



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE
L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service Alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des matières premières
Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Marie-Pierre Donguy
Tél : 01 49 55 59 26
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
NOR :
Réf. Interne :
MOD10.21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2011-8285
Date: 26 décembre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : Immédiat
Degré et période de confidentialité : Tout public.

Objet : Modification de la Note de Service DGAL/SDSSA/N2007-8275 du 14 novembre 2007 relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'animaux de boucherie et de volailles, et lignes directrices relatives aux contrôles de surface du matériel en abattoir et en atelier de découpe d'animaux de boucherie et de volailles.

Références :

- Règlement (UE) n°1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volailles ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 modifié de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement 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 ;
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Note de service n°2008-8009 du 14 janvier 2008 (modifiée par la NS N2009-8247 et NS N2010-8245) relative aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.

Résumé : le règlement (UE) n°1086/2011 modifie le règlement (CE) n°2073/2005, les nouvelles dispositions entrant en vigueur au 1er décembre 2011 ; il fixe un critère de sécurité concernant *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis dans les viandes fraîches de volailles et modifie les modalités d'interprétation du critère d'hygiène des procédés concernant les salmonelles applicable aux carcasses de volailles . Cette note modificative explicite les modalités de gestion de ces deux critères, revoit la notion de petites structures dans lesquelles des mesures de flexibilité sont applicables et rappelle les allègements possibles en cas de résultats favorables.

Mots-clés : salmonelle, critère de sécurité, critère d'hygiène des procédés, abattoir, viandes fraîches de volailles

Destinataires

Pour information :
BNEVP
ENSV
INFOMA
ADILVA
ANSES

I - Contexte

La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8275 explicite les dispositions du règlement (CE) n°2073/2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires* pour les aspects relatifs aux carcasses d'animaux de boucherie et de volailles. Elle explicite notamment les modalités de réalisation des prélèvements et des analyses (nombre, sites, méthodes analytiques, interprétation,...) à mettre en oeuvre dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Elle donne également des recommandations concernant les auto-contrôles microbiologiques réalisés par les exploitants sur les surfaces de matériel des abattoirs et des ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de volailles et rappelle la nécessité d'actions correctives suite à l'obtention de résultats défavorables.

Cette présente note modificative porte sur deux points majeurs sur lesquels des informations complémentaires s'avèrent nécessaires, suite à la parution du règlement (UE) n°1086/2011, modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 :

- introduction d'un critère de sécurité concernant *Salmonella* Typhimurium (y compris les souches monophasiques 1,4,[5],12 :i :-) et *Salmonella* Enteritidis dans les viandes fraîches de volailles issues de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de cheptels de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement, à mettre en oeuvre dans les abattoirs et les ateliers producteurs de viandes fraîches de volailles.

- réduction du nombre d'unités d'échantillonnage pouvant excéder la limite définie dans le cadre du critère d'hygiène des procédés concernant la présence de *Salmonella spp* sur les carcasses de volailles (poulet de chair et dinde).

Une version consolidée avec modifications apparentes est jointe en annexe.

II - Points modifiés

Le chapitre A – Autocontrôles microbiologiques appliqués aux carcasses d'animaux de boucherie et aux viandes fraîches de volailles est modifié comme suit :

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié par le règlement (UE) n°1086/2011 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées. Ainsi, pour les carcasses d'animaux de boucherie, de volailles et les viandes qui en sont issues, plusieurs critères sont définis.

Les carcasses de volailles et les carcasses d'animaux de boucherie sont soumises à des critères indicateurs d'hygiène des procédés dont le dépassement n'exige pas de mesures de retrait du marché mais des actions correctives concernant l'hygiène des procédés. Ces critères sont utilisables, entre autre, comme moyens de vérification de son plan de maîtrise sanitaire par l'opérateur. [.....]

A compter du 1er décembre 2011, les viandes fraîches (dont les carcasses) de volailles, plus exactement de volailles issues de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de cheptels de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement sont soumises à un critère de sécurité concernant *Salmonella* Typhimurium (y compris les souches monophasiques 1,4,[5],12 :i : -) et *Salmonella* Enteritidis. Ce critère définit l'acceptabilité du lot de viandes fraîches de volailles, applicables aux produits mis sur le marché (1) ; la présence d'un des deux sérotypes précités conduit à procéder au retrait des lots de denrées concernés. Ce critère de sécurité est applicable aux exploitants du secteur alimentaire responsables d'abattoirs et d'ateliers producteurs de viandes fraîches de volailles.

1. Dans le règlement (CE) n°178/2002, la « mise sur le marché » est définie comme la « détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites ».

A-1 Critères indicateurs d'hygiène des procédés :

Le point 1.2 - Carcasses de volailles (poules et dindes uniquement) est modifié comme suit :

- 15 carcasses d'un même lot sont prélevées par semaine, de manière aléatoire, et un même jour de la semaine . Un seul site d'échantillonnage (peau de cou) est prélevé par carcasse ; le prélèvement a lieu après le ressuage ;
- Les prélèvements étant regroupés par trois, cinq échantillons auxquels est appliqué le critère indicateur d'hygiène des procédés « salmonelles » sont donc analysés ;
- Les abattoirs incluent dans leurs plans d'échantillonnage des carcasses de volailles provenant de cheptels dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium est positif ;
- Le jour de prélèvement dans la semaine doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert. Pour les établissements ne fonctionnant pas 5 jours par semaine, il peut être envisagé d'effectuer les prélèvements tous les 5 jours d'abattage effectifs ;
- Si des résultats satisfaisants portant sur les salmonelles sont obtenus pendant 30 semaines d'affilée (ou pendant 30 fois 5 jours d'abattage effectifs), alors la fréquence des analyses peut être réduite à une fois tous les 15 jours (ou une fois tous les 10 jours d'abattage effectifs).

