

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-791 18/12/2023
--	---

Date de mise en application : 01/01/2024

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Plans de surveillance et plan exploratoire de la contamination de certaines denrées alimentaires d'origine animale et végétale par les Escherichia coli producteurs de Shigatoxines - Dispositif PSPC -Campagne 2024

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Délégataires Prélèvements PSPC Laboratoires départementaux d'analyses agréés et Service Commun des Laboratoires (SCL) LNR STEC

Résumé : Cette instruction technique concerne trois plans à mettre en œuvre en 2024 dans le cadre du dispositif PSPC :

- un plan de surveillance portant sur les viandes hachées et préparations de viandes hachées de veau et de bœuf à la production ;
- un plan de surveillance des préparations à base de farine à la distribution ;
- un plan exploratoire sur les farines végétales à la production (meunerie).

Les prélèvements de ces trois plans sont délégués (exceptés ceux programmés pour les DROM et la Corse).

Textes de référence :- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques

- 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

- Avis du 2 mai 2023 de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la définition des souches pathogènes d'*Escherichia coli* productrices de shigatoxines

- Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-327 du 7 avril 2017 concernant les dispositions applicables aux réseaux de laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses officielles de détection des *Escherichia coli* productrices de Shigatoxines (STEC) et de confirmation par isolement de la souche bactérienne STEC

- Instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2023-691 relative à la campagne 2023 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

- 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 produit est identifié –Version révisée du 2 juillet 2009 complétée d'une annexe XI mise à jour en 2019

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Les *Escherichia coli* producteurs de Shigatoxines (STEC) font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

En France, les infections humaines à STEC d'origine alimentaire sont le plus souvent liées à la consommation de viande bovine ou de produits laitiers à base de lait cru contaminés consommés crus ou insuffisamment cuits.

Des données de prévalences suggèrent un portage important de souches STEC dans le tube digestif des veaux de boucherie. Sans mesures de maîtrise efficaces et appropriées des STEC, les carcasses destinées au hachage pourraient montrer un taux de contamination plus élevé. Il convient donc de mener un plan de surveillance sur la viande hachée de veau notamment pour estimer la prévalence de contamination de cette matrice et étudier la diversité des souches isolées. Par ailleurs, hormis pour la filière bovine (viande et lait/ produits laitiers), peu de données françaises de contamination sont disponibles en particulier pour les denrées végétales et d'origine végétale. Or, de récentes épidémies ont été associées à la consommation de farines et à des pâtes à base de farine insuffisamment cuites aux États-Unis et au Canada. Début février 2022, les autorités de santé ont détecté une vaste épidémie de syndrome hémolytique et urémique (SHU) causée par des STEC appartenant aux sérogroupes O26 et O103 en France. Les analyses épidémiologiques et microbiologiques ont confirmé un lien entre la survenue des cas et la consommation de pizzas surgelées. Parmi les ingrédients utilisés par l'entreprise, les produits à base de farine sont suspectés comme origine de la contamination. Il existe peu de données en Europe sur la prévalence et la diversité des souches dans la filière meunerie.

L'avis de l'ANSES du 2 mai 2023 répondant à la saisine n°2020-SA-0095, relatif à la définition des souches pathogènes d'*Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC), propose une nouvelle classification des souches de STEC en fonction de leur potentiel de virulence (association à des formes sévères d'infection). Ce classement peut être utilisé pour déterminer les souches à surveiller dans les aliments. Les sérogroupes n'interviennent pas dans ce nouveau classement. Celui-ci est basé sur les sous-types des gènes *stx* et les gènes ou marqueurs d'adhésion. Les souches de STEC sont donc définies par leur profil de virulence et classées en quatre groupes (I à IV). Ainsi les souches STEC possédant les sous-types *stx2a* et/ou *stx2d* (seul ou en combinaison) et les gènes ou marqueurs d'adhésion *eae* ou *aggR* présentent le plus fort potentiel de provoquer un SHU (groupe I).

La recherche et la confirmation des souches répondant à cette nouvelle classification nécessitent un développement analytique pour pouvoir être réalisées en routine. Ainsi dans l'attente de la disponibilité des méthodes, des analyses complémentaires seront réalisées par le LNR sur les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan, afin d'acquérir des données de prévalence dans les différentes matrices.

