



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

<b>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</b>	<b>Instruction technique  DGAL/SDSSA/2020-817  24/12/2020</b>
--	---

**Date de mise en application :** 01/01/2021

**Diffusion :** Tout public

**Date limite de mise en œuvre :** 01/02/2022

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 4

**Objet :** : Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines au stade de la distribution- 2021.

**Destinataires d'exécution**

DRAAF  
DAAF  
DDT(M)  
DD(CS)PP

**Résumé :** Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves mis sur le marché en France. 440 échantillons (n=1) répartis proportionnellement à la population humaine dans les 13 régions métropolitaines, doivent être prélevés au stade de la distribution. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 4 janvier au 31 décembre 2021. Les résultats d'analyse devront être saisis dans SIGAL par les laboratoires agréés au fur et à mesure de leur obtention et devront être disponibles au plus tard le 1er février 2022.

Cette instruction technique reprend à l'identique le plan de surveillance de la

contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines au stade de la distribution réalisé en 2020. Seules les dates et la matrice (uniquement les toxines lipophiles) sont modifiées pour les adapter à la campagne 2021 et apparaissent en grisé.

Il est rappelé que les prélèvements recommencent au début pour l'année 2021.

**Textes de référence** :- Règlement (CE) 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.

- 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.

- Instruction technique générale relative à la campagne 2021 des plans de surveillance et plans de contrôle ( PSPC).

Les coquillages, du fait de leur contact direct avec le milieu marin et de leur activité de filtration, concentrent les contaminants présents dans le milieu et notamment les phycotoxines (toxines produites par du phytoplancton toxique).

La présence de phycotoxines dans les mollusques bivalves est réglementée au niveau européen. Le règlement (CE) n°853/2004 fixe une teneur maximale pour les différents groupes de toxines, notamment les toxines de la famille de l'acide domoïque (toxines amnésiantes appelées ASP), les toxines de la famille de la saxitoxine (toxines paralysantes appelées PSP) et les toxines lipophiles (responsables pour partie d'entre elles de symptômes digestifs, essentiellement des diarrhées).

Phycotoxines	Référence	Matrice	Valeur maximale de référence
Phycotoxines ASP	Règlement (CE) n°853/2004 Section VII chapitre V	Mollusques bivalves vivants	20 mg d'acide domoïque par kg de chair
Phycotoxines PSP			800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair
Phycotoxines lipophiles :			
-pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble			160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair
-pour les yessotoxines			3,75 mg d'équivalent yessotoxine par kg de chair
-pour les azaspiracides			160 µg d'équivalent azaspiracide 1 par kg de chair

En ce qui concerne la production nationale, la surveillance officielle est exercée dans le milieu marin à travers les réseaux REPHY et REPHYTOX. Le réseau REPHY prévoit une surveillance continue du phytoplancton producteur de ces 3 familles de toxines. Dans le cadre du réseau REPHYTOX, des prélèvements de coquillages sont réalisés systématiquement lorsque les seuils fixés pour le phytoplancton sont dépassés et en période à risque pour les toxines lipophiles. Enfin, la surveillance des 3 familles de toxines dans les coquillages est systématique en période d'exploitation dans les gisements au large (surveillance tous les 15 jours).

En parallèle, depuis plusieurs années, des plans de surveillance de la contamination des coquillages par les phycotoxines sont mis en place par la DGAL au stade de la distribution.

Les résultats de ces différents plans montrent que les mollusques bivalves sont plus fréquemment contaminés par les phycotoxines lipophiles que par les phycotoxines ASP ou PSP.

Du fait de ce constat, la DGAL a décidé, en 2019 et 2020, de surveiller annuellement la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines lipophiles, et de surveiller une année sur deux, en alternance, les phycotoxines ASP et les phycotoxines PSP au stade de la distribution.

Les phycotoxines lipophiles restent les phycotoxines les plus fréquemment mises en évidence. Ainsi, pour 2021, il a été décidé de surveiller uniquement les toxines lipophiles sans diminuer le nombre total d'échantillons.

Les objectifs de ce plan sont de :

- vérifier la conformité des mollusques bivalves prélevés par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves mis sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
- comparer ces résultats avec ceux obtenus dans le cadre des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

Ce plan permet également de s'assurer de l'efficacité du dispositif de surveillance mis en œuvre au niveau des zones de production françaises.

# 1. 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 440, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit 440 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 à la population humaine, est présenté en annexe I.

