



Ordre de service d'inspection

**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/2015-1165
28/12/2015**

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 viandes fraîches de volaille par Salmonella spp. au stade de l'abattoir et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées - 2016

Destinataires d'exécution

DRAAF : Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine - Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes - Auvergne-Rhône-Alpes - Bourgogne-Franche-Comté - Bretagne - Centre-Val de Loire - Corse - Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées - Nord-Pas-de-Calais-Picardie - Normandie - Pays de la Loire
DAAF : 972 - 974
DD(CS)PP concernées

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à :

- évaluer la contamination par Salmonella spp. des viandes fraîches de volaille au stade de l'abattoir en France et, par conséquent, le respect du critère de sécurité fixé dans le règlement (CE) n°2073/2005 ;

- apprécier le profil d'antibiorésistance des souches de Salmonella isolées.

2452 échantillons (n=5) seront prélevés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes représentatifs de la production nationale. La période de réalisation des prélèvements s'étend du 2 janvier au 31 décembre 2016. Les résultats d'analyse seront transmis par les laboratoires agréés aux DD(CS)PP/DAAF qui les reporteront au fur et à mesure dans SIGAL à

l'aide d'un descripteur spécifique, 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

- 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

- 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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- Décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales

- 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 produits est identifié – Version révisée du 2 juillet 2009

Selon la directive 2003/99/CE, les États Membres de l'Union européenne sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses, des agents zoonotiques et de la résistance antimicrobienne associée. Les *Salmonella* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

En Europe, *Salmonella spp.* constitue la seconde infection zoonotique la plus fréquemment signalée chez l'Homme et demeure la cause la plus fréquente de toxi-infections alimentaires collectives. Le réservoir principal de *Salmonella spp.* est constitué par le tractus gastro-intestinal des mammifères (porcs, bovins) et des oiseaux (volailles domestiques).

Le traitement de la salmonellose se fait par l'administration d'antibiotiques pour les individus les plus sensibles. Cependant, les bactéries peuvent développer des caractères d'antibiorésistance et donc échapper aux traitements. Ce phénomène constitue une menace pour la santé publique.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère microbiologique de sécurité pour les viandes fraîches de volaille¹ vis-à-vis de *Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) et *Salmonella* Enteritidis :

Catégorie de denrées alimentaires	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
Viandes fraîches de volaille ¹ (1.28)	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les objectifs de ce plan de surveillance sont multiples :

- recueillir des données représentatives de la contamination des viandes fraîches de volaille produites en France ; ces données contribuent à apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger,
- comparer les données de prévalence obtenues avec celles estimées par le plan de surveillance similaire mis en place en 2014,
- préciser le profil d'antibiorésistance des souches de *Salmonella* isolées, conformément à la décision 2013/652/UE.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

I - Plan d'échantillonnage

DD(CS)PP, DAAF

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

La décision 2013/652/UE indique que « les États membres doivent réaliser des antibiogrammes pour 170 isolats de chaque combinaison d'espèce bactérienne et de type d'échantillon de population animale ». Cela signifie que 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de poulet de chair et 170 souches de *Salmonella* issues de carcasses de dinde d'engraissement doivent être isolées pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques.

Pour le calcul du nombre national de prélèvements à effectuer pour répondre à cette obligation, la DGAL s'est fondée sur les données de prévalence estimées dans le cadre du plan de surveillance similaire mis en place en 2014 :

- prévalence de *Salmonella* sur les carcasses de dinde d'engraissement : 16,2%,
- prévalence de *Salmonella* sur les carcasses de poulet de chair : 12,4%.

¹ Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

En tenant compte de ces données de prévalence, le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 2 452, à raison de 5 unités analysées par échantillon (soit 12 260 analyses au total).

Ces 2 452 échantillons sont répartis de la manière suivante :

- 1 052 échantillons de dindes d'engraissement,
- 1 400 échantillons de poulets de chair.

Ce nombre de prélèvements pourra être augmenté en cours d'année, suite aux bilans intermédiaires réalisés par la DGAL, s'il s'avère que le nombre de souches de *Salmonella* isolées est trop faible et ne répond pas aux exigences mentionnées dans la décision 2013/652/UE. Au contraire, ce nombre de prélèvements pourra être réduit si le nombre requis de souches de *Salmonella* isolées est atteint avant la fin de l'année.