Excepté pour les graines germées, il n'existe pas de critère réglementaire de sécurité concernant les STEC. En revanche, le guide d'aide à la gestion des alertes définit comme « dangereuses », au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, certaines denrées dans lesquelles certaines souches STEC sont isolées. C'est le cas des viandes et préparations de viande hachée de bœuf crue à cuire, des pâtes (à base de farine végétale) crues, des denrées prêtes à manger et des denrées à cuire présentant un risque de mésusage. A date, d'après le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (GGA), les souches STEC devant faire l'objet de mesures de gestion sont les souches *E. coli* possédant le gène *stx1* et/ou *stx2* (STEC) et le gène *eae* et appartenant à l'un des cinq sérotypes suivants : O157 :H7, O26 :H11, O103 :H2, O145 :H28 et O111 :H8. Le sérotype O80 :H2 sera ajouté très prochainement dans une version révisée du GGA. Le seuil d'alerte fixé est la détection d'une souche dans 25g.

Trois plans sont à mettre en œuvre :

- un plan de surveillance portant sur les viandes hachées et préparations de viandes hachées de veau et de bœuf à la production (nommé ci-après '[Plan viande hachée production](#)'),
- un plan de surveillance des préparations à base de farine à la distribution (nommé ci-après '[Plan préparations farine distribution](#)'),
- un plan exploratoire pour les farines végétales à la production (meunerie) (nommé ci-après '[Plan exploratoire meunerie](#)').

Les prélèvements de ces trois plans sont délégués (exceptés ceux programmés pour les DROM et la Corse).

Ces plans sont présentés de manière synthétique, sous forme de tableaux

1. Plan d'échantillonnage

Nombre de prélèvements à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 1300, à raison d'une unité (n=1) par échantillon (soit un total de 1300 analyses) ainsi répartis :

- « Plan exploratoire meunerie » □ 600 prélèvements de farines > au stade de la production > au stade meunerie (à savoir au moulin) ;
- « Plan viande hachée production » □ 130 prélèvements de viandes hachées et préparations de viandes hachées de veau et 170 prélèvements de viandes hachées et préparations de viandes hachées de bœuf > au stade de la production ;
- « Plan préparations farine distribution » □ 400 prélèvements de produits à base de farine > au stade de la distribution.

Programmation régionale des prélèvements

La réalisation des trois plans est répartie sur le territoire de la façon suivante :

- « Plan exploratoire meunerie » □ 18 régions françaises (13 régions de métropole + DROM).
- « Plan viande hachée production » □ 13 régions de métropole
- « Plan préparation farine distribution » □ 13 régions de métropole

Le nombre de prélèvement à effectuer est réparti par région comme le montre le tableau en **annexe 1**.

« Plan viande hachée production » et « Plan exploratoire meunerie » : la répartition est effectuée en fonction des données de production régionale disponibles ¹,

« Plan préparations farine distribution » : la répartition est faite proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2023).

La répartition régio-départementale se fera suivant les mêmes clés de répartition (production pour les plans à la production/transformation, et population pour le plan à la distribution).

2. Gestion des prélèvements > Délégués préleveurs et DD(ETS)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSCP de 2024

2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement par le délégué

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le délégué préleveur.

Les DD(ETS)PP qui le souhaitent peuvent accompagner le délégué avec son accord pour effectuer les prélèvements à la transformation (à cadrer au moment de la première réunion de commande auprès du délégué en début d'année).

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le préleveur (délégué sur prelev'info ou agent en Corse et dans les DROM sur SIGAL) **le plus rapidement possible après le prélèvement** sont récapitulés en **annexe 2**.

Tableau 1 : Fiche récapitulative à destination du délégué préleveur

PLAN :	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie	3 Plan préparation farine distribution
Nom du produit	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	Farines végétales	Produits à base de farines (végétales)

¹ Concernant les farines : données France Agri Mer pour le blé tendre. A ce jour pas de données de production disponibles pour les farines d'autres espèces que le blé tendre, la répartition proposée est donc faite intégralement sur les données de production blé tendre.

