



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DE LA RURALITÉ

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2005-8122</p> <p>Date: 26 avril 2005</p> <p>Classement : SSA 134.2</p>
---	---

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : résultats du plan de surveillance *Campylobacter* et *Salmonella* dans les volailles (dinde et poulet) - 2004.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8097 du 24/03/2004

Mots clefs : volailles – Salmonella - Campylobacter – plan de surveillance

Résumé : Ce plan, mis en place dans le cadre des plans coordonnés de surveillance communautaires, a permis d'évaluer la prévalence de contamination par *Campylobacter* (thermophile) des carcasses de dinde et de poulet de chair ainsi que la prévalence du portage intestinal par ces espèces. La recherche de *Salmonella* a été également réalisée afin de préparer l'application du règlement "zoonoses" destiné à remplacer la directive 92-117.

Destinataires	
<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DDSV - DDSV-R - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis 	<p>et :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IG VIR - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - ENSV - INFOMA - AFSSA - InVS

1 - Période de réalisation

Les prélèvements ont été réalisés par des agents des Directions départementales des services vétérinaires entre le 27 avril 2004 et le 03 novembre 2004.

2 - Réalisation des prélèvements sur le terrain : contexte de réalisation

Basé sur un échantillonnage représentatif au niveau quantitatif des lieux d'abattage des dindes et des poulets de chair, après prise en compte des contraintes de transport des échantillons vers les laboratoires, ce plan de surveillance constitue le volet "surveillance à la production" des recommandations communautaires du programme coordonné de contrôle des aliments pour 2004, en ce qui concerne la recherche de *Campylobacter*. La recherche de *Salmonella* permet de préparer l'application du règlement "zoonoses" destiné à remplacer la directive 92-117.

Les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire et les abattoirs agréés pour la mise sur le marché loco-régional éventuellement étendue au marché français ont été concernés par ce plan.

Deux types de prélèvements ont été effectués en abattoir :

a) Peau de cou de dinde, de poulet de chair d'élevage "standard" et de poulet de chair d'élevage "plein air", en vue de la recherche des analytes suivants :

- *Campylobacter* thermophile dans 10 grammes (recherché sur cinq unités de peau de cou prélevées après ressuage des carcasses, de 10 g chacune, constituant un seul échantillon analytique), avec identification de l'espèce (jejuni, coli...) en cas de résultat positif.

- *Salmonella enterica* dans 10 grammes (recherché sur cinq unités de peau de cou prélevées en fin de chaîne d'abattage, de 10 g chacune, constituant un seul échantillon analytique), avec sérotypage en cas de résultat positif.

b) Ecouvillonnage cloacal de dinde, de poulet de chair d'élevage "standard" et de poulet de chair d'élevage "plein air", en vue de la recherche de *Campylobacter* thermophile, (recherché à partir de 5 écouvillons cloacaux prélevés sur 5 volailles d'un même lot de production, juste après l'électronarcose, constituant un seul échantillon analytique avec identification de l'espèce (jejuni, coli...) en cas de résultat positif.

3 – Résultats

Analyte/matrice/volaille chair	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
<i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	102	128	151
<i>Campylobacter</i> /peau de cou/après ressuage	43	53	89
<i>Campylobacter</i> /écouvillons cloacaux/début de chaîne d'abattage	44	57	91

Tableau I : nombre de prélèvements réalisés par couple analyte/matrice

	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
Nb de prélèvements positifs <i>Campylobacter spp</i> /peau de cou/après ressuage	22	41	75
<i>Proportion de Campylobacter jejuni</i> *	68 % IC95 [46 - 85]	62 % IC95 [46 - 75]	31 % IC95 [21 - 42]
Estimation* de la prévalence des contaminations par <i>Campylobacter jejuni</i>/peau de cou/après ressuage	35 % IC95 [24 - 43]	48 % IC95 [36 - 58]	26 % IC95 [18 - 35]
Nb de prélèvements positifs <i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	43	43	5
Estimation de la prévalence des contaminations par <i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	42 % IC95 [33 - 52]	34 % IC95 [26 - 42]	3,3 % IC95 [1,4 - 7,5]
Estimation de la prévalence des contaminations par <i>Salmonella</i> sérotypes <i>Typhimurium</i> et <i>Enteritidis</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	2,9 % IC95 [1,0 - 8,3]	0 % IC95 [0 - 2,9]	1,3 % IC95 [0,03 - 4,7]

* toutes les identifications d'espèce n'ont pas été réalisées pour les prélèvements positifs en *Campylobacter spp*

Tableau II : estimation de la prévalence de la contamination
par *Campylobacter jejuni* et par *Salmonella enterica*

L'ensemble complet des résultats est présenté en annexe.

4 - Conclusion

Les contaminations par *Campylobacter thermophile* sont élevées, aussi bien au niveau du tube digestif des volailles avant éviscération que sur la peau de cou, après ressuage des carcasses, et ces résultats sont cohérents avec les données de la littérature (Appréciation des risques alimentaires liés aux campylobacters - rapport AFSSA). Si *Campylobacter jejuni*, espèce incriminée dans les cas humains de campylobactériose, est retrouvé dans environ deux tiers des prélèvements positifs en dinde et en poulet de chair standard, cette proportion n'est que d'un tiers chez le poulet de chair plein air. Les estimations de prévalence de contamination des lots abattus par *Campylobacter jejuni* apparaissent alors de l'ordre de 26 % en filière poulet de chair "plein air", 35 % en filière dinde et 48 % en filière poulet de chair "Standard".

