à la bonne réalisation de ce plan, des sanctions pourront être prises au titre d'obstacle ou entrave aux fonctions des agents chargés du contrôle sanitaire […] des aliments et de surveillance biologique du territoire réprimé par l'article L. 205-11 du code rural et de la pêche maritime, Natinf N°27680.

Les échantillons devront être transmis immédiatement après prélèvement, sous régime du froid positif, quelque soit l'état réfrigéré ou surgelé du prélèvement, et en garantissant un délai d'acheminement maximum de 24 heures, à un laboratoire départemental d'analyses agréé pour la recherche d'*E. coli* STEC, sous réserve que l'analyse soit réalisée dans les 24h après réception. Des sacs en matière plastique stériles doivent être utilisés pour le conditionnement des échantillons avant leur envoi au laboratoire.

Spécificités pour les prélèvements de minerais
~~Un échantillon d'un poids d'au moins 4 kg doit être prélevé lors de chaque intervention à partir des minerais les plus gras, correspondants à deux taux différents de matière grasse, généralement 15 et 28%, en proportion équivalente.~~
Un échantillon est composé de 4 unités : les services doivent réaliser 4 prélèvements (P1, P2, P3, P4) dont le poids total est d'environ 4 kg (P1+P2+P3+P4=4kg). Chaque unité prélevée pèse donc environ 1 kg et doit être individualisée dans un sachet stérile.
Un échantillon devra être représentatif des matières premières utilisées; le choix de prélever plusieurs unités a pour but de considérer la diversité éventuelle des matières premières (taux de matière grasse notamment).

Pour les minerais réfrigérés, le prélèvement est réalisé en proportion équivalente et de façon simultanée dans les deux bacs de stockage issus d'un même lot de désossage, défini par l'entreprise ; chaque bac correspondant à un taux de matière grasse. Il convient de sélectionner dans la mesure du possible des muscles superficiels.

Pour les minerais congelés, l'échantillon est prélevé sur un pain provenant d'une palette. Le prélèvement peut être réalisé au niveau de l'angle d'un pain, à l'aide d'un couteau à surgelés ou d'une scie. Des scies électriques sont souvent disponibles dans les ateliers de découpe. Afin d'éviter des accidents liés à la manipulation de ce type de matériel par des personnes insuffisamment expérimentées, le personnel concerné de l'établissement peut être sollicité, avec l'accord des responsables du site. Une solution alternative peut être la décongélation préalable au niveau de l'établissement d'un pain de 15 ou 25 kg. Il convient de prendre contact avec les professionnels concernés quelques jours avant l'intervention afin de convenir des modalités de prélèvement.

Spécificités pour les prélèvements steak hachés surgelés ou réfrigérés
La masse de chaque échantillon prélevé devra être au minimum de 100 g.
Les prélèvements de steaks hachés concerneront dans la mesure du possible des viandes issues de minerais ayant fait l'objet d'un prélèvement. La liaison entre ces deux types de prélèvement permettra d'estimer la probabilité de détection des contaminations des steaks hachés, selon le statut du minerai.

Les prélèvements de steak haché peuvent concerner :
–soit des échantillons conditionnés directement par le fabricant,

–soit des produits non conditionnés, auquel cas le matériel utilisé pour la réalisation des prélèvements doit être stérile (gants à usage unique, ustensiles, sacs ou flacons de conditionnement avec système de fermeture hermétique).

3 - Laboratoire destinataire des échantillons

Les laboratoires agréés sont listés dans la note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8217 (annexe 4). Les échantillons détectés positifs présomptifs, en première intention par les laboratoires agréés, seront envoyés dans les plus brefs délais au laboratoire national de référence pour les STEC, pour analyses complémentaires (cf III-A).

Compte tenu de l'organisation des laboratoires et des contraintes analytiques, il convient dans tous les cas de prendre contact avec le laboratoire agréé destinataire des échantillons avant la réalisation des prélèvements, afin de convenir de la date de réception et de s'assurer de sa capacité de traitement selon les exigences requises. L'idéal est de prévoir une réception au laboratoire de première intention avant le mardi 12h.