PLAN :	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie	3 Plan préparation farine distribution
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 31 décembre 2024*		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année		
Nombre de prélèvements	300 (130+170)	600	400
Stade de prélèvement	Production	Production (meunerie)	Distribution
Type de plan	Surveillance	Exploratoire	Surveillance
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP ² . Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.		
Informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement : voir Fiche des Descripteurs		
Matrices à prélever	-Viande hachée et préparation de viande hachée de veau -Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	Farines végétales	Préparations à base de farine
Consignes et détails sur les matrices à prélever	Privilégier un prélèvement sur produit non conditionné (ce qui permet au professionnel le blocage des lots au stade de la mûlée dans l'attente des résultats). Le prélèvement du produit non conditionné est effectué dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.	Farines de blé blanches : veiller à alterner les types « T » (types équivalent aux taux de cendres) (T45, T55, T65) Farines de blé complètes : dont le taux de cendres T> 110 Farines autres que de blé : Veiller à varier les farines de différentes espèces végétales utilisées (seigle, sarrasin, épeautre, châtaigne, maïs, pois chiche, quinoa, lin, autres) Ne pas prélever de farine mélangé à des graines ou des adjuvants (gluten, acide ascorbique)	Pâtes à tarte/pizza/pain, réfrigérées et surgelées, Préparation pour pâtisserie, solides ou liquides, emballées, conservées à température ambiante
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	DDM en cours	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse
Etat de la matrice au moment du prélèvement	Réfrigérée ou surgelée	Température ambiante	Température ambiante, réfrigérée ou surgelée
Modalités d'échantillonnage	Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum.	1 échantillon est constitué de 1 unité, mélange de trois prises sur un même lot de production 1 échantillon = 100g minimum au total Possibilité de prélever plusieurs (jusqu'à 3) lots de production (de type « T » identique ou différent, d'espèce végétale identique ou différente) au cours d'un même déplacement au moulin, si de tels lots sont disponibles, à condition qu'ils soient consécutifs dans la chronologie de production du moulin, et en respectant le nombre minimal de 3 prises par lot	Chaque échantillon est constitué de 1 unité (n=1) de 100 g minimum. Si le poids d'1 produit est inférieur à 100g, prendre autant de produit que nécessaire pour atteindre 100g
Modalités de conservation du	Froid positif 3 ±2°C	Température ambiante	Froid positif 3 ±2°C pour les prélèvements sur

PLAN :	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie	3 Plan préparation farine distribution
prélèvement			produits réfrigérés ; froid négatif -18°C pour les produits surgelés et température ambiante sur les produits prélevés à température ambiante
Délai d'acheminement au laboratoire	24 heures maximum	24 à 48 heures	24 à 48 heures
Laboratoires destinataires des prélèvements*	Laboratoires agréés pour la recherche de STEC (première étape de dépistage)	SCL de Lyon	Laboratoires agréés pour la recherche de STEC (première étape de dépistage)

*(pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP au moment de la préparation de la commande)

3. Gestion des échantillons > Laboratoires d'analyses (LDA et SCL)

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte [par les laboratoires d'analyses](#).

La liste des laboratoires agréés pour la recherche de STEC est disponible sur la page <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation> du site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Tableau 2 : Fiche récapitulative à destination des laboratoires d'analyses

Plan	1. Plan viande hachée production	2. Plan exploratoire meunerie	3 Plan préparation farine distribution
Analytes recherchés	Souches STEC top 7 + Souches O80:H2 + Souches STEC autres		
Matrices à analyser	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	Farines végétales	Préparations à base de farine
Référence de la fiche de plan	PSTEC v9.4	Non sigalé	PSTEC v9.4
Conservation avant analyse	Froid positif 3 ±2°C	Température ambiante	Froid positif 3 ±2°C Froid négatif -18°C Température ambiante
Rappel du délai d'acheminement sous responsabilité du préleveur vers le laboratoire de 1ère intention	24 heures maximum	24 à 48 heures	24 à 48 heures
Critères d'acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés et le SCL de Lyon refusent les échantillons et en informent l'expéditeur		
Laboratoires de deuxième intention et recherche et confirmation du sérotype O80	Analyses de confirmation STEC Top 7 : laboratoires agréés et SCL de Lyon Confirmation STEC sans sérotype particulier (incluant les analyses complémentaires en lien avec les critères de classification des souches définis dans l'avis Anses 2023) : LNR Dépistage et confirmation du sérotype O80:H2 : LNR		
Mise en œuvre des analyses	Dans les 24 heures suivant la réception des échantillons (max 48 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse)	Les prélèvements seront stockés par le SCL jusqu'à la mise en œuvre des analyses au T2 2024	Dans les 24 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse)
Type de méthode	Enrichissement +PCR + Microbiologie		
Prise d'essai pour analyse	25g		
Méthodes de référence	<u>Détection</u> : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 <u>Confirmation</u> : Méthode LNR adaptée de l'ISO TS 13136:2012 : Méthode LMAP/DGAL/Confirmation isolement STEC-al.1 Document intitulé « STEC – liste des méthodes officielles » disponible sur https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation et sur le site du LNR		
Seuil d'interprétation	Détection dans 25 g		

Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées pour les analyses officielles lorsqu'elles sont disponibles sur le marché.