## 1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée. Une proposition de répartition par département est présentée en annexe I bis. Elle peut être réajustée par les régions si besoin.

Les prélèvements sont effectués entre le 4 janvier et le 31 décembre 2021 dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), dans les magasins de détail (poissonneries, étals de marché) ou au niveau des circuits courts s'ils existent.

Les périodes de toxicité maximale des phycotoxines lipophiles, appelées périodes à risque dans les zones marines françaises, différentes selon les lieux et les régions, sont liées aux périodes de développement de phytoplancton *Dinophysis* et représentent un risque accru pour les consommateurs de coquillages. **Il est demandé dans chaque région, de répartir 70 % des prélèvements sur les mois d'avril à octobre et les 30% restants au cours des autres mois de l'année afin de privilégier ces périodes à risque.**

Il convient de tenir également compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire désigné afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, notamment pour concilier la réalisation de ce plan et la mise en œuvre de la surveillance des zones de production de coquillages.

## 1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire pour être représentatif de l'exposition des consommateurs.

**Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC afin de ne pas introduire de biais lors de l'exploitation des résultats.**

## 1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

**Les prélèvements concernent des mollusques bivalves vivants ou congelés de toutes provenances.**

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

Nom scientifique	Nom commercial
<i>Glycymeris spp</i>	Amande
<i>Cerastoderma spp</i>	Coque
<i>Pecten maximus, Pecten spp</i>	Coquille St Jacques
<i>Solen spp</i>	Couteau
<i>Iphigenia spp</i>	Donace
<i>Crassostrea spp</i>	Huître creuse
<i>Ostrea spp</i>	Huître plate
<i>Scrobicularia spp</i>	Lavignon
<i>Mytilus spp, etc</i>	Moule
<i>Ruditapes spp, Venerupis spp</i>	Palourde
<i>Chlamys varia, Chlamys opercularis, Aequipecten opercularis</i>	Pétoncle
<i>Venus verrucosa</i>	Praire
<i>Spisula spp</i>	Spisule
<i>Tellina spp</i>	Telline

Les prélèvements des 440 échantillons font l'objet d'une recherche de phycotoxines lipophiles.

## 2. 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 relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement).*

Les prélèvements doivent être constitués de mollusques bivalves vivants ou congelés, d'élevage (conchyliculture) ou de pêche.

Chaque échantillon prélevé est constitué d'une unité (n=1).

Pour chaque unité, le prélèvement, réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif possible du lot, est composé **au minimum de 10 individus entiers**, permettant d'atteindre un poids minimal de 1 kg.

J'attire votre attention sur la nécessité de prélever au minimum ces quantités, afin que les laboratoires puissent réaliser les analyses dans le respect des dispositions des méthodes officielles.

Il est demandé aux régions, autant que faire se peut, de varier les matrices.

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

### 2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

*Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021 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.

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

- Établissement de production d'origine,
- Espèce de coquillage,
- Identification du lot,
- Pays d'origine,
- Taille de l'échantillon (en kg),
- Date de l'envoi des prélèvements.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner sur SIGAL est rappelé en annexe II.

## 2.3. Conservation et envoi des prélèvements

*Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement).*

**Pour les mollusques bivalves prélevés vivants 2 options sont possibles :**

- Stockage au réfrigérateur : Les échantillons sont transportés dans un conteneur isotherme disposant d'accumulateurs de froid, ou réfrigéré, afin qu'ils restent vivants jusqu'à leur livraison aux laboratoires d'analyses,
- ou congélation immédiate par les DD(CS)PP et maintien en froid négatif.

**Pour les mollusques bivalves prélevés congelés :**

- Ils doivent être maintenus en froid négatif.

Quel que soit le mode de conservation, les échantillons sont acheminés dans un **délai maximal de 36 heures** aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de phycotoxines lipophiles et qualifiés pour les échanges de données informatisés.

## 2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

*Cf. annexe 1 et 2 de l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.*

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](http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) et liste « Toxines ASP, PSP et lipophiles dans les mollusques bivalves vivants- liste des laboratoires agréés ».

**Le LNR ne fait pas partie de ces laboratoires agréés et ne doit en aucun cas être destinataire des échantillons.**

## 3. Gestion des échantillons

## Laboratoires analystes

### 3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels :

- les coquillages arrivent morts ou décongelés
- et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'a pas été respecté,
- et/ou la quantité prélevée est inférieure aux quantités mentionnées au point II.2.1.