La contamination des filières "volailles chair" en salmonelles sont variables de 42 % en dindes, 33 % en poulet "standard" à 3 % en poulet "plein air"; cependant, les sérotypes concernés par le règlement zoonoses sont peu représentés (5 sérotypes Typhimurium pour 379 prélèvements réalisés au total, aucun sérotype Enteritidis). Les résultats de prélèvements de peau de cou de volailles à la fin de la chaîne d'abattage sont significativement plus faibles dans la filière poulet de chair "plein air". Globalement le pourcentage de prélèvements positifs en filière dinde et en filière poulet de chair "standard" doit pouvoir être amélioré.

Il n'existe pas actuellement de critère microbiologique pour *Campylobacter jejuni*. Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments est attendu, qui conduira le cas échéant la Commission européenne à proposer des critères pour ce germe dans certaines denrées. Par ailleurs, L'institut de veille sanitaire conduit actuellement une étude cas témoins dont les conclusions orienteront les mesures de gestion et éventuellement la mise en œuvre d'autres plans d'investigation spécifiques pour ce micro-organisme.

Annexe

Analyte/matrice / volaille chair	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
<i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	43	43	5
% de résultats positifs	42 % IC95 [33 - 52]	34 % IC95 [26 - 42]	3,3 % IC95 [1,4 % - 7,5]
<i>Campylobacter</i> /peau de cou/après ressuage	22	41	75
% de résultats positifs	51 % IC95 [37 - 65]	77 % IC95 [64 - 87]	84 % IC95 [75 - 90]
<i>Campylobacter</i> /écouvillons cloacaux/début de chaîne d'abattage	35	46	86
% de résultats positifs	79 % IC95 [65 - 89]	81 % IC95 [67 - 89]	94 % IC95 [88 - 98]

Tableau A-I : nombre et % de prélèvements positifs par couple analyte/matrice

Sérotype de <i>Salmonella</i> / volaille chair	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
Agona	4	1	1
Anatum	0	3	0
Bradford	0	1*	0
Brandenbourg	7	12	0
Bredeney	10	0	0
Derby	5	6	0
Hadar	4	0	0
Indiana	2	11	2
Infantis	0	1	0
Kottbus	0	1	0
Montevideo	1	1	0
Newport	3	1	0
St paul	3	0	0
Tinda	1	0	0
Typhimurium	3	0	2
Total	43	37 + 6 non identifiées	5

* prélèvement comprenant également le sérotype Agona

Tableau A-II : répartition des sérotypes identifiés de *Salmonella*
peau de cou/fin de chaîne d'abattage

Le sérotype Typhimurium, inclus dans le règlement zoonoses est relativement peu représenté. Aucun prélèvement n'a mis en évidence la présence du sérotype Enteritidis.

Espèce <i>Campylobacter</i> / volaille	Dinde	Répartition* jejuni et autres espèces	Poulet de chair "Standard"	Répartition* jejuni et autres espèces	Poulet de chair "Plein air"	Répartition* jejuni et autres espèces
<i>jejuni</i>	13	65 % IC95 [46 - 81]	26	76 % IC95 [61 - 87]	34	43 % IC95 [33 - 54]
<i>jejuni et coli</i>	4		5		1	
<i>jejuni et lari</i>	0		1		1	
<i>coli</i>	5	35 % IC95 [19 - 54]	7	24 % IC95 [13 - 39]	31	57 % IC95 [46 - 67]
<i>coli et lari</i>	2		0		3	
<i>lari</i>	2		3		11	
<i>cryaerophila</i>	0		0		2	
Non identifié	9		4		3	
Total	35		46		86	

* calculs réalisées sur le total des résultats comprenant l'identification de l'espèce

Tableau A-III : répartition des espèces identifiées de *Campylobacter*/écouvillons cloacaux/début de chaîne d'abattage

Espèce C. / volaille	Dinde	Répartition* jejuni et autres espèces	Poulet de chair "Standard"	Répartition* jejuni et autres espèces	Poulet de chair "Plein air"	Répartition* jejuni et autres espèces
<i>jejuni</i>	13	68 % IC95 [46 - 85]	14	62 % IC95 [46 - 75]	20	31 % IC95 [21 - 42]
<i>jejuni et coli</i>	0		8		2	
<i>jejuni et lari</i>	0		1		1	
<i>jejuni et doylei</i>	0		1		0	
<i>coli</i>	4	32 % IC95 [15 - 54]	8	38 % IC95 [25 - 54]	38	69 % IC95 [58 - 79]
<i>coli et lari</i>	0		2		3	
<i>lari</i>	2		5		10	
<i>cryaerophila</i>	0		0		1	
Non identifié	3		2		0	
Total	22		41		75	

* calculs réalisées sur le total des résultats comprenant l'identification de l'espèce

Tableau A-IV : répartition des espèces identifiées de *Campylobacter*/peau de cou/après ressuage

	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
Nb de prélèvements positifs <i>Campylobacter</i> /peau de cou/après ressuage	22	41	75
Proportion estimée de <i>C. jejuni</i>	68 % IC95 [46 - 85]	62 % IC95 [46 - 75]	31 % IC95 [21 - 42]
Estimation* de la prévalence des contaminations par <i>Campylobacter jejuni</i> /peau de cou/après ressuage	35 % IC95 [24 - 43]	48 % IC95 [36 - 58]	26 % IC95 [18 - 35]

Tableau A-V : estimation de la prévalence de la contamination par *Campylobacter jejuni*