Cas particulier lors de l'utilisation de la méthode alternative GeneUp® de bioMérieux lors de la détection des gènes *stx* et *eae* par PCR : utilisation uniquement de la voie 2 avec la lyse bactérienne en pré-PCR (GeneUp Lysis kit).

Tout échantillon ayant révélé la présence du gène *stx* (présence du gène dans le bouillon d'enrichissement), avec ou sans la présence du gène *eae*, doit obligatoirement être envoyé sans délai au LNR sous régime du froid positif (2°C/8°C) accompagné de la fiche de demande d'analyse : ANA.E.05-v15-Demande-danalyses.xlsx (live.com). Ces échantillons permettront au LNR de réaliser la recherche de O80:H2, des STEC sans cibler un sérotype particulier, et de mener des investigations dans le cadre de la recherche des souches appartenant à la nouvelle classification des souches STEC proposées par l'ANSES.

Laboratoire d'études des Micro-organismes Alimentaires Pathogènes (LMAP) / LNR STEC

VetAgro Sup – Campus vétérinaire de Lyon

Bâtiment GALTIER Niveau 0

69280 MARCY L'ÉTOILE

Tél : 04 78 87 25 51 / 04 78 87 25 34

Le laboratoire agréé ayant réalisé l'analyse de première intention doit prévenir le LNR du nombre d'échantillons envoyés, aux adresses suivantes :

umap-diagnostic@vetagro-sup.fr

christine.mazuycruchaudet@vetagro-sup.fr

delphine.sergentet@vetagro-sup.fr

Les souches STEC (top 7) isolées par les laboratoires agréés et le SCL de Lyon doivent impérativement être transmises au LNR pour typage fin des souches. Préciser que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ou exploratoire + les références de la présente instruction + le numéro du DAP correspondant.

L'envoi des souches au LNR doit respecter les règles de transport UN2814 à température ambiante. Afin de limiter les coûts, des envois groupés de souches pourront être réalisés en fin de plan par exemple. Avant envoi, les souches doivent être conservées en géloses conservation par les laboratoires agréés et le SCL. Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

4. Transmission des Résultats

Concernant les plans de surveillance (PS Viande hachée de veau et de bœuf et PS Préparations à base de farine à la distribution) :

Transmission via SIGAL à la DD(ETS)PP des résultats d'analyses définitifs (conformes ou non conformes pour les plans de surveillance, détection ou non détection pour le plan exploratoire) des échantillons pour la recherche des souches STEC porteuses des gènes *eae* **et** *stx* **et** appartenant aux six sérotypes (O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28, O157:H7 et O80:H2).

Les résultats des analyses complémentaires réalisés par le LNR et de confirmation sont transmis aux DD(ETS)PP.

Un délai moyen de 24 à 72 heures est nécessaire pour les étapes de confirmation, d'isolement de colonies et de caractérisation fine des souches.

-> Saisie, par les laboratoires agréés et le SCL, au fur et à mesure de l'obtention des résultats d'analyses pour la détection des gènes *stx*, *eae* et des gènes codant pour les sérogroupes O26, O103, O111, O145, O157, O45, O121, O80, et pour les résultats de confirmation de ces mêmes sérogroupes, **au plus tard le 1er février 2025**.

Concernant le plan exploratoire sur farines végétales au moulin :

Les résultats d'analyses (détection et confirmation réalisées par le SCL ou complémentaires réalisées par le LNR) ne sont pas enregistrés sous SIGAL. Ils sont transmis directement à la DGAL (BETD et BGIR) par le SCL (accessibilité aux données via l'interface bulletin).

Les modalités de transmission des résultats par le LNR à la DD(ETS)PP et à la DGAL/BGIR et BETD en fonction des souches identifiées sont précisées ci-dessous :

Tableau 3. Modalités de transmission des résultats des souches identifiées par le LNR

Souches identifiées	Modalités de transmission des résultats
Souches <i>E. coli</i> possédant les gènes de virulence <i>stx</i> et <i>eae</i> et appartenant à l'un des 6 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 ou	<u>Plans de surveillance :</u> Transmission des résultats à la DD(ETS)PP pour information des professionnels et, en cas de résultat non conforme, mise en