1.2. Répartition régionale des prélèvements

11 régions et 2 DROM sont concernés par ces prélèvements.

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

1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata des volumes d'abattage, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

Les prélèvements sont directement réalisés dans des établissements agréés pour l'abattage de poulets et de dindes, représentatifs de la production nationale. Les abattoirs sélectionnés pour la réalisation des prélèvements sont ceux abattant plus de 300 tonnes de volailles par an (ce qui correspond aux abattoirs réalisant 98,5 % de l'abattage national de volailles).

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.

1.4. Stratégie d'échantillonnage

L'objectif de ce plan de surveillance étant de recueillir des données représentatives de la contamination des viandes fraîches de volaille produites en France par *Salmonella spp.* afin de pouvoir apprécier l'exposition des consommateurs à ce danger d'une part, et de préciser le profil d'antibiorésistance des souches de *Salmonella* isolées d'autre part, la stratégie d'échantillonnage est aléatoire.

1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

Salmonella spp. est recherchée dans les échantillons de volailles prélevés. Pour les échantillons positifs, le sérotypage des souches est effectué.

La sensibilité aux antibiotiques des souches isolées est ensuite testée par le LNR « Résistance antimicrobienne » de l'ANSES.

II - Gestion des prélèvements

DD(CS)PP, DAAF

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

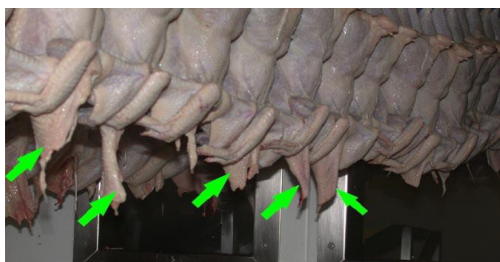
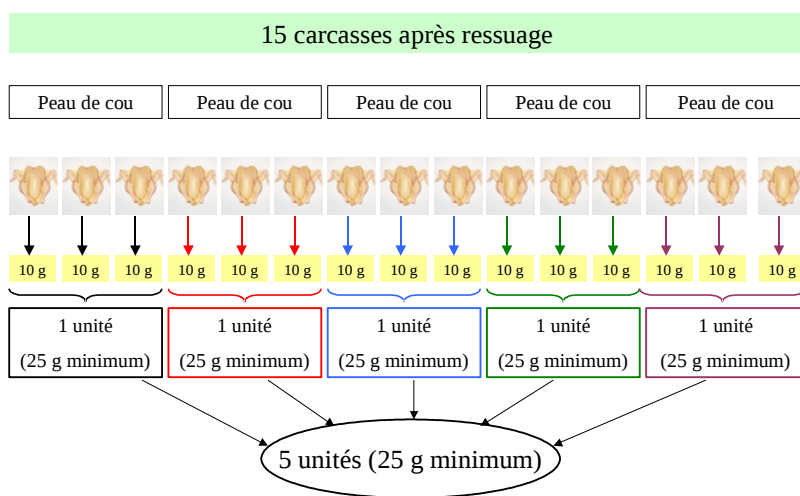
Les différents prélèvements réalisés doivent concerner des **unités épidémiologiques différentes**. Pour les volailles, l'unité épidémiologique correspond à l'INUAV (numéro unique atelier volailles).

Pour chaque échantillon prélevé, 5 unités sont analysées (n=5) pour la recherche de *Salmonella* et le sérotypage des souches isolées.

Chaque échantillon est constitué de la manière suivante, conformément au règlement (CE) n°2073/2005 (annexe I, chapitre 3) :

- un morceau de peau de cou, d'environ 10 grammes, est prélevé sur 15 carcasses de volailles issues du même cheptel d'origine (même INUAV) sélectionnées de manière aléatoire, après le ressuage,
- les morceaux de peau de cou de 3 carcasses de volailles sont regroupés, permettant ainsi d'obtenir 5 unités, de poids *a minima* égal aux 25 grammes nécessaires à l'analyse.

Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever



Prélèvements à effectuer :
morceaux de peau de cou

Taille approximative d'un morceau de peau de cou de 10 g (par rapport à une pièce de 2 pence ou 2 euros)



Chaque unité de peau de cou est conditionnée dans un sachet stérile afin d'éviter les contaminations croisées entre unités. Les 5 sachets sont réunis dans un sachet unique.

Les prélèvements sont effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter toute contamination.

L'annexe III récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse pour ce plan de surveillance.

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, et chacune des 5 unités qui le compose, sont identifiés sans ambiguïté immédiatement après prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP (soit 6 étiquettes), de manière à garantir leur traçabilité.

Chaque échantillon 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 :

- établissement ou atelier d'origine : **renseigner l'INUAV d'origine**,
- identification du lot,
- pays d'élevage,
- date de l'envoi des prélèvements.

Attention : Le descripteur d'intervention « Contamination par *Salmonella* » concerne le résultat d'analyse et est renseigné a posteriori, à réception du rapport d'essais.

En effet, même dans le cas où les laboratoires agréés seraient en mesure de transmettre les résultats des analyses de *Salmonella* réalisées en 2016 par voie informatisée, il est demandé aux DD(CS)PP/DAAF de saisir dans SIGAL, au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais, les résultats d'analyse à l'aide de ce descripteur spécifique :

- « oui » en cas de présence de *Salmonella spp.* dans 25 g de peau de cou,
- « non » en cas d'absence de *Salmonella spp.* dans 25 g de peau de cou.

En cas de résultat positif pour *Salmonella spp.* (présence dans 25 g de peau de cou), la DD(CS)PP/DAAF indique le nom du (des) sérotype(s) identifié(s) au niveau du descripteur « Commentaires ».

Le renseignement de ces descripteurs au fur et à mesure de la réception des rapports d'essais est indispensable pour que la DGAL puisse suivre en direct le nombre de souches de *Salmonella* isolées et, le cas échéant, réajuster le plan en cours d'année pour atteindre le nombre d'isolats requis.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

Cf. instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Les échantillons sont acheminés immédiatement (délai maximal de 36 heures, sans dépasser 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse), sous régime du froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C), à un laboratoire d'analyses agréé en microbiologie des aliments pour les analyses de *Salmonella*.

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante :

agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température (comprise en +1°C et +5°C) et/ou du délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons.

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 agréés procèdent :

- à la recherche de *Salmonella* spp. dans 25g de peau de cou, selon la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579 « Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp. ». Les méthodes alternatives certifiées AFNOR Validation² peuvent être utilisées, à l'exception des méthodes comportant des restrictions d'emploi, mentionnées sur l'attestation de validation AFNOR.
- au sérotypage des souches isolées, selon les recommandations techniques de la norme ISO 6579-3.

Il est indispensable de **suivre les indications du LNR** pour éviter d'avoir des souches contaminées (problème récurrent observé en 2014 et 2015).

Les souches de *Salmonella* isolées sont transmises par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES à Maisons-Alfort (cf. III.3.5) pour une caractérisation de leur sensibilité aux antibiotiques. La méthode utilisée est celle recommandée par l'EFSA pour une harmonisation européenne de la surveillance de la résistance aux antibiotiques³. Un contact pourra être pris avec le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES pour la planification des envois, qui peuvent être regroupés.

3.3. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PSALMM

Pour chacune des unités analysées, les résultats sont exprimés sous la forme « Absence dans 25 g » ou « Présence dans 25 g » de *Salmonella* spp., avec indication du (des) sérotype(s) identifié(s) en cas de présence.

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 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).

Les résultats sont communiqués aux DD(CS)PP/DAAF par les laboratoires agréés, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

En cas de résultat non-conforme vis-à-vis du critère de sécurité sur viandes fraîches, les laboratoires agréés avertissent immédiatement (par fax, téléphone ou e-mail) la DD(CS)PP/DAAF « donneur d'ordre ».

² <http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/Salmonella.html>

³ EFSA Journal 2012;10(6):2742

Les laboratoires agréés qui obtiendront leur qualification pour les échanges de données informatisés au cours de l'année 2016 devront transmettre les résultats sous forme informatisée, au plus tard le 1^{er} février 2017.

