Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la politique alimentaire** **bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **N° NOR AGRG1429499N**	**Note de service** **DGAL/SDPAL/2014-994** **10/12/2014**

Date de mise en application : 01/01/2015
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 06/04/2015
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Plan expérimental pour l'année 2015 sur la contamination au bisphénol A des denrées alimentaires d'origine animale non conditionnées en conserve.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction précise aux DRAAF et DD(CS)PP concernées les dispositions spécifiques à mettre en œuvre dans le cadre du plan expérimental pour l'année 2015 de la contamination au bisphénol A des produits carnés et des produits de la mer non conditionnés en conserve. Les prélèvements devront être effectués de façon aléatoire, au stade de la mise sur le marché.

Textes de référence :Règlement (CEE) N°178/2002 Du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
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
Instruction technique sur les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et de l’alimentation animale pour l’année 2015
DGAL/SDPRAT/N2014-898 du 17 novembre 2014
Avis de l’Anses du 25 mars 2013 relatif à l’évaluation des risques liés au Bisphénol A (BPA) pour la santé humaine en réponse aux saisines n° 2009-SA-0331 et 2010-SA-0197
Note d’appui scientifique et technique de l’Anses du 5 juin 2014 relatif à « l’élaboration d’un plan d’échantillonnage pour actualiser la contamination des produits carnés au BPA » en réponse à la saisine n° 2014-SA-0116

Table des matières

Contexte d’élaboration du plan....2
Plan d'échantillonnage....2
Stratégie d’échantillonnage....2
Définition du nombre de prélèvements....2
Couples analytes / matrices....2
Lieux de prélèvement....3
Mode opératoire des prélèvements....3
Période de réalisation des prélèvements sur le terrain....3
Réalisation et envoi des prélèvements....4
Identification des échantillons....4
Laboratoire destinataire des échantillons....4
Analyses....5
Délai de réponse du laboratoire....5
Expression des résultats : unités, rapport d'analyse....5
Coût des analyses....5
Transmission des résultats....5
Suites éventuelles à donner....5
Contact institutionnel....5

Contexte d’élaboration du plan

Dans son avis du 25 mars 2013 relatif à l’évaluation des risques liés au Bisphénol A (BPA) pour la santé humaine, l’Anses a mis en évidence des situations à risques pour l'enfant à naître liées à une exposition maternelle au BPA pendant la grossesse.

L’Anses indique que la voie d'exposition prépondérante à ce contaminant est la voie alimentaire, contribuant à 84 % à l'exposition interne (les 2 autres voies étant l'inhalation d’air contribuant à 12 % et l’ingestion de poussières contribuant à 4 %). Cette contamination par voie alimentaire est due à 50 % aux denrées en conserve. Pour les denrées non conditionnées en conserve, la viande (viandes, abats et charcuteries) contribuerait à 17 % à cette exposition et les produits de la mer à 3 %, sans qu'il y ait à ce stade d'explication sur la source de contamination de ces denrées.

Ainsi, l'Anses recommande notamment la réduction de l'exposition par voie alimentaire (les mesures d'interdiction d'utilisation du BPA dans les matériaux au contact des denrées[1] permettront une réduction significative de cette exposition) et émet également des recommandations concernant la réalisation d'études afin de mieux caractériser les expositions au BPA, en déterminant les sources de contamination (autres que les revêtements des conserves) des denrées d’origine animale.

Préalablement à ces investigations, une actualisation des connaissances du niveau de contamination des denrées alimentaires d’origine animale non conditionnées en conserve est nécessaire. En effet, les analyses utilisées pour établir l’avis de l’Anses du 25 mars 2013 ont été réalisées sur des prélèvements effectués entre 2007 et 2009.

Plan d'échantillonnage

Stratégie d’échantillonnage

L’échantillonnage se fera de façon aléatoire sur les produits carnés et les produits de la pêche non conditionnés en conserves, à la mise sur le marché.

Définition du nombre de prélèvements

323 prélèvements seront à réaliser sur l'ensemble du territoire national.
Le tableau de l’annexe 1 décrit précisément la répartition des prélèvements par région, par aliment et par forme de vente.
Aucun prélèvement n’est prévu en Corse, dans le Limousin et dans les DROM/COM.