Les laboratoires en informent alors l'expéditeur.

**Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les EDI SACHA. Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.**

### 3.2. Recueil des commémoratifs

Les commémoratifs suivants doivent être renseignés dans SIGAL :

- Le descripteur intervention :
  - Date de réception des prélèvements
- Le descripteur échantillon :
  - Température de l'échantillon à réception

Les descripteurs sont détaillés en annexe II.

### 3.3. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL (<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

**Les laboratoires agréés analysent les échantillons dès que possible, sans dépasser 5 jours entre le prélèvement et le début de l'analyse. Toute difficulté rencontrée par le laboratoire pour respecter ce délai doit être tracée (retard de transmission DAI, nombre de prélèvements importants...)**

Les modalités d'analyse pour les laboratoires sont récapitulées dans l'annexe III.

### 3.4. Expression des résultats

*Cf. fiche de plan PLIPO*

Les laboratoires utilisent la fiche de plan toxines lipophiles disponible sur le portail RESYTAL (<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>, suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

**Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan**

en vigueur. Les valeurs des limites de détection (LD) et limites de quantification (LQ) du laboratoire sont à renseigner.

### 3.5. Transmission des résultats

*Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.*

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

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le 1<sup>er</sup> février 2022.

### 4. Gestion des échantillons non conformes et mise en œuvre des mesures de gestion **DD(CS)PP**

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2021.

### 5. 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

Région	Nombre d'échantillons à prélever
Auvergne-Rhône-Alpes	54
Bourgogne-Franche-Comté	20
Bretagne	22
Centre-Val de Loire	18
Corse	2
Grand-Est	40
Hauts-de-France	40
Île-de-France	82
Nouvelle-Aquitaine	40
Normandie	22
Occitanie	40
Provence-Alpes-Côte-D'azur	34
Pays de la Loire	26
<b>Total</b>	<b>440</b>

**ANNEXE I bis**  
**Proposition de répartition des prélèvements par département**

Région	Département	Nombre d'échantillons à prélever	
		Avril à octobre	Autres mois de l'année
Auvergne-Rhône-Alpes	01	3	1
	03	1	1
	07	1	1
	15	1	1
	26	3	1
	38	7	1
	42	4	2
	43	1	1
	63	3	1
	69	10	2
	73	1	1
	74	5	1
Bourgogne-Franche-Comté	21	3	1
	25	1	1
	39	1	1
	58	1	1
	70	2	0
	71	3	1
	89	2	0
	90	2	0
Bretagne	22	2	2
	29	5	1
	35	7	1
	56	2	2
Centre-Val de Loire	18	1	1
	28	3	1
	36	1	1
	37	3	1
	41	1	1
	45	3	1
Corse	2A	1	0

	2B	1	0
Grand-Est	08	1	1
	10	1	1
	51	3	1
	52	1	1
	54	2	1
	55	2	1
	57	5	1
	67	7	1
	68	5	1
	88	2	2
Hauts-de-France	02	1	3
	59	12	4
	60	5	1
	62	7	2
	80	4	1
Île-de-France	75	10	3
	77	7	1
	78	7	1
	91	6	2
	92	9	4
	93	9	4
	94	9	2
	95	6	2
Normandie	14	2	2
	27	3	1
	50	3	1
	61	1	1
	76	6	2
Nouvelle-Aquitaine	16	1	1
	17	3	1
	19	1	1
	23	1	1
	24	3	1
	33	7	3
	40	1	1
	47	1	1
	64	3	1
	79	1	1

	86	3	1
	87	1	1
Occitanie	11	1	1
	12	1	1
	30	3	1
	31	9	1
	32	1	1
	34	7	1
	46	1	1
	65	1	1
	66	3	1
	81	1	1
	82	1	1
Pays de la Loire	44	8	2
	49	4	2
	53	1	1
	72	2	2
	85	3	1
Provence-Alpes-Côte-D'azur	06	6	2
	13	9	5
	83	6	2
	84	2	2
<b>Total</b>		<b>440</b>	

## ANNEXE II

### Descripteurs intervention- *DD(CS)PP*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par DD	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Voir liste SIGAL	A saisir par DD	Oui
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM		A saisir par DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par DD	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par DD	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°35	Non

### Descripteurs intervention - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par LABO	Non

### Descripteurs échantillon - *laboratoires analystes*

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Température de l'échantillon à réception « TEMPREC »	ALPHA		A saisir par LABO	Non