3.5. Transmission des souches de *Salmonella* identifiées

Une seule souche par sérotype et par échantillon devra être transmise par les laboratoires agréés au laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES, avec la fiche de renseignements spécifique du réseau *Salmonella* (contact reseau.salmonella@anses.fr), à l'adresse suivante :

ANSES
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL – Réseau *Salmonella*
22 rue Pierre et Marie Curie
94 703 MAISONS-ALFORT CEDEX

Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examens complémentaires, les laboratoires veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements du réseau *Salmonella* :

- que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche,
- l'INUAV d'origine,
- en cas d'alerte DGAL, le numéro de l'alerte.

Les résultats de l'analyse de la sensibilité aux antibiotiques des souches de *Salmonella* isolées seront compilés par l'ANSES et présentés sous la forme d'un rapport transmis à la DGAL au cours du 2^{ème} trimestre 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

Seuls les sérotypes pour lesquels il existe un critère de sécurité dans le règlement (CE) n°2073/2005 font l'objet de mesures de gestion. Ainsi, en cas de non-conformité réglementaire, c'est-à-dire présence de *Salmonella* Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) ou de *Salmonella* Enteritidis dans 25 g de peaux de cou, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale DGAL/SDPRAT/2015-1013 (annexe 6 – action n°1).

Un retrait des carcasses et pièces de découpe qui en sont issues sera opéré (pas de rappel car le produit est destiné à être consommé cuit par le consommateur).

Par ailleurs, un groupe de travail ANSES/DGAL se réunira tous les trimestres pour le suivi global des plans de surveillance sur l'antibiorésistance.

Les résultats seront expertisés dans ce cadre et des enquêtes seront conduites, le cas échéant, notamment en amont de la chaîne alimentaire, pour comprendre l'origine de la résistance observée.

V - Dispositions financières

DD(CS)PP, DAAF, laboratoires analystes

Les frais liés à ce plan de surveillance sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°29, 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 note.

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 EVAÏN

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région

Nouvelle région	Ancienne région (avant 2016)	Nombre d'échantillons à prélever			
		Poulets de chair	Dindes d'engraissement	Total	
Alsace – Champagne-Ardenne - Lorraine	Alsace	20	0	20	61
	Champagne-Ardenne	41	0	41	
Aquitaine – Limousin - Poitou-Charentes	Aquitaine	82	4	86	260
	Poitou-Charentes	66	108	174	
Auvergne - Rhône-Alpes	Auvergne	40	3	43	110
	Rhône-Alpes	36	31	67	
Bourgogne - Franche-Comté	Bourgogne	106	1	107	107
Bretagne	Bretagne	437	462	899	899
Centre-Val de Loire	Centre	31	111	142	142
Corse	Corse	1	0	1	1
Languedoc-Roussillon - Midi-Pyrénées	Languedoc-Roussillon	22	0	22	34
	Midi-Pyrénées	12	0	12	
Nord-Pas-de-Calais - Picardie	Nord-Pas-de-Calais	2	0	2	2
Normandie	Basse-Normandie	35	75	110	117
	Haute-Normandie	3	4	7	
Pays de la Loire	Pays de la Loire	445	250	695	695
Martinique	Martinique	3	0	3	3
Réunion	Réunion	18	3	21	21
Total		1400	1052	2452	

ANNEXE II

Commémoratifs du prélèvement

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement ou atelier d'origine « ETATEORG »	ALPHA		A saisir par la DD Renseigner l'INUAV d'origine (Numéro unique atelier volailles)	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	LCU		A saisir par la DD	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD	Oui
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE			Non
Contamination par <i>Salmonella</i> « CNTM_SALM »	LCU	Oui / Non	A saisir par la DD Concerne le résultat de l'analyse effectuée dans le cadre de ce plan sur le prélèvement peau de cou	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD Si le prélèvement peau de cou est contaminé par <i>Salmonella</i>, préciser le nom du (des) sérotype(s) isolé(s) au niveau de ce descripteur	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFPSPC »			A saisir par la DD	Non
Numéro sous-action budgétaire « CODBUD »			Sous-action n°29	Non