Couples analytes / matrices

Le tableau suivant présente le nombre de prélèvements à réaliser pour chaque matrice :

1 Loi n° 2010-729 du 30 juin 2010 et loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012

Groupe d'aliments	Aliment	Nombre de prélèvements à réaliser
Viande (rouge)	viande de bœuf (non hachée)	30
	côte de porc	6
	viande de mouton (non hachée)	11
	rôti de porc	30
	viande de veau (non hachée)	30
Volaille et gibier	escalope de dinde	30
	escalope de poulet	13
Abats	foie de veau ou de bœuf	30
Charcuterie	jambon cru	30
	pâté ou terrine	16
	chipolata	13
	merguez	5
Produits de la mer	lieu ou colin (filet ou darne)	30
	saumon (filet ou darne)	30
	thon (filet ou darne)	13
	crevette cuite	6
	Total	**323**

Les matrices, à l'exception des crevettes et des pâtés et terrines, seront choisies **à l'état cru**.
L'analyte recherché sera le BPA sous forme non conjuguée (BPA libre).

Lieux de prélèvement

L'échantillonnage se fera de façon aléatoire et à la distribution : grandes et moyennes surfaces (GMS), supérettes, artisans (bouchers, poissonniers, traiteurs), marchés,…
De même, les échantillons seront prélevés sous leurs différentes formes de vente, **à l'exception des conditionnements en conserve**, en proportions égales entre unités de vente individuelles et produits à la coupe/au détail.
Les prélèvements porteront préférentiellement sur les denrées produites et/ou transformées en France.
Le tableau de l'annexe 1 décrit précisément la répartition des prélèvements par région, par aliment et par forme de vente.

Mode opératoire des prélèvements

Période de réalisation des prélèvements sur le terrain

Afin d'obtenir rapidement une image actualisée de la contamination de fond au BPA, les prélèvements seront **à réaliser au cours du premier trimestre 2015** : les consignes de l'instruction technique concernant les dispositions générales pour les PSPC, prévoyant que la réalisation des prélèvements soit répartie tout au long de l'année, ne s'appliquent donc pas pour ce plan.

Les prélèvements pourront être couplés avec toute autre activité d'inspection menée dans un établissement ciblé, lors d'une inspection d'un inspecteur de DD(CS)PP.

La réalisation des prélèvements, ainsi que leur délai de conservation et d'acheminement, devront permettre **l'acheminement de tous les prélèvements au laboratoire avant le 6 avril 2015**.

Réalisation et envoi des prélèvements

Afin d'éviter toute contamination fortuite, les précautions suivantes seront à prendre :

- Les produits emballés (unités de vente individuelles) seront conservés dans leur conditionnement.
- Les produits à la coupe/au détail seront également conservés dans le conditionnement remis par le professionnel (papiers paraffinés, papiers krafts, barquettes thermoscellées, etc). Le sur-emballage éventuel (sac plastique) sera également conservé (cet emballage pouvant participer à la contamination au BPA, notamment pour les denrées pouvant produire du jus).
- Pour les deux types de produits, un conditionnement supplémentaire pour l'envoi au laboratoire devra être utilisé.

Les prélèvements seront à réaliser en un seul exemplaire.
La quantité à prélever pour un échantillon sera de **250 g** au moins. Un échantillon pourra être constitué de plusieurs sous échantillons afin d'atteindre ce poids.
Les échantillons seront congelés (dans leur conditionnement (et sur-emballage le cas échéant) d'origine – cf. paragraphe précédent) après prélèvement. Les échantillons seront ensuite envoyés sous température négative au laboratoire d'analyse dans un délai de 2 à 3 jours après prélèvement.

Identification des échantillons

L'identification et l'envoi des prélèvements au laboratoire se feront conformément aux instructions de la note de service concernant les dispositions générales pour les PSPC 2015.

Les données suivantes seront notamment à recueillir (en fonction du type de produit) :

- Le lieu de prélèvement : GMS, supérettes, artisans, marchés.
- Le type de conditionnement : préemballées ou à la coupe.
- Le numéro d'identification de l'animal.
- Pour les produits à la coupe/au détail, le matériau des tables ou plans de découpe : bois, résine, inox, autres.

Les données qui seront à recueillir en tant que commémoratifs figurant au DAP sont portées en annexe de la présente note (cf. annexe 2).

Toutes les rubriques du pré-DAP, puis du DAP, devront être renseignées avec soin pour chaque intervention/prélèvement par l'agent préleveur. L'attention des DD(CS)PP est attirée sur l'importance du renseignement le plus précis possible de ces descripteurs pour faciliter l'exploitation des données de contamination.

