Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2015-1166** **28/12/2015**

Date de mise en application : 01/01/2016
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2017
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par Listeria monocytogenes et par Salmonella spp. au stade de la production - 2016

Destinataires d'exécution
DRAAF : Toutes DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à recueillir des données représentatives de la contamination des fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) produits en France par Listeria monocytogenes et par Salmonella spp., afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ces dangers. Ainsi, 400 échantillons (n=5) seront prélevés en toute fin de production ou en cours d'affinage, répartis sur le territoire proportionnellement aux volumes de production. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2016. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à l'aide de descripteurs spécifiques, au plus tard le 1er février 2017.

Textes de référence :- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-1013 du 25 novembre 2015 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2016 des plans de surveillance et de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées

alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux
- 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
- 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 juillet 2009

Listeria monocytogenes (*L. monocytogenes*) est responsable d'une infection rare mais grave : la listériose, qui peut entraîner des symptômes grippaux, infections locales, septicémies, méningites ou, pour les femmes enceintes, avortements spontanés, morts in utero ou prématurités. La listériose, mortelle dans 20 à 30 % des cas, est particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées.
La transmission de la bactérie à l'Homme se fait principalement par voie alimentaire (99 % des cas). Les aliments considérés comme présentant le plus de risque sont ceux consommés en l'état, permettant la croissance de *L. monocytogenes* et conservés un certain temps sous température dirigée.

Les salmonelles non typhiques sont un des principaux agents bactériens responsables d'intoxications d'origine alimentaire dans les pays industrialisés. La maladie, présentant les symptômes d'une gastro-entérite aiguë, peut entraîner une déshydratation et la mort dans 0,8 % des cas (principalement chez les nourrissons, les personnes âgées ou immunodéprimées).
Le réservoir principal de *Salmonella spp.* est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères et des oiseaux. La transmission à l'Homme se fait essentiellement (95 % des cas) par la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits.

Ainsi, les fromages au lait cru, et particulièrement les pâtes molles, les pâtes persillées et les pâtes pressées non cuites, font partie des produits « à risque » susceptibles d'être contaminés par *L. monocytogenes* et *Salmonella spp*. En 2014 et 2015, de nombreuses alertes relatives à la contamination de fromages au lait cru par *L. monocytogenes* ou *Salmonella spp.* ont d'ailleurs été recensées par la Mission des urgences sanitaires (MUS).

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe les critères de sécurité suivants qui s'appliquent aux fromages au lait cru :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g[1] [2]		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence[3] dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales[4]	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.11 Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation[5]	*Salmonella*	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

1 ufc/g = unités formant colonies par gramme
2 Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.
3 Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.
4 Les produits pour lesquels pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, les produits pour lesquels pH ≤ 5,0 et aw ≤ 0,94, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.
5 Excepté les produits pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur aw du produit le cas échéant, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

De plus, la directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *L. monocytogenes* et *Salmonella* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette même directive.

Ainsi, les objectifs de ce plan de surveillance sont :

– d'estimer le risque de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella spp.* des fromages les plus à risque et le plus souvent incriminés dans les alertes (fromages au lait cru à l'exception des pâtes pressées cuites),

– si nécessaire, de mettre en place des mesures correctives avec les filières professionnelles concernées,

– de disposer de données qui seront utilisées dans le cadre de l'exportation de fromages au lait cru vers les pays tiers.

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

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons de fromages au lait cru à prélever est fixé à 400, à raison de 5 unités analysées par échantillon et par analyte (soit 4 000 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

13 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement aux volumes de production, est listé en annexe I.

Une répartition plus précise en fonction de la matrice à prélever est présentée en annexe I bis.

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes de production, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

Les prélèvements sont réalisés dans des ateliers de production ou d'affinage de fromages au lait cru agréés représentatifs de la production nationale.

Les prélèvements au sein des différents ateliers (établissements industriels et producteurs fermiers) doivent être faits proportionnellement aux volumes de production. Par conséquent, il est essentiel de ne pas sur-représenter les prélèvements chez les producteurs fermiers. Plusieurs prélèvements doivent en revanche être réalisés dans les gros établissements industriels.

Les prélèvements sont effectués entre le 2 janvier et le 31 décembre 2016, en veillant à les échelonner de façon régulière tout au long de l'année. Il convient néanmoins de tenir compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

L'objectif de ce plan de surveillance est d'estimer le risque de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella spp.* des fromages les plus à risque et le plus souvent incriminés dans les alertes : les fromages au lait cru à l'exception des pâtes pressées cuites. Au sein de cette sous-population de fromages, les prélèvements sont réalisés de manière aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Les échantillons prélevés sont des fromages au lait cru, à l'exception des pâtes pressées cuites.

Ces échantillons sont répartis de la manière suivante afin d'être représentatifs de la production nationale :

- 290 fromages au lait cru de vache,
- 72 fromages au lait cru de brebis,
- 38 fromages au lait cru de chèvre.

Les bactéries suivantes sont recherchées dans les échantillons prélevés :

- *L. monocytogenes*, avec dénombrement en cas de présence,
- *Salmonella spp.*, avec sérotypage en cas de présence.

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe IV.

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités de 100 grammes appartenant au même lot de fabrication.

Les prélèvements concernent :

- soit des produits non conditionnés, auquel cas les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination,
- soit des échantillons conditionnés directement par le fabricant.

Selon les technologies, les prélèvements sont réalisés en toute fin de production ou en cours d'affinage, sur des produits prêts à être mis sur le marché.

Dans la mesure du possible, les lots faisant l'objet d'un prélèvement ne seront pas mis sur le marché en attente des résultats.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.
La liste des descripteurs d'intervention à renseigner est présentée en annexe II.

Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :

- type établissement (MICROBIO) : fermier ou non fermier,
- dénomination du produit,
- type de fromage (ST09),
- identification du lot,
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : D'autres descripteurs concernent les résultats d'analyse et sont renseignés a posteriori, à réception du rapport d'essais.

En effet, même dans le cas où les laboratoires agréés seraient en mesure de transmettre les résultats des analyses de *L. monocytogenes* et de *Salmonella* réalisées en 2016 par voie informatisée, il est demandé aux DD(CS)PP de saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais et au plus tard le 1er février 2017, les résultats d'analyse à l'aide des descripteurs spécifiques suivants :

- « Contamination par *Listeria* » : « oui » en cas de présence de *L. monocytogenes* dans 25 g / « non » en cas d'absence de *L. monocytogenes* dans 25 g,
- « Contamination par *Salmonella* » : « oui » en cas de présence de *Salmonella spp.* dans 25 g / « non » en cas d'absence de *Salmonella spp.* dans 25 g.

En cas de résultat positif pour *L. monocytogenes* (présence dans 25 g), la DD(CS)PP indique le résultat du dénombrement, en ufc/g, au niveau du descripteur « Dénombrement en *Listeria* », pour chacune des unités ayant un résultat positif.

En cas de résultat positif pour *Salmonella spp.* (présence dans 25 g), la DD(CS)PP indique le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau du descripteur « Commentaires ».

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C), à un laboratoire d'analyse agréé en microbiologie des aliments pour la recherche de *L. monocytogenes* et de *Salmonella spp*.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Cf. annexe 4 de l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013

Pour ce plan, les laboratoires d'analyses sélectionnés doivent être agréés pour la recherche de *Listeria monocytogenes* et de *Salmonella* (laboratoires d'analyse disposant de l'agrément A).

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante :
agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

III - Gestion des échantillons

Laboratoires analystes

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (comprise entre +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer l'expéditeur.

3.2. Méthodes officielles

Cf. tableau A mis à disposition des laboratoires sur le portail Resytal https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/

- *Listeria monocytogenes*

Les laboratoires agréés procèdent :
- à la recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 11290-1 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* – Partie 1 : méthode de recherche »,
- au dénombrement de *L. monocytogenes* selon la norme NF EN ISO 11290-2 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *L. monocytogenes* : Partie 2 – méthode de dénombrement ».

Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (ex : méthodes certifiées AFNOR validation) peuvent être utilisées.

Le dénombrement peut être mis en œuvre de façon simultanée à la recherche, ou uniquement en cas de présence de *L. monocytogenes* dans l'échantillon analysé. Le seuil minimal de dénombrement est fixé à 10 ufc/g.

- *Salmonella spp.*

Les laboratoires agréés procèdent :
- à la recherche de *Salmonella spp.* dans 25 g selon la norme NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella spp.* ». Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 (ex : méthodes certifiées AFNOR validation) peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi mentionnées sur l'attestation de validation ;
- au sérotypage des souches isolées, selon les recommandations techniques de la norme ISO 6579-3.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiches de plan PLISTMC et PSALMM

- *Listeria monocytogenes*

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *L. monocytogenes*.

Le dénombrement est exprimé en nombre d'ufc par gramme.

Le laboratoire statue sur la conformité de l'échantillon selon les règles décrites en introduction.

- *Salmonella spp.*

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *Salmonella spp.*, avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) en cas de présence.

Un échantillon est non-conforme dès lors que la bactérie est détectée.

3.4. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013

Les analyses sont réalisées par les laboratoires agréés dans les meilleurs délais (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

En cas de résultat non-conforme pour *L. monocytogenes* ou pour *Salmonella*, les laboratoires avertissent immédiatement (par fax, téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP « donneur d'ordre ».
Les résultats sont communiqués aux DD(CS)PP par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

Les laboratoires agréés qui obtiendront leur qualification pour les échanges de données informatisés au cours de l'année 2016 devront transmettre les résultats sous forme informatisée, au plus tard le 1er février 2017.

3.5. Transmission des souches de *Salmonella* identifiées

Une seule souche par sérotype et par échantillon devra être transmise par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact reseau.salmonella@anses.fr), à l'adresse suivante :

ANSES
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL – Réseau *Salmonella*
22 rue Pierre et Marie Curie
94 703 MAISONS-ALFORT CEDEX

Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires agréés veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella* :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche.

IV - Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

DD(CS)PP

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 (cf annexe 6 – action n°1).

Si les produits ne sont pas encore mis sur le marché, le signalement est effectué par mail au bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr).

En revanche, si les produits sont sur le marché, il s'agit d'une alerte et le signalement est effectué par mail à la DGAL/MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr). Les mesures de gestion sont prises en concertation avec la DGAL/MUS.

Dans tous les cas, des investigations devront être conduites pour rechercher l'origine de la contamination et des actions correctives devront être mises en place par l'opérateur.

Attention : Certains cas correspondant à des fromages contaminés par *L. monocytogenes* à des concentrations inférieures à 100 ufc/g, ne sont pas des non-conformités et ne nécessitent pas de signalement à la DGAL. C'est le cas :

– si le fabricant est en mesure de démontrer par une étude de durée de vie que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation, en particulier s'il peut fixer des valeurs intermédiaires, pendant le procédé, suffisamment basses pour garantir que cette limite ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation (cf. note de bas de page n°5 de la catégorie 1.2 du règlement (CE) n°2073/2005) ;

– pour les fromages ne permettant pas la croissance de *L. monocytogenes* (cf. note de bas de page n°8 de la catégorie 1.3 du règlement (CE) n°2073/2005) :

- fromage ayant pH ≤ 4,4 ou a_w ≤ 0,92 ou pour lequel pH ≤ 5,0 et a_w ≤ 0,94 ;
- fromage à durée de conservation ≤ 5 jours ;
- présence d'éléments de justification scientifique.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, laboratoires analystes

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, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Nouvelle région	**Ancienne région** (avant 2016)	**Nombre d'échantillons à prélever**	
Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine	Alsace	7	21
	Champagne-Ardenne	5	
	Lorraine	9	
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	34	39
	Limousin	0	
	Poitou-Charentes	5	
Auvergne-Rhône-Alpes	Auvergne	34	114
	Rhône-Alpes	80	
Bourgogne-Franche-Comté	Bourgogne	9	81
	Franche-Comté	72	
Bretagne	Bretagne	2	2
Centre-Val de Loire	Centre	9	9
Corse	Corse	3	3
Île-de-France	Île-de-France	4	4
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	3	67
	Midi-Pyrénées	64	
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	11	15
	Picardie	4	
Normandie	Basse-Normandie	25	30
	Haute-Normandie	5	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	6	6
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	9	9
Total		**400**	