C - Identification des échantillons

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL seront précisées dans la lettre à diffusion limitée DGAL/SDPRAT/BMOSIA à paraître pour l'année 2013. Les libellés, types et valeurs des descripteurs de l'intervention sont précisés dans la fiche technique relative à l'acte de référence correspondant (Annexe III). Celle-ci 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 doivent être soigneusement renseignées.

III - ANALYSE

A - Méthodes d'analyses

La méthode de dépistage mise en œuvre est la méthode séquentielle recommandée par le LNR, adaptée des premières étapes de la spécification technique ISO/TS 13136:2012 (disponible sur http://www.iso.org/iso/fr/catalogue_detail.htm?csnumber=53328) et de la méthode officielle américaine MLG 5B.01 de novembre 2011.

Elle comprend les étapes suivantes :

- préparation de la prise d'essai:

  - pour les échantillons de minerai, le laboratoire de première intention réalisera les excisions de 75g de surface nécessaires pour constituer les prises d'essai à partir de chaque unité prélevée, selon le protocole fourni par le LNR, directement pour le minerai réfrigéré ou après décongélation en chambre froide pour le minerai congelé, si nécessaire. La prise d'essai tiendra sera représentative des différents taux de matière grasse, le cas échéant (cf. protocole mis en place pour le plan de surveillance mis en place sur les minerais en 2008).

  - pour les échantillons de viandes hachées, la prise d'essai est de 25g.

Pour toutes les prises d'essais, il est recommandé de prélever à plusieurs endroits du prélèvement afin de tenir compte de l'hétérogénéité potentielle de la contamination.

- enrichissement de la matrice alimentaire, ce qui permet aux souches de STEC éventuellement présentes de se multiplier jusqu'à atteindre des niveaux détectables, et de façon préférentielle par rapport aux autres microorganismes présents dans ces matrices ;

- extraction des acides nucléiques présents dans le bouillon d'enrichissement polymicrobien ainsi obtenu ;

- amplification et détection simultanées, par technique PCR en temps réel, des gènes *stx* et *eae*. En cas de non-détection des gènes *stx* et/ou *eae*, l'analyse est arrêtée à ce stade, le résultat est "négatif".

- pour les échantillons "non négatifs", les laboratoires agréés recherchent par PCR en temps réel les 7 marqueurs somatiques d'intérêt : 5 correspondent à la spécification technique ISO 13136 (O157, O26, O103, O111 et O145) et 2 correspondent à la méthode officielle américaine MLG 5B.01 de novembre 2011 (O45 et O121); les échantillons ayant révélé à la fois la présence des gènes *stx* et *eae* et l'un des marqueurs d'intérêt sont considérés comme "positifs présomptifs".

Des analyses complémentaires et de confirmation seront mises en œuvre par le LNR sur les échantillons "positifs présomptifs". A cette étape, des souches AEEC des sérogroupes ciblés pourront être isolées par le LNR.

Les bouillons d'enrichissement (eau peptonée tamponnée, minimum de 10 ml) et les extraits d'ADN devront être transmis sous régime du froid positif (2°C/8°C) sans délai au LNR, accompagnés de la fiche de transmission communiquée par le LNR aux laboratoires agréés.

Le laboratoire agréé ayant réalisé le screening devra prévenir le LNR du nombre d'échantillons envoyés, par messagerie électronique aux trois adresses suivantes :
laboratoire.umap@vetagro-sup.fr et estelle.loukiadis@vetagro-sup.fr **et** delphine.sergentet@vetagro-sup.fr

Par ailleurs, en accord avec la DGAL, et dans le cadre des activités d'épidémio-surveillance du LNR, tout échantillon ayant révélé la présence du gène *stx* devra obligatoirement être envoyés au LNR pour confirmation de la présence de souches STEC au sens large.

Les résultats des analyses sur les STEC considérées pathogènes (cf I.C) sont saisies dans SIGAL. En revanche, les résultats des activités d'épidémiosurveillance du LNR sur les STEC au sens large, ne seront transmis à la DGAL et à vous-mêmes qu'à la fin du plan et ne seront pas saisies dans SIGAL.

