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 produits de la mer et d'eau douce

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Pierre VELGE
Tél : 01.49.55.60.44
Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne :13-120 PS_Ecoli_2014
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2013-8195

Date: 27 novembre 2013

NOR : AGRG1329030N

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	01/01/2014
Abroge et remplace :	NS DGAL/SDSSA/N2012-8226 du 20/11/2012
Date d'expiration :	31/12/2014
Date limite de réponse/réalisation :	15/02/2015
Nombre d'annexes :	III
Degré et période de confidentialité :	Destinataires

Objet : Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves vivants – 2014.

Références : Règlement (CE) n°882/2004, Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°854/2004, Règlement (CE) n°2073/2005, Note de service générale relative aux PSPC 2014

Résumé : Cette note précise les instructions pour mettre en œuvre le plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves vivants au stade de la distribution en 2014. Ce plan de surveillance doit être réalisé jusqu'au 31 décembre 2014 inclus. La date limite de réponse est le 15 février 2015.

Mots-clés : plan de surveillance, mollusques bivalves vivants, microbiologie, *Escherichia coli*, PSPC

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DAAF DRAAF(Suivi d'exécution)	**Pour information** : – Préfets – BNEVP – DGCCRF/DGS – ANSES – LNR IFREMER – ADILVA

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

Conformément à la note de service annuelle générale relative aux plans de surveillance et de contrôle 2014, le présent plan entre dans la catégorie des plans de surveillance dans la mesure où il vous est demandé de procéder à **des prélèvements aléatoires**.

L'objectif de ce plan est d'apprécier la conformité du critère réglementaire relatif à *E.coli* dans les mollusques bivalves, au plus près du consommateur.

B - Définition du nombre national de prélèvements retenu

Au total, 480 prélèvements sont planifiés en 2014.

C - Couples analytes/ matrices

Les prélèvements seront constitués de coquillages vivants dans lesquels *Escherichia coli* sera recherché. L'analyse portera sur la chair et le liquide intervalvaire (CLI).
La liste des espèces de mollusques visées par le plan de surveillance est la suivante :

Nom scientifique	Nom commercial
Glycymeris spp	Amande
Cerastoderma spp	Coque
Pecten maximus, Pecten spp	Coquille Saint-Jacques
Solenoidea	Couteau
Iphigenia spp	Donace
Crassostrea spp	Huître creuse
Ostrea spp	Huître plate
Scrobicularia spp	Lavignon
Mytilla spp, Mytilus spp, etc.	Moule
Tapes spp, Ruditapes spp.	Palourde
Venus verrucosa	Praire
Spisula spp	Spisule
Tellina spp	Telline
Aequipecten opercularis	Vanneau

D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements sont à réaliser dans les lieux définis dans le tableau ci-dessous :

Lieux de prélèvements	Origine
Remise au consommateur final	nationale ou non nationale

Les prélèvements seront réalisés dans les grandes et moyennes surfaces, les marchés ambulants ou les magasins de détail (dont les poissonneries).

Des prélèvements pourront être réalisés au sein du MIN de Rungis (94) sans pour autant être l'unique source des prélèvements de ce département.

II - MODE OPERATOIRE DES PRELEVEMENTS

A - Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Le plan s'étend du 1er janvier au 31 décembre 2014 inclus, la programmation de ces prélèvements devra tenir compte des particularités de mise sur le marché des différentes espèces et de la saisonnalité de la pêche.

J'attire votre attention sur le fait que les prélèvements de ce plan doivent s'étaler jusqu'au 31 décembre 2014 afin de prendre en compte les fortes périodes d'activité que représentent les fêtes de fin d'année.
Néanmoins, aucun prélèvement ne doit être envoyé à un laboratoire après le 31 décembre 2014, afin de garantir le retour de 100% des résultats d'analyses au 15 février 2015 à la DGAL.

B - Réalisation des prélèvements

Chaque département retenu pour l'exécution de ce plan de surveillance doit mettre en **place une programmation annuelle de ces interventions et ne pas programmer 2 ou plusieurs interventions dans un même établissement et à une même date.**

1 - Nombre de régions concernées et répartition des prélèvements

Toutes les régions et tous les départements métropolitains sont concernés par ce plan de surveillance à hauteur de **5 prélèvements par département**.
Confère annexe I.