Laboratoire destinataire des échantillons

Les échantillons doivent être adressés au laboratoire suivant :

LABERCA ONIRIS Nantes Route de GACHET BP 50 707 44 307 NANTES CEDEX 3	Responsable : M. Bruno LEBIZEC Personnes à contacter : - M. Philippe MARCHAND - Mme Anaïs VENISSEAU E-mail : philippe.marchand@oniris-nantes.fr Tél. : 02 40 68 78 80 Fax : 02 40 68 78 78

Le laboratoire conservera pour chaque échantillon un morceau de son conditionnement, dans le cas d'éventuelles analyses ultérieures.

Analyses

Délai de réponse du laboratoire

Les résultats ne seront pas transmis via SIGAL, le laboratoire les transmettra directement au Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques. Vous disposerez des résultats sous la forme d'un bilan global au second semestre 2015.

Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

Les résultats seront exprimés en µg / kg de produit (masse fraîche).

Coût des analyses

Le coût des analyses est directement pris en charge par la DGAL via une convention avec le laboratoire.

Transmission des résultats

Les résultats seront transmis directement par le laboratoire à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques) avant le 31 juillet 2015.

Suites éventuelles à donner

Aucune mesure de gestion spécifique des lots testés n'est prévue.

Je vous remercie de faire part à la Sous-direction de la politique de l'alimentation (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques) des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l’application de la présente note.

Contact institutionnel

Pour toute question ou tout problème relatif au suivi de ce plan, le B3CP peut être contacté à l'adresse institutionnelle suivante :
b3cp.sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr

ANNEXE 1

REPARTITION DU NOMBRE DE PRELEVEMENTS PAR REGION

(en fonction du nombre d'habitants)

Régions	Viande (rouge)										Volaille et gibier				Abats		Charcuterie								Produits de la mer								Total
	viande de bœuf (non hachée)		viande de veau (non hachée)		côte de porc		rôti de porc		viande de mouton (non hachée)		escalope de poulet		escalope de dinde		foie de veau ou de bœuf		jambon cru		pâté ou terrine		chipolata		merguez		lieu ou colin (filet ou darne)		saumon (filet ou darne)		thon (filet ou darne)		crevette cuite		
	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	
Alsace	1		1					1						1	1			1							1			1					8
Aquitaine	1	1	1	1			1	1	1		1		1	1	1	1	1	1	1			1			1	1	1	1	1				21
Auvergne		1		1			1						1			1	1									1	1						8
Basse-Normandie	1		1					1						1	1			1							1			1					8
Bourgogne		1		1			1						1			1	1									1	1						8
Bretagne	1	1	1	1			1	1		1		1	1	1	1	1	1	1		1	1				1	1	1	1		1			21
Centre	1		1					1			1			1	1			1	1			1			1			1	1				12
Champagne-Ardenne		1		1			1						1			1	1									1	1						8
Franche-Comté	1		1					1						1	1			1							1			1					8
Haute-Normandie		1		1			1						1			1	1									1	1						8
Île-de-France	2	3	2	3	1	1	3	2	1	1	1	1	3	2	2	3	3	2	1	2	1	1	1	1	2	3	3	2	1	1	1	1	57
Languedoc-Roussillon	1		1					1				1		1	1			1	1		1				1			1		1			12
Lorraine		1		1			1						1			1	1			1						1	1						9
Midi-Pyrénées	1		1					1	1		1			1	1			1	1			1			1			1	1				13
Nord-Pas-de-Calais	1	1	1	1	1		1	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				1	1	1	1		1	1		24
Pays de la Loire	1	1	1	1			1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1		1			1	1	1	1	1				21
Picardie		1		1			1						1			1	1									1	1						8
Poitou-Charentes	1		1					1						1	1			1							1			1					8
Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1			1	29
Rhône-Alpes	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32
Total	30		30		6		30		11		13		30		30		30		16		13		5		30		30		13		6		323

