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/2015-1140** **23/12/2015**

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 coquillages par Escherichia coli au stade de l'expédition - 2016

Destinataires d'exécution
DRAAF : Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes - Bretagne - Corse - Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées - Nord-Pas-de-Calais-Picardie - Normandie - Pays de la Loire - Provence-Alpes-Côte-d'Azur DD(CS)PP : 06 - 11 - 13 - 14 - 17 - 2A - 2B - 22 - 29 - 30 - 33 - 34 - 35 - 44 - 50 - 56 - 62 - 64 - 76 - 80 - 83 - 85

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à apprécier la contamination par Escherichia coli des coquillages en vue de leur mise sur le marché en France. 250 échantillons (n=1) seront prélevés au stade de l'expédition, dans des établissements agréés. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2016. Les résultats d'analyse devront être transmis par les laboratoires agréés dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention et disponibles 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
- 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°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Ce plan consiste à assurer la surveillance de la contamination des coquillages par *Escherichia coli* (*E. coli*) au stade de l'expédition.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité pour *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants, au stade de leur mise sur le marché.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.25 Mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	*E. coli*	1	0	230 NPP[1] / 100 g de chair et liquide intervalvaire (CLI)		ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Sa présence effective dans les coquillages témoigne d'un défaut de maîtrise de la qualité de l'eau utilisée par les établissements (contamination par l'eau d'immersion) ou des procédés de purification éventuellement mis en œuvre (mauvaise décontamination) ou encore d'une contamination initiale dans la zone de récolte telle qu'elle n'a pas pu être éliminée de manière suffisante en établissement.

L'objectif de ce plan est de répondre aux objectifs et aux obligations fixés par le règlement (CE) n°854/2004 et de vérifier le respect du critère établi par le règlement (CE) n°2073/2005 pour *E. coli*.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 250, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 250 analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

8 régions sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région est présenté en annexe I.

1.3. Programmation départementale

La répartition des prélèvements par département, établie en fonction du nombre de centres d'expédition, de navires d'expédition et de halles à marée, est présentée en annexe I bis.

Les prélèvements sont réalisés exclusivement au stade de l'expédition, dans des établissements agréés (centres d'expédition, navires d'expédition et halles à marée).

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.

Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC.

1 NPP : Nombre le plus probable

1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

E. coli est recherchée dans des mollusques bivalves ou des coquillages de groupe 1[2] **vivants**.

La liste des espèces de coquillages visées par ce plan de surveillance est la suivante :

		Nom scientifique	Nom commercial
Mollusques bivalves		*Glycymeris spp*	Amande
		Cerastoderma spp	Coque
		Pecten maximus, Pecten spp	Coquille St Jacques
		Iphigenia spp	Donace
		Crassostrea spp	Huître creuse
		Ostrea spp	Huître plate
		Scrobicularia spp	Lavignon
		Mytilla spp, Mytilus spp, etc	Moule
		Chlamys varia, Chlamys opercularis	Pétoncle
		Venus verrucosa	Praire
		Spisula spp	Spisule
		Tellina spp	Telline
		Aequipecten opercularis	Vanneau
Coquillages de groupe 1	Gastéropodes	*Littorina littorea*	Bigorneau
		Buccinum undatum, Pareuthria spp	Buccin, bulot
		Cassis spp, Galeoda spp, Phalium spp	Casque
		Crepidula spp, Crepidula fornicata	Crépidule, berlingot de mer
		Haliotis tuberculata	Ormeau
		Patella caerulea, Patella intermedia, Patella rustica, Patella ulyssiponensis, Patella vulgata, Patella spp	Patelle, arapède, bernique
		Acanthia monodon, Chorus giganteus, Concholepas concholepas	Pourpre
		Murex spp, Heraplex spp, Phyllonotus spp	Murex, rocher
	Echinodermes	*Strongylocentrotus droebachiensis*	Oursin vert
		Paracentrotus lividus	Oursin
		Holothuroidea	Concombre de mer
	Tuniciers	*Microcosmus spp*	Violet

Les coquillages prélevés peuvent être des coquillages de conchyliculture ou des coquillages de pêche.