B - Délai de réponse

Dans l'hypothèse où des mesures de gestion spécifiques devraient être mises en œuvre après confirmation par le LNR, d'une souche STEC considérée pathogène, il convient que les résultats non négatifs, obtenus lors des analyses de première intention, vous soient communiqués dans un délai maximum de 48 heures à compter de la réception des échantillons par le laboratoire agréé (hors week-end).

Les résultats des étapes des analyses complémentaires et de confirmation seront transmis par le LNR à la DD(CS)PP et aux laboratoire agréés ayant réalisé les analyses de première intention. Un délai moyen de 24 à 72 heures (hors week-end et jours fériés) à compter de la réception des échantillons par le LNR est nécessaire pour les étapes de confirmation, d'isolement et de caractérisation des souches suspectes.

Dans tous les cas (laboratoire de première intention agrée ou LNR), les résultats doivent être transmis aux professionnels, par les DD(CS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, afin de leur permettre de libérer les produits éventuellement conservés en attente. Il peut être convenu,

avec votre accord préalable, que le LNR transmette directement les résultats à l'établissement concerné, sous la forme d'un rapport d'essai.

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

Pour chaque échantillon analysé, les résultats seront exprimés sous la forme « Non détection » ou « Détection » de souches STEC considérées comme pathogènes avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) et des facteurs de virulence associés.

IV - TRANSMISSION DES RESULTATS

Le suivi du taux de réalisation du plan d'analyse STEC sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies au niveau des interventions, notamment l'enregistrement des descripteurs. Dans SIGAL, deux plans ont été créés :

– "bovin;transfo ou m/marché;VH produit fini; E.coli STEC" pour les steak hachés,
– "bovin;transfo;minerais;E.coli STEC" pour les minerais.

Les résultats sont communiqués à vos services au fur et à mesure par le laboratoire, sous forme informatisée. Il appartient aux laboratoires agréés de saisir et de renvoyer les résultats sous SIGAL, y compris les analyses complémentaires et de confirmation effectuées par le LNR.

Vous attirerez l'attention du laboratoire sur la nécessité de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.
L'envoi simultané d'un rapport d'essais peut s'avérer nécessaire afin de faciliter la communication des résultats aux professionnels, un exemplaire pouvant également être transmis directement par le laboratoire à l'établissement d'origine (cf. section III-B).

V - SUITES EVENTUELLES A DONNER

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité ainsi que les actions à mener sont définies dans la NS concernant les dispositions générales pour l'année 2013 susvisée.
Par ailleurs, pour la gestion spécifique des ~~produits~~ viandes hachées contaminées par les souches visées par ce plan, vous vous reporterez à l'annexe III de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181.

Pour la gestion des minerais contaminés par les souches visées par ce plan, la gestion portera sur le minerai encore disponible correspondant au lot de minerai prélevé, et les viandes hachées qui en sont issues (quel que soit le résultat obtenu en cas de prélèvement sur ces viandes hachées). Ces produits seront détruits ou orientés vers un traitement assainissant (cuisson) en cas de présence confirmée d'une des souches visées par ce plan.
Dans le cas où des viandes hachées auraient été fabriquées avec les minerais testés positifs et seraient déjà commercialisées, il sera procédé à un retrait et un rappel des lots concernés.

VI – DISPOSITIONS FINANCIERES

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35.
Le financement des analyses réalisées par le LNR STEC est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention établie avec Vet-Agro-Sup.

Je vous remercie de faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note, à la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires).