ANNEXE 1 bis

TABLEAU DE CORRESPONDANCE SIGAL

	Viande (rouge)										Volaille et gibier				Abats		Charcuterie								Produits de la mer										Total
Matrice SIGAL	viande de bovin				viande de porcin				viande d'ovin		viande de poulet		viande de dinde		foie de bovin		jambon		terrine		chipolata		merguez		poisson						crustacé				
Numéro de NAT	550				551				552		553		554		555		556		557		558		559		560						561				
Produit à prélever	viande de bœuf (non hachée)		viande de veau (non hachée)		côte de porc		rôti de porc		viande de mouton (non hachée)		escalope de poulet		escalope de dinde		foie de veau ou de bœuf		jambon cru		pâté ou terrine		chipolata		merguez		lieu ou colin (filet ou darne)		saumon (filet ou darne)		thon (filet ou darne)		crevette cuite			
Type de conditionnement	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe	préemballé	à la coupe		
Alsace	1		1					1						1	1			1							1			1						8
Aquitaine	1	1	1	1			1	1	1		1		1	1	1	1	1	1	1			1			1	1	1	1	1					21
Auvergne		1		1			1						1			1	1									1	1							8
Basse-Normandie	1		1					1						1	1			1							1			1						8
Bourgogne		1		1			1						1			1	1									1	1							8
Bretagne	1	1	1	1			1	1		1		1	1	1	1	1	1	1		1	1				1	1	1	1		1				21
Centre	1		1					1			1			1	1			1	1			1			1			1	1					12
Champagne-Ardenne		1		1			1						1			1	1									1	1							8
Franche-Comté	1		1					1						1	1			1				1			1			1						8
Haute-Normandie		1		1			1						1			1	1									1	1							8
Île-de-France	2	3	2	3	1	1	3	2	1	1	1	1	3	2	2	3	3	2	1	2	1	1	1	1	2	3	3	2	1	1	1	1			57
Languedoc-Roussillon	1		1					1				1		1	1			1	1		1				1			1		1				12
Lorraine		1		1			1						1			1	1			1						1	1							9
Midi-Pyrénées	1		1					1	1		1			1	1			1	1			1			1			1	1					13
Nord-Pas-de-Calais	1	1	1	1	1		1	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				1	1	1	1		1	1			24
Pays de la Loire	1	1	1	1			1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1		1			1	1	1	1	1					21
Picardie		1		1			1						1			1	1									1	1							8
Poitou-Charentes	1		1					1						1	1			1							1			1						8
Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1		1		29
Rhône-Alpes	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			32
Total	30		30		6		30		11		13		30		30		30		16		13		5		30		30		13		6				323

ANNEXE 2

COMMEMORATIFS DE PRELEVEMENT

Libellé[a]	Type[b]	Valeurs	Observations
Lieu de prélèvement (LPLVBPNL) **Descripteur obligatoire**	LCU	GMS supérettes artisans marchés	Il s'agit d'indiquer si le prélèvement se fait en grandes et moyennes surfaces (GMS), supérettes, artisans (bouchers, poissonniers, traiteurs, etc), marchés.
Type de conditionnement (TPCNDT) **Descripteur obligatoire**	LCU	Préemballées À la coupe	Il s'agit d'indiquer le type de présentation du produit.
Échantillonnage (ECHANT) **Descripteur obligatoire**	LCU	'aléatoire'	
Type de produit prélevé (TPPRDBPNL) **Descripteur obligatoire**	LCU	viande de bœuf (non hachée) côte de porc viande de mouton (non hachée) rôti de porc viande de veau (non hachée) escalope de dinde escalope de poulet foie de veau ou de bœuf jambon cru pâté ou terrine chipolata merguez lieu ou colin (filet ou darne) saumon (filet ou darne) thon (filet ou darne) crevette cuite	Les valeurs correspondent au type de produit.
Type de support de découpe pour les produits « À la coupe » (TPSPTDCP)	ALPHA		Il s'agit du matériau des tables ou plans de découpe. Cette information ne pourra être relevée que pour certains types de produits. Exemple : bois, résine, inox, etc.
Identifiant lot (IDLOTAX) **Descripteur obligatoire**	ALPHA		Il s'agit du numéro de lot. Cette information pourra être la date de prélèvement dans le cas des produits à la coupe/au détail.
Numéro de l'animal (le cas échéant) (NMRNML)	ALPHA		Ce numéro ne pourra être relevée que pour certains types de produits.
Taille échantillon (TLCHTKG)	Num		L'unité est obligatoirement le kilogramme (kg).
Nombre d'échantillons élémentaires prélevés (NBECHANT)	Num		Le cas échéant
Date envoi échantillon au laboratoire (DTENVPREL)	Date		

a Le sigle SIGAL correspondant est indiqué entre parenthèses.
b LCU : liste à choix unique, ALPHA : saisie alphanumérique libre, Num : saisie numérique libre.