Que ce soit pour les mollusques bivalves ou les coquillages de groupe 1, il est demandé aux régions, autant que faire se peut, de varier les matrices (par exemple, ne pas se limiter aux gastéropodes pour les coquillages de groupe 1).

2 Au sens de l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants

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)

Les coquillages prélevés doivent être **vivants** et déjà conditionnés. Les prélèvements ne doivent pas porter sur des coquillages en cours de purification.

Chaque prélèvement effectué est constitué d'une unité (n=1).

Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif, est composé a minima des quantités précisées dans le tableau ci-dessous, afin d'obtenir au moins 100 g de matrice à analyser (chair, chair et liquide intervalvaire, gonades pour les oursins).

		Nom commercial	**Nombre d'individus ou quantité à prélever**
Mollusques bivalves		Huîtres	Entre 10 et 12 individus
		Autres mollusques bivalves (dont moules)	Entre 30 et 40 individus
Coquillages de groupe 1	Gastéropodes	Bigorneau	Entre 30 et 50 individus
		Buccin, bulot	Entre 15 et 30 individus
		Casque	Entre 30 et 50 individus
		Crépidule, berlingot de mer	Entre 15 et 30 individus
		Ormeau	Entre 10 et 12 individus
		Patelle, arapède, bernique	Entre 30 et 50 individus
		Pourpre	Entre 30 et 50 individus
		Murex, rocher	Entre 30 et 50 individus
	Échinodermes	Oursin, oursin vert	Entre 15 et 25 individus
		Concombre de mer	100 g minimum
	Tuniciers	Violet	100 g minimum

Pour les concombres de mer et violets, le prélèvement est composé de 100 g de coquillages au minimum (ce qui, selon les cas, peut correspondre à 1 ou plusieurs individus).

J'insiste sur la nécessité de prélever au minimum ces quantités, afin que les laboratoires puissent réaliser les différentes analyses.

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 (MOL),
- établissement de production d'origine,
- espèce de coquillage,
- identification du lot,
- pays d'origine,
- classement de la zone d'origine,
- zone d'origine COQ conchyliculture,
- zone d'origine COQ pêche,
- nombre de coquillages prélevés,
- taille échantillon (en kg),
- date de l'envoi des prélèvements.

La (les) zone(s) de production d'origine doit (doivent) être renseignée(s) de la manière la plus précise possible (ex : nom et/ou numéro de zone, commençant par le numéro de département pour les zones françaises). Cette information est obligatoirement disponible via le document d'enregistrement ou d'autres documents de traçabilité des établissements agréés. Les informations plus précises que les zones proposées dans le menu déroulant du descripteur « Zone d'origine COQ conchyliculture » sont à renseigner au niveau du descripteur « Commentaires ».

Le descripteur « Classement de la zone d'origine » (zone A, zone B ou zone non classée s'agissant de gastéropodes marins non filtreurs et, dans certains cas, de pectinidés) doit également être renseigné. Dans les rares cas où le lot est constitué de coquillages provenant de zones classées A et de coquillages provenant de zones classées B, c'est le classement le plus mauvais (zone B) qui doit être indiqué.

Afin d'affiner l'analyse des résultats de ce plan, la durée de purification – quand elle a eu lieu – doit être renseignée 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 coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées afin qu'ils restent vivants jusqu'à la livraison aux laboratoires d'analyse. Plus précisément, le transport doit être réalisé en coffret isotherme, disposant d'accumulateurs de froid.