O80 :H2	œuvre des mesures de gestion selon le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (hors plans exploratoires) <u>Plan exploratoires - Farines</u> : transmission à la DGAL/BETD et BGIR
Souches <i>E. coli</i> possédant les gènes de virulence <i>stx</i> et <i>eae</i> et appartenant au sérotype O45 ou O121	<u>Plans de surveillance</u> : Transmission des résultats à la DGAL en fin de campagne sous la forme d'une synthèse réalisée par le LNR
Souches <i>E. coli</i> possédant le gène de virulence <i>stx</i> avec ou sans <i>eae</i> sans cibler de sérotype particulier La recherche des variants <i>stx2a</i> et <i>stx2d</i> sera effectuée sur tous les bouillons présentant une PCR <i>stx</i> positive par le LNR STEC	<u>Plan exploratoire</u> : Transmission des résultats à la DGAL/BETD /BGIR au fil de l'eau, puis en fin de campagne au BGIR sous la forme d'une synthèse réalisée par le LNR

4. Gestion des échantillons non conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024

Gestion des résultats d'analyses par les DD(ETS)PP

Plan exploratoire :

Pas de gestion sur ce plan car contexte exploratoire. La DGAL sera destinataire des résultats et procèdera à leur analyse en vue de dresser un bilan en début d'année 2025.

Plans de surveillance :

Un résultat non-conforme correspond à l'isolement dans 25g d'une souche STEC possédant les gènes de virulence *stx* et *eae* et appartenant à l'un des 6 sérotypes suivants : O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111:H8 ou O80:H2 (ce dernier sérotype (O80 :H2) entraîne des mesures de gestion dès publication de la version révisée du GGA). S'il est trouvé avant cette publication, au vu de l'avis de l'Anses, la MUS sera tenue informée et l'exploitant devrait prendre les mêmes mesures de gestion que s'il s'agissait déjà d'un critère de sécurité obligatoire).

Pour les non-conformités répondant aux critères d'une alerte au moment de la réception du résultat d'analyse (cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/gestion-des-alertes-produits-r2621.html>) : les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, ainsi que toute autre information (fichier traçabilité, liste d'ingrédient) utile à la gestion de l'alerte.

Pour les non-conformités ne répondant pas aux critères d'une alerte au moment de la réception du résultat d'analyse, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer la non-conformité dans SORA Alerte : le signalement hors SORA Alerte s'effectue en envoyant un courriel à la boîte institutionnelle du BETD (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) en y joignant le DAP et le bulletin d'analyse correspondant.

La DD(ETS)PP transmet à l'exploitant sans délai **le résultat de l'analyse définitif** portant sur les souches porteuses des gènes *eae* **et** *stx* **et** appartenant aux six sérotypes (O157:H7, O26:H11, O103:H2, O145:H28, O111 :H8 ou O80 :H11).

4 . Dispositions financières

Les frais liés aux analyses réalisées par les laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Le financement des analyses réalisées par le LNR STEC est assuré par la DGAL par l'intermédiaire d'une convention nationale établie avec VetAgro Sup.

Le financement des analyses réalisées par le SCL est assuré par l'intermédiaire d'une convention nationale établie entre le SCL et la DGAL.

Je vous demande de réaliser les plans cités 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.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrice et par région

PS/PE*	Stade de prélèvement	Matrice	Nombre prélèvements national	Auvergne- Rhône-Alpes	Bourgogne- Franche-Comté	Bretagne	Centre-Val de Loire	Corse	Grand Est	Hauts-de-France	Ile-de-France	Normandie	Occitanie	Provence-Alpes- Côte d'Azur	Pays-de-la-Loire	Guadeloupe	Martinique	La Réunion
PS	Production	Viande hachée et préparation de viande hachée de veau	130	16		60					12	12			30			
PS	Production	Viande hachée et préparation de viande hachée de bœuf	170	22	7	26	25	0	5	4	0	10	33	1	7	31		
PE	Production	Farines de blé blanches	420	40	18	40	40	4	40	60	40	18	18	18	60	2	2	2
PE	Production	Farines blanches autres que de blé et farines complètes	180	15	10	15	15	2	15	25	15	10	10	10	25	1	1	1
PS	Distribution	Pâtes à tarte/pizza et pain réfrigérées	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6		
PS	Distribution	Pâtes à tarte/pizza et pain surgelées	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6		
PS	Distribution	Préparations à base de farine pour pâtisserie	200	26	8	10	8	2	16	18	38	18	10	18	16	12		

*PS/PE : plan de surveillance/plan exploratoire

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention (à saisir par le délégataire)