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	<i>Salmonella</i> spp.
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de volaille
Espèces	Poulets de chair / dindes d'engraissement
Quantité minimum à prélever	30 g (3 x 10 g de peau de cou) pour chaque unité
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conditionnement	Conditionnement stérile
Conservation avant analyse	Froid positif (température comprise entre +1°C et +5°C)
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour les analyses de <i>Salmonella</i> pour les PSPC (http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation)
Types de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Viandes fraîches de volaille
Prise d'essai pour analyse	25 g
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (ou méthode alternative validée et certifiée par tierce partie)
Seuil de détection	Présence dans 25 g de <i>Salmonella</i> Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) ou <i>Salmonella</i> Enteritidis
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	Absence dans 25 g de <i>Salmonella</i> Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4,[5],12,i:-) ou <i>Salmonella</i> Enteritidis (n = 5, c = 0)
Laboratoire destinataire des souches de <i>Salmonella</i> isolées pour analyse de leur sensibilité aux antibiotiques	Réseau <i>Salmonella</i> Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort Unité SEL
Identification souche	Sérotypage - Antibiorésistance

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Référence de l'instruction	
Plans prévisionnels associés dans SIGAL	† NAT – 551-poulet;abattoir;peau de cou;Salmonella † NAT – 552-dinde;abattoir;peau de cou;Salmonella
Objectifs du plan	† Recueillir des données représentatives de la contamination par <i>Salmonella</i> spp. des viandes fraîches de volaille produites en France † Préciser le profil d'antibiorésistance des souches de <i>Salmonella</i> isolées
Période de prélèvement	Du 2 janvier au 31 décembre 2016
Stade de prélèvement	Abattoir de volailles
Matrice à prélever	Peaux de cou de volailles (poulets - dindes)
Analyte recherché	<i>Salmonella</i> spp. + test de la résistance aux antibiotiques des souches isolées
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires Prélever des cheptels différents (INUAV différents)
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon, composé de 5 unités, est constitué comme suit : † prélever 15 morceaux de peau de cou (10 g chacun) sur 15 carcasses issues du même cheptel d'origine après le ressuage † regrouper 3 par 3 les morceaux de peau de cou de façon à obtenir 5 unités de 25 g minimum Mode opératoire pour chaque échantillon à prélever 15 carcasses après ressuage Peau de cou (10 g) 1 unité (25 g minimum) 5 unités (25 g minimum) † Conditionner chaque unité dans un sachet stérile et réunir les 5 sachets dans un sachet unique † Identifier chaque échantillon et chacune des 5 unités qui le composent (6 étiquettes au total)
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement † INUAV d'origine † Numéro de lot : n° lot abattoir † Pays d'élevage
Conservation du prélèvement	Froid positif : température comprise entre +1°C et +5°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	† Etablissement ou atelier d'origine « ETATEORG » : renseigner l'INUAV d'origine † Identification du lot « IDLOTAX » † Pays d'élevage « PAYSELEV » † Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	Envoi immédiat (maximum 36h après le prélèvement) Froid positif Laboratoire destinataire = laboratoire agréé pour les analyses de <i>Salmonella</i> http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation Nom et coordonnées du laboratoire d'analyse sélectionné : _____
Réception et enregistrement du résultat dans SIGAL	A faire dès réception du rapport d'essai † Descripteur « Contamination par <i>Salmonella</i> » : concerne le résultat de l'analyse PSPC ! - OUI en cas de présence de <i>Salmonella</i> dans 25 g de peau de cou - NON en cas d'absence de <i>Salmonella</i> dans 25 g de peau de cou † Descripteur « Commentaires » - Nom(s) du (des) sérotype(s) isolé(s)
Gestion des résultats non-conformes	Résultat non conforme = présence de <i>Salmonella</i> Typhimurium (y compris variant monophasique 1,4, [5],12,i :-)) ou de <i>Salmonella</i> Enteritidis dans 25 g de peau de cou † Signalement à la DGAL/MUS – copie DGAL/SDSSA/BASCA † Retrait des carcasses et pièces de découpe qui en sont issues