Les échantillons sont acheminés immédiatement : les méthodes de dénombrement d'*E.coli* recommandent que l'analyse commence dans les 24 heures suivant le prélèvement**.** D'après le laboratoire national de référence (LNR), ce délai entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être étendu à 48 heures en cas de force majeure liée aux conditions de transport, à condition que les échantillons soient maintenus à une température inférieure ou égale à +10°C durant leur acheminement jusqu'au laboratoire d'analyse.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

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

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels la température (inférieure ou égale à +10°C) et/ou le délai d'acheminement (24 heures au maximum entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48 heures en cas de force majeure exceptionnelle) requis n'ont pas été respectés, ainsi que les échantillons pour lesquels la quantité prélevée n'est pas conforme aux quantités définies au point 2.1.

3.2. Méthodes officielles

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

Les laboratoires utilisent 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/, suivre Référentiel > EDI – laboratoires > Documents de production > Documents complémentaires PSPC – PRODUCTION).

Deux méthodes d'analyses sont proposées pour effectuer les analyses de ce plan :

- méthode de référence : Nombre le plus probable (NPP) ISO/TS 16649-3,
- méthode impédancemétrique NF V 08-106.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PECOLI

Les laboratoires d'analyse sélectionnés, nécessairement qualifiés pour les échanges de données informatisés, renvoient les résultats d'analyse sous SIGAL, conformément à la fiche de plan correspondante en vigueur.

Les laboratoires statuent sur la conformité des échantillons en se conformant au critère réglementaire décrit en introduction de la présente instruction.

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 24 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48 heures en cas de force majeure exceptionnelle).

En cas de résultat non-conforme, les laboratoires agréés avertissent immédiatement (par fax, téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP « donneur d'ordre ».

Les résultats sont transmis par les laboratoires agréés sous forme informatisée, dans SIGAL, au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2017.

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

DD(CS)PP, DAAF

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 (annexe 6 – action n°1)

Un résultat non-conforme est un résultat strictement supérieur à 230 *E. coli* / 100 g de CLI.

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est effectué par mail au bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (basca.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) par les services déconcentrés qui ont procédé au prélèvement, dès connaissance du résultat.

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 de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Nouvelle région	**Ancienne région** (avant 2016)	**Nombre d'échantillons à prélever**	
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	21	75
	Poitou-Charentes	54	
Bretagne	Bretagne	63	63
Corse	Corse	5	5
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	31	31
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	4	6
	Picardie	2	
Normandie	Basse-Normandie	30	37
	Haute-Normandie	7	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	21	21
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	12	12
Total		**250**	

ANNEXE I bis

Répartition des prélèvements par département

Nouvelle région	**Ancienne région** (avant 2016)	**Département**	**Nb de centres d'expédition + navires d'expédition + halles à marée**	**Nombre d'échantillons à prélever**
Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes	Aquitaine	33	302	21
		40	6	0
		64	1	0
	Poitou-Charentes	17	780	54
Bretagne	Bretagne	22	244	17
		29	213	15
		35	148	10
		56	303	21
Corse	Corse	2A	40	3
		2B	23	2
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	11	29	2
		30	16	1
		34	383	27
		66	9	1
Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Nord-Pas-de-Calais	59	6	0
		62	55	4
	Picardie	80	30	2
Normandie	Basse-Normandie	14	181	13
		50	244	17
	Haute-Normandie	76	104	7
Pays de la Loire	Pays de la Loire	44	47	3
		85	256	18
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence-Alpes-Côte d'Azur	06	28	2
		13	43	3
		83	94	7
		84	1	0
Total			**3586**	**250**

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Type établissement (MOL) « TYPETAMOL »	LCU	Expédition de coquillages / Navire expéditeur / Criée / Site de débarquement hors criée	A saisir par DD	Oui
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Liste définie au chapitre I.C	A saisir par DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU		A saisir par DD	Oui
Classement de la zone d'origine « CLSSTORG »	LCU	Zone A / Zone B / Zone non classée / Information non disponible	A saisir par DD	Oui
Zone d'origine COQ conchyliculture « CORDZONECONC »	LCU		A saisir par DD **Si des informations plus précises que les zones proposées au niveau de ce descripteur sont disponibles, elles sont renseignées au niveau du descripteur « Commentaires »**	Oui
Zone d'origine COQ pêche « CORDZONEPECH »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Nombre de coquillages prélevés « NBRCOQ »	NUM		A saisir par DD	Non
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD **La date de purification – quand elle a eu lieu – est renseignée au niveau de ce descripteur**	Non
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par labo	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