Le Directeur Général Adjoint

ANNEXE I : Répartition du nombre de prélèvements par région

Région	Prélèvements de minerai	Prélèvements de viande hachée	Total
Auvergne	39	39	78
Basse-Normandie	67	67	134
Bourgogne	44	44	88
Bretagne	48	48	96
Champagne-Ardenne	~~19~~7	~~19~~ 7	~~38~~ 14
Centre	81	81	162
Limousin	14	14	28
Lorraine	~~8~~ 14	~~8~~ 14	~~16~~ 28
Midi-Pyrénées	33	33	66
Pays-de-la-Loire	104	104	208
Picardie	19	19	38
Provence-Alpes-Côte d'Azur	16	16	32
Rhône-Alpes	~~8~~ 14	~~8~~ 14	~~16~~ 28
TOTAL	500	500	1 000

ANNEXE II : Répartition des prélèvements par établissement

Région	Département		Établissement		Nb VHS*	Nb VHR*	Nb Minerais
	N°	**Nom**	**SIRET/ILU**	**Raison sociale**			
Auvergne	03	Allier	50851378500164	SOCOPA	39	0	39
Basse-Normandie	14	Calvados	14167021	CHIRON ACVF COLOMBELLES	12	0	12
			1475210	ELIVIA VILLERS-BOCAGE	19	0	19
	61	Orne	6116902	CHARAL FLERS	36	0	36
Bourgogne	71	Saône-et-Loire	77622146700116	BIGARD CUISEAUX	44	0	44
Bretagne	29	Finistère	77622146700017	BIGARD QUIMPERLE	15	6	21
	56	Morbihan	56225001	KERMENE SAINT-LERY	0	11	11
			5607801	SOCIETE ALIMENTAIRE DE GUIDEL	16	0	16
Centre	45	Loiret	45147002	MC KEY FOOD SERVICE SARL FLEURY-LES-AUBRAIS	81	0	81
Champagne-Ardennes	~~10~~	~~Aube~~	~~1036203~~	~~SAVIEL~~	~~0~~	~~6~~	~~6~~
	51	Marne	51649002	~~BIGARD~~ ELIVIA	0	7	7
	~~57~~	~~Moselle~~	~~57463001~~	~~CHARAL~~	~~0~~	~~6~~	~~6~~
Limousin	19	Corrèze	54695037900117	CHARAL EGLETONS	14	0	14
Lorraine	88	Vosges	52164819600025	ELIVIA	8	0	8
	57	Moselle	57463001	CHARAL	0	6	6
Midi-Pyrénées	12	Aveyron	12223001	POUJOL FRERES SAINTE-GENEVIEVE-SUR-ARGENCE	33	0	33
Pays de la Loire	49	Maine-et-Loire	49176001	ELIVIA LE LION	14	0	14
		Maine-et-Loire	49323032	ELIVIA ANGERS	0	14	14
		Maine-et-Loire	49099002	CHARAL	0	21	21
	72	Sarthe	72080002	SOCOPA CHERRE	32	23	55
Picardie	80	Somme	80011001	BIGARD AILLY-SUR-SOMME	8	~~11~~	~~19~~ 8
			80318001	BIGARD		11	11
Rhône-Alpes	38	Isère	44295780900027	ELIVIA	0	8	8
	26		41433740200039	SAVIEL	0	6	6
Provence-Alpes-Côte d'Azur	84	Vaucluse	66655005800240	SOCOPA	0	8	8
	13	Bouches du Rhône	77622146700082	BIGARD	0	8	8
13 régions	**19 départements**		**2~~3~~34 établissements**		**500**		**500**

* : VHS : Viande hachée surgelée ; VHR :Viande hachée réfrigéré

ANNEXE III : Fiche technique – Commémoratifs « intervention »

COMMEMORATIFS POUR MINERAIS

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO »	LCU	Assembleur Intégrateur Intégrateur&Assembleur	Assembleur (A)= atelier viande hachée. L'opérateur assemble des minerais de provenances diverses pour produire des steaks hachés Intégrateur (I) =ateliers découpe + viande hachée. L'opérateur effectue à la fois des opérations de découpe et de fabrication de viandes hachées uniquement à partir de minerais issus de son propre atelier de découpe I+A= L'intégrateur assemble des minerais issus à la fois de son propre atelier de découpe et d'autres provenance	Oui
établissement ou atelier d'origine « ETATEORG »	ALPHA		Numéro ilu de l'atelier où est fait le prélèvement de minerai	Oui
Identification du minerai «IDTF_MNR»	ALPHA		n° de lot du minerai prélevé	Oui
Origine et pays du minerai « ORG_P_MNR »	LCU	France, Etat membre UE, Pays tiers Multi-origine	sigle CTPS	Oui
Pays d'origine sigle « PAYORIG »	LCU	Liste associée	Si plusieurs pays d'origine, indiquer « multi-origine »	Oui
Etat au moment du prélèvement «ETATPREL»	LCU	Réfrigéré Congelé Décongelé En décongélation	État du minerai au moment du prélèvement	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		Date à saisir. Cette information sert au calcul des indicateurs de performance.	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		Libre	Non

COMMEMORATIFS POUR VIANDE HACHEE

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO »	LCU	Assembleur Intégrateur Intégrateur&Assembleur	Assembleur (A)= atelier viande hachée. L'opérateur assemble des minerais de provenances diverses pour produire des steaks hachés Intégrateur (I) =ateliers découpe + viande hachée. L'opérateur effectue à la fois des opérations de découpe et de fabrication de viandes hachées uniquement à partir de minerais issus de son propre atelier de découpe I+A= L'intégrateur assemble des minerais issus à la fois de son propre atelier de découpe et d'autres provenance	Oui
établissement ou atelier d'origine « ETATEORG »	ALPHA		Numéro ilu de l'atelier où est fait le prélèvement de viande hachée	Oui
Identification du minerai «IDTF_MNR»	ALPHA		Numéro de lot du minerai : **dans la mesure du possible, le steak haché sera issu d'un minerai prélevé**. Dans ce cas, le descripteur « IDMIN » doit être le même que celui renseigné lors du prélèvement du minerai	Oui
origine du minerais «ORG_P_MNR»	LCU	France, Etat membre UE, Pays tiers Multi-origine	sigle CTPS	Oui
Pays d'origine sigle « PAYORIG »	LCU	Liste associée	Si plusieurs pays d'origine, indiquer « multi-origine »	Oui
Identification de la mêlée «IDTF_ML»	ALPHA		N° de lot de la mêlée dont est issue le steak haché prélevé	Oui
Identification du lot ou de l'animal «IDLOTAX»	ALPHA		N°lot du steak haché prélevé	Oui
état au moment du prélèvement «ETATPREL»	LCU	Congelé Réfrigéré	Etat du steak haché au moment du prélèvement	Oui
destination de la viande hachée «DESTVH»	LCU	GMS Restauration collective Restauration commerciale Restauration rapide Autre	Destination du steak hachée ; « Autre » recouvre par exemple les « metro », cash and carry, la remise au commerce de détail en général.	Oui
Pourcentage de matière grasse du steak haché « PCMG9 »	LCU	5% 15% 20 % Autre		Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		Date à saisir par DDCSPP. Cette information sert au calcul des indicateurs de performance.	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		Libre	Non

ANNEXE IV : Modalités de prélèvement

Analytes recherchés	**STEC hautement pathogènes** (1)
Produits alimentaires concernés	Minerais et steaks hachés surgelés ou réfrigérés
Espèces	Bovine (bœuf)
Quantité minimum à prélever	4kg (minerai), 100 g (steak)
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	n=4 : minerai ; n=1 : steak
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile (sacs ou flacons en plastique)
Conservation avant analyse	Froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	24 heures maximum
Laboratoire de 1ère intention (destinataire des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d'*E. coli* STEC pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation)
Types de technique	PCR + microbiologie
Matrices analysées	Viande de bœuf
Prise d'essai pour analyse	75g : minerai ; 25g : steak
Méthode de référence	Méthode diffusée par le LNR pour *E. coli*, y compris STEC (VetAgro Sup - LMAP)
Seuil de détection	Présence dans 75g ou 25g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Sans objet
Identification souche	Sérotype et gènes de virulence (*stx* et *eae*)

(1) Les souches recherchées sont (i) les souches STEC considérées comme hautement pathogènes appartenant aux sérogroupes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O111:H8,O145:H28, et (ii) les souches STEC pathogènes appartenant aux sérogroupes O45 et O121.