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

## ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse *DD(CS)PP/ laboratoires analystes*

Analytes recherchés	Phycotoxines lipophiles	
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves <b>vivants ou congelés</b>	
Quantité minimum à prélever	1 kg composé de <b>10 individus au minimum</b>	
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1	
Conservation avant analyse	Froid positif pour les mollusques bivalves prélevés vivants	Froid négatif pour les mollusques bivalves vivants congelés par les DD ou prélevés congelés
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum	
Laboratoires destinataires des prélèvements	Laboratoires agréés pour la recherche de phycotoxines lipophiles pour les PSPC et qualifié SIGAL ( <a href="http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation">http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation</a> )	
Type de technique	Chimique	
Matrices analysées	Mollusques bivalves	
Prise d'essai pour analyse	Phycotoxines lipophiles : 2 g	
Méthodes d'analyse officielles	<i>Cf tableau A</i>	
Seuils réglementaires règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines lipophiles : -160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair -3,75 mg d'équivalent yessotoxine par kg de chair -160 µg d'équivalent azaspiracide 1 par kg de chair	

## ANNEXE IV

### Fiche « mémo » pour le préleveur

<b>Référence de l'instruction</b>	DGAL/SDSSA/2020-817 du 24 décembre 2020
<b>Plans prévisionnels associés dans SIGAL</b>	↔ NAT- 567-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine lipophile – Campagne 2021
<b>Objectif du plan</b>	Évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines transmises par les mollusques bivalves
<b>Période de prélèvement</b>	Du 4 janvier au 31 décembre 2021
<b>Stade de prélèvement</b>	Distribution
<b>Matrices à prélever</b>	<b>Mollusques bivalves vivants ou congelés</b>
<b>Analytes recherchés</b>	Phycotoxines lipophiles
<b>Sélection des prélèvements</b>	Prélèvements aléatoires
<b>Réalisation du prélèvement</b>	<p>Les prélèvements concernent des mollusques bivalves d'élevage ou de pêche, <b>vivants ou congelés</b>. Chaque prélèvement est constitué d'une unité (n=1).</p> <p>Un prélèvement doit être constitué <b>au minimum de 10 individus entiers</b>, prélevés en divers points du lot, permettant d'obtenir un poids minimal de 1 kg.</p> <p>Il est demandé dans chaque région, de répartir 70 % des prélèvements sur les mois d'avril à octobre et les 30% restants au cours des autres mois de l'année afin de privilégier ces périodes à risque.</p>
<b>Recueil des informations relatives au prélèvement</b>	<p style="text-align: center;">À récupérer <b>au moment du prélèvement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↔ Établissement de production d'origine</li> <li>↔ Espèce de coquillage</li> <li>↔ Numéro de lot</li> <li>↔ Pays d'origine</li> <li>↔ Taille de l'échantillon</li> <li>↔</li> </ul>
<b>Conservation du prélèvement</b>	Froid positif ou froid négatif
<b>Saisie des descripteurs dans SIGAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↔ Établissement de production d'origine « ETAPRODORI »</li> <li>↔ Espèce de coquillage « ESPCOQ »</li> <li>↔ Identification du lot « IDLOTAX »</li> <li>↔ Pays d'origine « PAYORIG »</li> <li>↔ Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »</li> <li>↔ Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »</li> <li>↔</li> </ul>
<b>Envoi du prélèvement</b>	<p>Envoi maximum 36h après le prélèvement</p> <p>Froid positif ou négatif selon l'état du prélèvement</p> <p>Laboratoire destinataire = <b>laboratoire agréé pour la recherche de phycotoxines lipophiles</b>  <a href="http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation">http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation</a>)</p>
<b>Gestion des échantillons non conformes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↔ <b>Produit répondant aux critères d'une alerte nationale *</b> :</li> <li>- Signalement à la DGAL/MUS <a href="mailto:alertes.dgal@agriculture.gouv.fr">alertes.dgal@agriculture.gouv.fr</a></li> </ul>

+ copie DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED  
+ copie au SRAL/SALIM de rattachement

✦ **Produit ne répondant pas aux critères d'une alerte nationale :**

Signalement à la DGAL/SDSSA/BASCA et BPMED

\* produit non conforme mis sur le marché, dont la DLC est en cours ou qui a été distribué à d'autres états membres/ Pays tiers