Plan STEC viandes hachées et préparations de viande de veau et viandes hachées et préparations de viande de bœuf à la production					
Libellé intervention	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement		LCU	Assembleur, Intégrateur, Intégrateur + Assembleur'	Assembleur = opérateur qui assemble des viandes de provenances diverses pour produire des steaks hachés ou des préparations de viandes hachées Intégrateur = opérateur qui effectue à la fois les opérations de découpe et de fabrication de viandes hachées ou des préparations de viandes hachées uniquement à partir de viandes issues de son propre atelier de découpe Intégrateur + assembleur = intégrateur qui assemble des viandes issues à la fois de son propre atelier de découpe et d'autres provenances	X
Agrément sanitaire UE		LCU	Oui, Non'	Il s'agit de confirmer que l'établissement dans lequel a été effectué le prélèvement dispose d'un agrément sanitaire UE « viande hachée » ou « préparation de viande ». (L'existence d'agrément sera précisée dans la liste des établissements à prélever à fournir au délégataire au moment de la commande)	X
Etat du prélèvement		LCU	Réfrigéré, Surgelé		X
Circuit de distribution du produit		LCU	GMS, Restauration collective, Restauration commerciale, Restauration rapide, Consommateur final, Autre'	Autre = cash and carry + petit commerce de détail	X
Pays d'origine		LCU			X
Abattoir d'origine		LCU-ALPHA		Correspond à l'identifiant du (des) abattoir(s) d'où provient la viande de la mêlée	X
Identification du lot		ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements au laboratoire		ALPHA			X
Commentaires		ALPHA			

Plan STEC farines végétales à la transformation (meunerie)					
Libellé intervention	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Identification du site d'intervention (siret)		ALPHA			X
Espèce végétale utilisée pour obtenir le lot prélevé		LCM	. Blé, seigle, sarrasin, épeautre, châtaigne, maïs, pois chiche, quinoa, , lin, autres', . mélange de farines produites exclusivement au moulin . mélange avec farines produites ailleurs	plusieurs réponses possibles	X
Espèces végétales travaillées au moulin		LCU	. 1 seule espèce végétale . multi-espèces et l'espèce végétale prélevée est la principale . multi-espèces et l'espèce végétale prélevée n'est pas la principale		
Equipement de broyage utilisé pour obtenir le lot de farine prélevé		LCU	. cylindre métallique . meule de pierre . autre ?		
Matériau(x) entrant en contact avec les grains et les produits de mouture du lot prélevé (par ex conduits de circulation des produits)=			métal bois PVC inox	plusieurs réponses possibles	
Taux de cendre (« T..»)		LCU	T45, T55, T65' ; T110, T150, autre		X
Pays d'origine des grains utilisés pour obtenir le lot de farine prélevé		ALPHA		Plusieurs origines possibles	X
Certification AGRICULTURE BIOLOGIQUE (ou équivalent ?) des grains utilisés		LCU	oui non		
Autre(s) certification(s) des grains en lien avec le mode de production au champ		ALPHA			
Identification du lot		ALPHA			X
Type(s) de conditionnement du lot prélevé		LCU	vrac Big-bag (environ 1 tonne) sacs 25 kg sacs < 25 kg	plusieurs réponses possibles	
catégorie(s) de destinataire(s) du lot prélevé		LCU	industrie boulangerie artisanale particuliers export	plusieurs réponses possibles	
Distribution hors FR		ALPHA	. autres Etats membres : le(s)quel(s) . pays tiers : le(s)quel(s)	plusieurs réponses possibles	
Date d'envoi des prélèvements au laboratoire		ALPHA			X
Commentaires		ALPHA			

Plan STEC pâtes à tarte/pizza/pain et préparations pour pâtisseries à la distribution					
Libellé intervention	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type matrice		LCU	Pâte à tarte, pâte à pizza, pâte à pain, préparation pour pâtisserie, autre'		
Présentation du produit			liquide solide poudre		
Etiquetage : mention d'une cuisson nécessaire avant consommation		LCU	oui non		
Etiquetage : mention de la possibilité de consommer cru ou non cuit à cœur (par ex : cœur moelleux, cœur coulant)		LCU	oui non		
Etat de la matrice		LCU	Réfrigéré, Surgelé, Température ambiante'		X
Date limite de consommation		ALPHA			X
Type de conditionnement		LCU			X
Identification du lot		ALPHA			X
Date d'envoi des prélèvements au laboratoire		ALPHA			X
Commentaires		ALPHA			

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