2 - Réalisation et envoi des prélèvements

Les prélèvements peuvent être constitués de mollusques bivalves vivants d'élevage (conchyliculture) ou de pêche, sans priorité quant au pays d'origine de production.
Les coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées afin qu'ils restent vivants jusqu'à la livraison au laboratoire d'analyse (Cf. annexe III).

Les prélèvements doivent être réalisés selon les modalités de la note de service générale PSPC 2014. (chp. II_B).
Le prélèvement, réalisé en divers points du lot, est composé d'un nombre d'individus entiers, vivants, permettant d'extraire un poids minimum de 100 g de CLI, comme décrit dans le tableau ci-dessous :

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

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

3 - Nature des analytes recherchés

Escherichia coli sera recherché à la fois comme critère de sécurité et comme indicateur de contamination fécale (Cf. règlement 2073/2005).

4 - Laboratoire destinataire des échantillons

Pour la réalisation de ce plan de surveillance, vous choisirez uniquement un laboratoire agréé et qualifié pour les échanges informatisés (EDI) dans la liste des laboratoires fait partie de l'annexe IV de la note de service générale PSPC 2014.

Pour un accès direct :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568

C - Identification des échantillons

L'identification et l'envoi du prélèvement au laboratoire se font conformément aux instructions de la note de service générale pour l'année 2014 susvisée.
La procédure de gestion des pré-DAP et des DAP figurera dans un nouvel ordre de méthode actualisé mi-novembre 2012.
Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement.

III - ANALYSE

A - Méthodes d'analyses

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

- Méthode de référence NPP ISO/TS 16649-3
- Méthode impédancemétrique NF V 08-106

B - Délai de réponse

Étant donné le besoin potentiel, en cas de résultat défavorable en *E. coli*, afin de prendre des mesures de gestion immédiates sur les lots, voire sur les zones de production (si elles ont été correctement identifiées) vous voudrez bien :

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

C - Expression des résultats

Les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisées (EDI) renverront directement dans SIGAL les résultats d'analyse.

IV - TRANSMISSION DES RESULTATS

A - Valeur maximale de référence

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié[1] définit pour *E. coli* un critère microbiologique de sécurité, applicable pour les mollusques bivalves vivants comme suit :

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

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

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 2014 susvisée.**

Je vous remercie de faire part à la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (bureau des produits de la mer et d'eau douce) des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

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

ANNEXE I

REPARTITION DU NOMBRE DE PRELEVEMENTS PAR REGION

Régions	Total
Alsace	10
Aquitaine	25
Auvergne	20
Basse-Normandie	15
Bourgogne	20
Bretagne	20
Centre	30
Champagne-Ardennes	20
Corse	10
Franche-Comté	20
Hte-Normandie	10
Ile de France	40
Languedoc-Roussillon	25
Limousin	15
Lorraine	20
Midi-Pyrénées	40
Nord-Pas de Calais	10
PACA	30
Pays-de-la loire	25
Picardie	15
Poitou-Charentes	20
Rhône-Alpes	40
Total	480

ANNEXE II
Fiche technique – Commémoratifs intervention

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

ANNEXE III

Données techniques – Plans prévisionnel

			LIBELLE PLAN PREVISIONNEL									
N° INSTRUCTION	**TYPE DE PLAN**	**FAMILLE CONTAMINANT**	**FILIERE**	**STADE PLVT**	**MATRICE**	**CONTAMINANT**	**Libellé court du plan**	**NB PRELEVEMENT NATIONAL**	**Nb ECHANT. PAR PRELEV^{T}**	**QTE MIN A PRELEVER**	**T°C DE CONSERV°**	**DUREE MAX DE CONSERV°**
Plan E.Coli dans les mollusques bivalves vivants	SURVEILLANCE	MICROBIOLOGIE	mollusque	m/marché	tout mollusque	E.coli	PSC13601	480	Huitre : 10 à 12 Indiv Autres : 30 à 40 Indiv	100g (+liquide)	10 ±5°C	24H-48H