ANNEXE I bis

Répartition des prélèvements par région et par matrice

Nouvelle région	Ancienne région (avant 2016)	Nombre d'échantillons à prélever					
		Vache			Brebis		Chèvre
		Pâte molle	Pâte persillée	Pâte pressée non cuite	Pâte persillée	Pâte pressée non cuite	
Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine	Alsace	7	-	-	-	-	-
	Champagne-Ardenne	5	-	-	-	-	-
	Lorraine	9	-	-	-	-	-
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	2	-	8	-	18	6
	Limousin	-	-	-	-	-	-
	Poitou-Charentes	-	-	-	-	-	5
Auvergne-Rhône-Alpes	Auvergne	-	3	31	-	-	-
	Rhône-Alpes	16	-	62	-	-	2
Bourgogne-Franche-Comté	Bourgogne	7	-	-	-	-	2
	Franche-Comté	13	4	55	-	-	-
Bretagne	Bretagne	-	-	2	-	-	-
Centre-Val de Loire	Centre	-	-	-	-	-	9
Corse	Corse	-	-	-	-	2	1
Île-de-France	Île-de-France	4	-	-	-	-	-
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	-	-	-	-	-	3
	Midi-Pyrénées	-	-	9	50	-	5
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	11	-	-	-	-	-
	Picardie	4	-	-	-	-	-
Normandie	Basse-Normandie	25	-	-	-	-	-
	Haute-Normandie	5	-	-	-	-	-
Pays de la Loire	Pays de la Loire	2	-	3	-	-	1
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	-	-	3	-	2	4
Total		**110**	**7**	**173**	**50**	**22**	**38**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO »	LCU	Fermier / Non fermier	A saisir par la DD	Oui
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Type de fromage (ST09) « TYPFRM »	LCU	Fromage à pâte molle / Fromage à pâte persillée / Fromage à pâte pressée / Pâte molle à croûte fleurie / Pâte molle à croûte lavée / Pâte persillée / Pâte pressée demi-cuite / Pâte pressée non cuite / Frais / Autre	A saisir par la DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE			Non
Contamination par *Listeria* « CNTM_LM »	LCU	Oui / Non	A saisir par DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée sur le prélèvement dans le cadre de ce plan**	Oui
Dénombrement en *Listeria* « DNBR_LM »	ALPHA		A saisir par DD **Si le prélèvement est contaminé par *Listeria monocytogenes*, préciser le résultat du dénombrement (en ufc/g) pour chacune des unités ayant un résultat positif**	Non
Contamination par *Salmonella* « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par DD **Concerne le résultat de l'analyse effectuée sur le prélèvement dans le cadre de ce plan**	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD **Si le prélèvement est contaminé par *Salmonella*, préciser le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau de ce descripteur**	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	*Listeria monocytogenes* *Salmonella spp.*
Produits alimentaires concernés	Fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites)
Espèces	Bovine, ovine, caprine
Quantité minimum à prélever	100 g
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de *L. monocytogenes* et de *Salmonella spp.* pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites)
Prise d'essai pour analyse	*L. monocytogenes* 25 g *Salmonella spp.* 25 g
Méthode de référence	*L. monocytogenes* NF EN ISO 11290-1 et 11290-2 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie) *Salmonella spp.* NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	*L. monocytogenes* Présence dans 25 g *Salmonella spp.* Présence dans 25 g
Seuil de numération	*L. monocytogenes* 10 ufc/g
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	*L. monocytogenes* - Absence dans 25 g (n = 5, c = 0) à la production si aucun élément de justification - 100 ufc/g (n = 5, c = 0) tout au long de la durée de vie si justification[6] *Salmonella spp.* Absence dans 25 g (n = 5, c = 0)
Identification souche	*Salmonella spp.* Sérotypage

6 Éléments de justification définis dans les renvois aux notes de bas de page du chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	† NAT – 553-pdts laitiers;transfo;fromages lait cru vache;Salmo Listeria † NAT – 554-pdts laitiers;transfo;fromages lait cru brebis;Salmo Listeria † NAT – 555-pdts laitiers;transfo;fromages lait cru chèvre;Salmo Listeria
Objectifs du plan	† Estimer le risque de contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella spp.* des fromages les plus à risque et les plus souvent incriminés dans les alertes † Mettre en place des mesures correctives avec les filières professionnelles concernées le cas échéant † Disposer de données qui seront utilisées dans le cadre de l'exportation de fromages au lait cru vers les pays tiers
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016
Stade de prélèvement	Production
Matrice à prélever	Fromages au lait cru de vache, de brebis et de chèvre (sauf pâtes pressées cuites) → **Se référer aux répartitions régionales et départementales établies**
Analytes recherchés	*Listeria monocytogenes* *Salmonella spp.*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué comme suit : † **5 unités** de 100 g appartenant au même lot de fabrication † prélèvement réalisé **en fin de production** ou **en cours d'affinage** Si le produit prélevé n'est pas conditionné, le prélèvement est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** † Dénomination du produit † Type de fromage † Numéro de lot
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Type établissement (MICROBIO) « TYPETABIO » : fermier ou non fermier † Dénomination du produit « PRODDENOM » † Type de fromage (ST09) « TYPFRM » † Numéro de lot « IDLOTAX » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour les analyses de *Listeria monocytogenes* et de *Salmonella*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____ _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire **dès réception du rapport d'essais** † Descripteur « Contamination par Listeria » OUI en cas de présence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g NON en cas d'absence de *Listeria monocytogenes* dans 25 g † Descripteur « Contamination par *Salmonella* » OUI en cas de présence de *Salmonella* dans 25 g NON en cas d'absence de *Salmonella* dans 25 g † Descripteur « Dénombrement en *Listeria* » en cas de présence de *Listeria monocytogenes* Résultat du dénombrement en ufc/g pour chacune des unités ayant un résultat positif † Descripteur « Commentaires » en cas de présence de *Salmonella* Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* = présence dans 25 g si aucun élément de justification **ou** 100 ufc/g tout au long de la durée de vie si justification Résultat non conforme pour *Salmonella* = présence dans 25 g † Produits non mis sur le marché : **Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA** † Produits mis sur le marché : **Signalement à la DGAL/MUS** – copie DGAL/SDSSA/BASCA **Actions à mener** définies en concertation avec la MUS