Remarques :

- Dans l'attente des résultats d'analyse, il n'est pas nécessaire de maintenir dans l'entreprise le lot de carcasses prélevées.

- Il est à noter que le règlement ne mentionne de critères que pour les espèces poule et dinde. Pour les autres espèces de volailles, des indicateurs sont disponibles dans les guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'Application des principes HACCP (2).

- La notion de petites structures, dans lesquelles des mesures de flexibilité et d'allègement en cas de résultats favorables sont possibles, est revue ; désormais, pour les abattoirs agréés abattant annuellement au plus **500** tonnes (toutes espèces confondues), cette fréquence des auto-contrôles relatifs aux salmonelles est établie à une fois tous les 20 jours d'abattage effectifs au lieu de tous les 5 jours d'abattage effectifs. Si les auto-contrôles s'avèrent satisfaisants (cf. point 3), pendant 30 semaines (soit 7 résultats), les fréquences pourront être abaissées à une fois tous les 40 jours d'abattage effectifs.

Le point 3 est remplacé par le point suivant :

3 – Interprétation des résultats :

Au chapitre 3, le point 3.4 - Carcasses de volailles (poulets et dindes) est modifié comme suit :

micro-organisme	plan d'échantillonnage		limites		méthode d'analyse de référence
	n	c	m	M	
<i>Salmonella</i>	50	5	absence dans 25g		EN/ISO 6579

Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'Union européenne pour les troupeaux de poulets de chair et de dindes (règlements (CE) n°646/2007 et 584/2008), il y a lieu de réduire le nombre d'unités d'échantillonnage qui peuvent excéder la limite définie précédemment (présence/absence) ; ainsi, le résultat est satisfaisant lorsque **5** analyses au plus sur les 50 sont positives en salmonelles et le résultat n'est pas satisfaisant lorsque que plus de **5** analyses sur les 50 sont positives.

(2) Fédération des industries avicoles Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et la découpe des volailles maigres

☞ **Suites à donner par l'opérateur en cas de non respect du critère d'hygiène défini au point 2.1.5 du Règlement (CE) 2073/2005 modifié :**

Il est de la responsabilité de l'opérateur de :

- Procéder au sérotypage pour l'identification des sérovars Typhimurium et Enteritidis afin de vérifier le respect du critère de sécurité 'salmonelles / viandes fraîches de volailles' défini au point 1.28 du Règlement (CE) 2073/2005 modifié,
- En cas de non respect de ce critère de sécurité, mettre en place les actions prévues au paragraphe A.2.

Un point A-2 est ajouté au chapitre A – Autocontrôles microbiologiques appliqués aux carcasses d'animaux de boucherie et aux viandes fraîches de volailles:

A-2 Critère de sécurité applicable aux viandes fraîches de volailles (poulets, dindes):

Un critère de sécurité concernant *Salmonella* Typhimurium (*y compris les souches monophasiques 1,4,[5],12 :i :-*) et *Salmonella* Enteritidis est applicable aux viandes fraîches de volailles provenant des cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de cheptels de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

1 – Nombre et fréquence de prélèvements de viandes fraîches de volailles à effectuer au minimum :

- Sont concernés les abattoirs et les ateliers de découpe ;
- 5 échantillons sont prélevés sur un même lot une fois par semaine, de manière aléatoire . Dans le cas des abattoirs, on utilise le résultat obtenu dans le cadre de la vérification du respect de l'hygiène des procédés (cf paragraphe A1) ; il n'y a pas lieu d'effectuer dans ces établissements d'autres prélèvements d'échantillons pour la recherche de salmonelle ;
- Le jour de prélèvement dans la semaine doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert ;
- Si des résultats satisfaisants sont obtenus pendant 30 semaines consécutives, alors la fréquence des analyses peut être réduite à une fois tous les 15 jours.

2 - Modalités de prélèvements des viandes fraîches de volailles :

- 5 échantillons d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot
- Les prélèvements sont effectués prioritairement :
sur les carcasses entières avec peau de cou, si disponibles, ou
sur des portions de poulet avec peau ou
sur des portions de poulet sans peau contenant une ou plusieurs tranches fines de muscle superficiel.

3 - Interprétation des résultats :

micro-organismes	plan d'échantillonnage	limites	méthode d'analyse de référence
------------------	------------------------	---------	--------------------------------

	n	c	m	M	
<i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> / <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579

☞ **Suites à donner par l'opérateur en cas de non respect du critère de sécurité défini au point 1.28 du Règlement (CE) n°2073/2005 modifié :**

Il est de la responsabilité de l'opérateur de

- Procéder au RETRAIT du lot non conforme en vue d'un traitement thermique dans un établissement agréé,*

À cette fin, l'opérateur doit veiller à informer l'ensemble de ses clients car certaines catégories de produit peuvent être encore sur le marché lors de la connaissance du résultat d'analyse (en particulier celles disposant d'une durée de vie plus longue, comme les produits sous atmosphère modifiée ou les produits congelés).

- Informer les autorités compétentes selon les modalités prévues dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version révisée du 2 juillet 2009).

*Remarque : conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 2073/2005, seuls les produits n'ayant pas atteint le stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné à éliminer le danger.

Remarque : d'après les informations disponibles sur la filière volailles, les denrées alimentaires élaborées à partir de ces viandes fraîches (ex : préparations de viandes...) ne sont pas des produits à consommer en l'état. En conséquence, le rappel du lot non conforme (information du consommateur) n'est pas nécessaire.

La Directrice Générale
Pascale BRIAND