Analyte recherché	*E. coli*
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves Coquillages de groupe 1 (gastéropodes, échinodermes, tuniciers)
Quantité minimum à prélever	100 g de chair et liquide intervalvaire Selon espèce voir tableau (chapitre II.2.1)
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1
Conditionnement	Stérile
Conservation avant analyse	Froid positif, inférieur à 10°C
Délai d'acheminement au laboratoire	24 heures maximum (48h en cas de force majeure exceptionnelle)
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche d'*E. coli* pour les PSPC (agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Type de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Mollusques bivalves Coquillages de groupe 1 (gastéropodes, échinodermes, tuniciers)
Prise d'essai pour analyse	100 g de chair et liquide intervalvaire
Méthodes de référence pour le dépistage	ISO/TS 16649-3 ou NF V 08-106
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	230 NPP / 100 g de chair et liquide intervalvaire

ANNEXE IV
Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	DGAL/SDSSA/2015-1140 du 23 décembre 2015
Plan prévisionnel associé dans SIGAL	NAT-561-pdts pêche;expédition;coquillages;E.coli
Objectif du plan	Vérifier le respect du critère de sécurité 1.25 du règlement (CE) n°2073/2005
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016
Stade de prélèvement	Expédition (centres d'expédition, navires d'expédition et halles à marée)
Matrices à prélever	✝ Mollusques bivalves ✝ Coquillages de groupe 1 (gastéropodes, échinodermes, tuniciers)
Analytes recherchés	*E. coli*
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	✝ Coquillages hors concombres de mer et violets : Prélever, en divers points du lot, un certain nombre d'individus entiers, **vivants**, afin d'obtenir au moins 100 g de matrice à analyser : ✝ Huîtres, ormeaux : 10 à 12 individus ✝ Oursins, oursins verts : 15 à 25 individus ✝ Buccins, bulots, crépidules, berlingots de mer : 15 à 30 individus ✝ Mollusques bivalves (sauf huîtres) : 30 à 40 individus ✝ Bigorneaux, casques, patelles, arapèdes, berniques, pourpres, murex, rochers : 30 à 50 individus ✝ Concombres de mer et violets : Prélever au minimum 100 g de coquillages entiers, **vivants** (cela peut, selon les cas, correspondre à 1 ou plusieurs individus).
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** ✝ Établissement de production d'origine ✝ Numéro de lot ✝ Pays d'origine ✝ Informations sur la zone d'origine (nom, classement…) ✝ Durée de purification (quand elle a eu lieu)
Conservation du prélèvement	Froid positif : **température inférieure ou égale à +10°C**
Saisie des descripteurs dans SIGAL	✝ Type établissement (MOL) « TYPETAMOL » ✝ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » ✝ Espèce de coquillage « ESPCOQ » ✝ Identification du lot « IDLOTAX » ✝ Pays d'origine « PAYORIG » ✝ Classement de la zone d'origine « CLSSTORG » ✝ Zone d'origine COQ conchyliculture « CORDZONECONC » ✝ Zone d'origine COQ pêche « CORDZONEPECH » ✝ Nombre de coquillages prélevés « NBRCOQ » ✝ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » ✝ Commentaires « CMNT » : indiquer la durée de purification quand elle a eu lieu ✝ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	**Envoi immédiat** (maximum 24h entre le prélèvement et le début de l'analyse – 48h en cas de force majeure exceptionnelle) Froid positif : température inférieure ou égale à +10°C Laboratoire destinataire = **laboratoire agréé pour la recherche d'*E. coli*** (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____ _____ _____
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non-conforme : Strictement supérieur à 230 NPP / 100 g de chair et liquide intervalvaire **Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA**