

**Diffusion tout  
public**



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation

## **BILAN DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE**

**MIS EN ŒUVRE PAR LA DGAL EN 2006**

**DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

## INTRODUCTION

Chaque année, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale.

Les plans de surveillance ont pour principal objectif l'évaluation du niveau de contamination des produits. Les plans de contrôles contribuent à renforcer la pression de contrôle sur certains produits afin de mettre en évidence des pratiques inadaptées ou frauduleuses.

Dans le cadre de ces plans, divers résidus chimiques sont recherchés, dont :

- les résidus de médicaments vétérinaires et de substances interdites (hormones, thyrostatiques...);
- les dioxines et PCB (polychlorobiphényle);
- les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure);
- les radionucléides;
- les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP);
- les résidus de pesticides (organochlorés, organophosphorés et pyrétrinoïdes).

Sont également recherchés des agents d'origine biologique et des toxines naturelles :

- les mycotoxines
- les biotoxines marines
- les micro-organismes pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*...)

Plus de 50 000 prélèvements sont ainsi effectués chaque année, et donnent lieu à plus de 80 000 analyses.

Une majorité des analyses mises en œuvre répond aux obligations communautaires de la France. Elles ont dans ce cas pour objectif de contrôler la conformité sanitaire des denrées susceptibles d'être commercialisées vers les pays de l'union, en application du règlement 178/2002 (Chapitre II, section 4, article 17).

Celles qui relèvent d'une initiative nationale, poursuivent les objectifs :

- de maintien de la pression de contrôle sur des produits dits « sensibles »,
- d'évaluation de l'exposition au risque du consommateur afin d'être à même de prendre les mesures de gestion du risque les plus appropriées,
- d'évaluer la qualité de la production nationale notamment afin de prévenir les crises.

Les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les différentes sous-directions de la DGAL (Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux, Sous-direction de la santé et de la protection animale, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles) et à la Mission de coopération sanitaire internationale (Secteur importation des pays-tiers).

La coordination de l'ensemble de ces plans de surveillance et plans de contrôle est assurée par la Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles. Elle est également garante de la coordination avec les autres ministères chargés de la sécurité sanitaire et avec les instances d'évaluation du risque (AFSSA - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments et InVS - Institut de Veille Sanitaire), qu'elle associe en amont de la conception de ces plans, notamment à travers la mise en place de groupes de travail. L'appui scientifique et technique de l'AFSSA est également sollicité sur certaines thématiques spécifiques.

Ce document regroupe les fiches de synthèse correspondant aux plans de surveillance et plans de contrôle mis en œuvre par la DGAL en 2006 dans le domaine de la sécurité des aliments.

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>2</b>
<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>3</b>
<b>PLANS DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LES ANIMAUX ET LES DENREES D'ORIGINE ANIMALE</b> .....	<b>4</b>
Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale - 2006 .....	5
<b>PLAN DE SURVEILLANCE DE L'ALIMENTATION ANIMALE</b> .....	<b>12</b>
Plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale pour l'année 2006 .....	13
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS DE LA MER</b> .....	<b>16</b>
Plan de surveillance de l'histamine dans les produits de la pêche – 2006.....	17
Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche – 2006 .....	19
<b>PLANS DE SURVEILLANCE DE CONTAMINANTS</b> .....	<b>21</b>
Plan de contrôle HAP - 2006.....	22
Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides – 2006.....	24
Plan de surveillance communautaire dioxines – 2006 .....	25
Plan de surveillance relatif aux mycotoxines dans des céréales en silos et dans le maïs du réseau biovigilance – année 2006 .....	26
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE EN MICROBIOLOGIE</b> .....	<b>30</b>
Plan de contrôle de la contamination par <i>Salmonella</i> des produits contenant des viandes hachées de volaille et certaines VSM - 2006 .....	31
Plan de surveillance de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> des préparations de viande – 2006 ...	33
Plan de surveillance en abattoir de la contamination par <i>Salmonella</i> de surface des carcasses d'ovins - 2006 .....	35
Plan de surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> STEC (ex VTEC) dans les viandes hachées réfrigérées - 2006 .....	37
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES</b> .....	<b>39</b>
Plan de contrôle national des résidus de pesticides dans les productions végétales - 2006.....	40
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans le cresson des fontaines - 2006 .....	43
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans les légumes sous serres - 2006 .....	45
<b>CONTROLES A L'IMPORTATION</b> .....	<b>49</b>
Contrôles à l'importation : résultats des prélèvements pour l'année 2006 .....	50
<b>GLOSSAIRE</b> .....	<b>54</b>

**Plans de contrôle des  
résidus chimiques dans les  
animaux et les denrées  
d'origine animale**

# Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale - 2006

## Objectifs et contexte :

Ces plans sont réalisés depuis plusieurs années pour répondre aux exigences de la directive 96/23/CE du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

L'objectif de ces plans est de rechercher et de détecter les éventuelles non-conformités. L'ensemble des prélèvements doit donc être réalisé de manière ciblée.

Huit plans de contrôle sont mis en oeuvre, ils concernent : les animaux de boucherie, les volailles, les lapins, les gibiers, les poissons d'élevage, le lait, les œufs et le miel. Les plans de contrôle résidus chimiques en 2006 concernent près de 50000 prélèvements.

Trois grandes familles de résidus sont particulièrement recherchées : les substances interdites (activateurs de croissance, hormones, chloramphénicol, nitroimidazoles, nitrofuranes, vert malachite), les médicaments vétérinaires (antibiotiques, anthelmintiques...) et les contaminants de l'environnement (pesticides, métaux lourds).

## Résultats :

### 1. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les animaux de boucherie

	<b>BOUCHERIE 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	4 234	<b>5</b>	99,9%
	béta-agonistes	4 358	0	100%
	antithyroïdiens	1 593	<b>9</b>	99,4%
	nitrofuranes	197	0	100%
	chloramphénicol	6 617	<b>4</b>	99,9%
	nitroimidazoles	330	<b>1</b>	99,7%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	4 330	<b>18</b>	99,5%
	sulfamides	2 447	<b>6</b>	99,7%
	tétracyclines	2 655	<b>11</b>	99,5%
	quinolones	295	0	100%
	avermectines	1 617	0	100%
	benzimidazoles	534	0	100%
	anticoccidiens	539	0	100%
	carbamates	174	0	100%
	tranquillisants	976	0	100%
	AINS (1)	998	<b>10</b>	98,9%
	glucocorticoïdes	641	<b>2</b>	99,6%
	pesticides (2)	1 037	<b>2</b>	99,8%
	plomb, cadmium (muscle)	1 222	<b>3</b>	99,7%
	<b>TOTAL</b>	<b>34794</b>	<b>71</b>	<b>99,8%</b>

(1) AINS : anti-inflammatoire non stéroïdien

(2) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, organophosphorés, des pyréthriinoïdes et des polychlorobiphényles.

Concernant les substances interdites, les médicaments vétérinaires et les pesticides, les résultats sont satisfaisants. Aucun résultat non conforme n'a notamment été mis en évidence lors de la recherche des bêta-agonistes, des nitrofuranes, des quinolones, des avermectines, des benzimidazoles, des anticoccidiens, des carbamates et des tranquillisants. Concernant la recherche des stéroïdes, du chloramphénicol et des pesticides, seul un faible pourcentage de résultats non conformes, ne dépassant pas 0,2%, a été mis en évidence.

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants.

La brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène les enquêtes relatives à la présence de substances interdites. La mise en évidence de substances antibactériennes correspond principalement au non-respect des temps d'attente.

Les services vétérinaires inspecteront de nouveau les élevages concernés par des non-conformités pour vérifier la mise en place des mesures correctives. Tous les élevages dans lesquels ont été mis en évidence des non-conformités sont ciblés en priorité dans le cadre du plan de contrôle 2007.

## **2. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les volailles**

Concernant les activateurs de croissance, le chloramphénicol, les nitrofuranes, les médicaments vétérinaires et les pesticides, les résultats sont globalement satisfaisants. Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence sauf en ce qui concerne la recherche du chloramphénicol (0,3%) et du cadmium (1,5%).

Les résultats du plan expérimental 2006 pour la recherche des anticoccidiens dans les foies de poulet de chair et de dinde ne sont pas concluants.

	<b>VOLAILLES 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	783	0	100%
	bêta-agonistes	824	0	100%
	chloramphénicol	1185	<b>3</b>	99,7%
	nitroimidazoles	1161	0	100%
	nitrofuranes	238	0	100%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	945	0	100%
	sulfamides	941	0	100%
	tétracyclines	654	0	100%
	quinolones	422	0	100%
	benzimidazoles	824	0	100%
	anticoccidiens	97	Résultats non concluants	
	carbamates	35	0	100%
	pesticides (1)	298	0	100%
	plomb, cadmium	260	<b>4</b>	98,5%
	<b>TOTAL</b>	<b>8667</b>	<b>7</b>	<b>99,9%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthrinoïdes et des polychlorobiphényles.

## Conclusion :

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

Dans le cas du chloramphénicol, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène des enquêtes qui sont en cours de finalisation dans les élevages concernés (les investigations en terme de substances interdites peuvent être longues afin d'essayer de démanteler d'éventuels réseaux).

### 3. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les lapins

Aucun résultat non conforme n'a notamment été mis en évidence sauf en ce qui concerne la recherche de plomb sur un échantillon de muscle et des sulfamides où 4,6% des prélèvements dépassent la limite maximale de résidus (100 µg/kg).

	LAPINS 2006	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	15	0	100%
	béta-agonistes	18	0	100%
	chloramphénicol	47	0	100%
	nitroimidazoles	49	0	100%
	nitrofuranes	49	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	antibiotiques	194	0	100%
	tétracyclines	98	0	100%
	sulfamides	196	9	95,4%
	quinolones	29	0	100%
	benzimidazoles	27	0	100%
	anticoccidiens	28	0	100%
	pesticides (1)	10	0	100%
	plomb et cadmium sur muscle et foie	15	1	93,3%
	<b>TOTAL</b>	<b>775</b>	<b>10</b>	<b>98,7%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthrinoïdes et des polychlorobiphényles.

## Conclusion

Concernant ce plan, les résultats sont globalement satisfaisants.

Suite aux résultats non conformes en sulfamides, les services vétérinaires ont constaté après enquête sur le terrain que les non-conformités sont essentiellement dues à des contaminations croisées. En effet l'aliment médicamenteux puis l'aliment blanc sont généralement livrés dans le même silo qui n'est pas nettoyé entre chaque type d'aliment. Il est rappelé aux éleveurs leurs obligations en terme de distribution des aliments médicamenteux et des aliments blancs (c'est à dire sans médicament vétérinaire). Un contrôle renforcé a été effectué suite à une non-conformité et le résultat s'est avéré être conforme. Les élevages ayant mis en évidence des non-conformités en sulfamides seront ciblés en 2007.

#### **4. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les gibiers**

Concernant les substances interdites, les médicaments vétérinaires et les pesticides, les résultats sont satisfaisants.

Deux foies et deux muscles de gibier sauvage ont une concentration en cadmium supérieure aux limites maximales respectivement retenues de 0,5 mg/kg (foie) et 0,05mg/kg (muscle).

		<b>GIBIERS 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	chloramphénicol		17	0	100%
	nitroimidazoles		16	0	100%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques		28	0	100%
	sulfamides		27	0	100%
	quinolones		27	0	100%
	benzimidazoles		19	0	100%
	anticoccidiens		18	0	100%
	pesticides (1)		34	0	100%
	Plomb et cadmium		20	0	100%
	Cadmium (2)		40	4	90%
<b>TOTAL</b>			<b>246</b>	<b>4</b>	<b>98,3%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyrèthrinoides et des polychlorobiphényles.

(2) Il n'y a pas de recherche de plomb sur les gibiers sauvages du fait du mode d'abattage des animaux à l'aide de munitions à base de plomb.

#### **Conclusion**

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

Les résultats non conformes des gibiers sont l'expression de la contamination de l'environnement dans lequel ces animaux se sont développés. Cette contamination peut être observée lorsque les sols sont naturellement riches en éléments métalliques ou du fait d'activités humaines (industrie, transport, incinérateur....).

#### **5. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les poissons d'élevage**

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence lors de la recherche des stéroïdes, des nitrofuranes, des antibiotiques, des quinolones, des avermectines, des pesticides et des métaux lourds. En ce qui concerne le chloramphénicol et le vert malachite, les taux de non-conformités restent peu élevés (1,3%).

		<b>POISSONS D'ELEVAGE 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	Stéroïdes, stilbènes et acides résorcyliques		53	0	100%
	Chloramphénicol		76	1	98,7%
	Nitrofuranes (salmonidés)		57	0	100%
	Vert malachite		380	5	98,7%



Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	74	0	100%
	Quinolones (salmonidés)	72	0	100%
	Avermectines	55	0	100%
	Pesticides (1)	81	0	100%
	Métaux lourds (2)	72	0	100%
	<b>TOTAL</b>	<b>920</b>	<b>6</b>	<b>99,3%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

(2) Recherche de métaux lourds : plomb, cadmium, mercure.

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants sauf en ce qui concerne les substances interdites pour lesquelles la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène des enquêtes dans les piscicultures concernées.

Le taux de non-conformités en vert malachite (1,3%) a légèrement augmenté par rapport à 2005 où il était de 0,8% (rappel : le vert malachite est interdit depuis le 1<sup>er</sup> mars 2003).

Les piscicultures ayant présenté des résultats non conformes seront prélevées en priorité dans le cadre du plan de contrôle 2007.

## **6. Plan de contrôle des résidus chimiques dans le lait**

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence lors de la recherche du chloramphénicol, des sulfamides, des avermectines y compris l'ivermectine, des pesticides, du plomb et de l'aflatoxine M1.

Les taux de non-conformités en antibiotiques et benzimidazoles restent peu élevés (0,2 et 0,5%) mais ils sont supérieurs aux années précédentes au cours desquelles aucune non-conformité n'avait été mise en évidence.

	LAIT 2006	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Chloramphénicol	467	0	100%
	Antibiotiques	872	1	99,8%
	Sulfamides	474	0	100%
	Ivermectine	359	0	100%
	avermectines	91	0	100%
	Benzimidazoles	482	2	99,5%
	Pesticides (1)	68	0	100%
	Plomb	70	0	100%
	Aflatoxine M1	161	0	100%
		<b>TOTAL</b>	<b>3 044</b>	<b>3</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, organophosphorés et des polychlorobiphényles.

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants.

Les élevages pour lesquels des non-conformités ont été mises en évidence seront prélevés prioritairement en 2007.

## **7. Plan de contrôle des résidus chimiques dans les oeufs**

Les recherches de chloramphénicol, nitrofuranes, nitroimidazoles, flubendazole et pesticides n'ont mis en évidence aucun résultat d'analyse non conforme.

Le taux de non-conformités des sulfamides et des anticoccidiens sont respectivement de 0,5 et 25,3%. Ils ont diminué par rapport à 2005 (2% et 26,4%).

	<b>CEUFS 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	Chloramphénicol	190	0	100%
	Nitrofuranes	96	0	100%
	Nitroimidazoles	192	0	100%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Sulfamides	192	<b>1</b>	99,5%
	Flubendazole (benzimidazoles)	194	0	100%
	Anticoccidiens	87	<b>22</b>	74,7%
	Pesticides (1)	104	0	100%
	<b>TOTAL</b>	<b>1055</b>	<b>23</b>	<b>97,8%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants sauf pour les sulfamides et les anticoccidiens.

Les DDSV ont réalisé des enquêtes dans les élevages concernés. La présence d'anticoccidiens dans les prélèvements n'a pas pu être expliquée. L'hypothèse de contaminations croisées entre les aliments blancs et les aliments médicamenteux au cours du transport est avancée.

En ce qui concerne les sulfamides, le problème de contamination croisée de l'aliment peut être supposé. Un contrôle renforcé dans l'élevage concerné a été réalisé et le résultat d'analyse s'est avéré être conforme.

Les élevages seront prélevés prioritairement dans le cadre du plan 2007.

## **8. Plan de contrôle des résidus chimiques dans le miel**

Les recherches de chloramphénicol, de sulfamides, de tylosine, de streptomycine, de fluvalinate, de bromopropylate, de chlorfenvinfos, de coumaphos et de cadmium n'ont mis en évidence aucun résultat non conforme. La recherche de tétracyclines a mis en évidence trois prélèvements pour lesquels les résultats ont dépassé le seuil de non-conformité (limite de quantification).

Dans le cas des contaminants de l'environnement, trois prélèvements présentent une concentration en plomb supérieure à la limite maximale (0,1mg/kg).

	<b>MIEL 2006</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Chloramphénicol	15	0	100%
	Tétracyclines	48	<b>3</b>	93,7%
	Sulfamides	48	0	100%
	Streptomycine	48	0	100%
	Tylosine	48	0	100%
	Fluvalinate (pyrèthrianoïde)	43	0	100%

	Bromopropylate (benzilate)	43	0	100%
	Coumaphos et chlorfenvinfos	43	0	100%
	Plomb	48	3	93,7%
	Cadmium	48	0	100%
	<b>TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>6</b>	<b>98,4%</b>

## Conclusion

Le plan de contrôle montre une contamination du miel par du plomb et par des substances antibactériennes pour lesquelles aucune LMR n'est définie dans le miel.

Les DDSV vont prélever en priorité ces apiculteurs dans le cadre du plan de contrôle 2007. Lors d'une enquête, il a été rappelé à l'apiculteur d'enregistrer tous les traitements réalisés sur les ruches et de disposer des ordonnances de délivrance des médicaments.

## Référence réglementaire

Directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

## Structures concernées :

Pour les métaux lourds :

Sous-direction de la Réglementation, de la Recherche et de la Coordination des contrôles  
Bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies

Pour les activateurs de croissance, autres substances interdites, médicaments vétérinaires, pesticides :

Sous-direction de la santé et de la protection animales  
Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale

# Plan de surveillance de l'alimentation animale

## Plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale pour l'année 2006

### Objectifs et contexte :

Le règlement (CE) n°882/2004 (du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles 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) prévoit à l'article 53 des plans de contrôle coordonnés par la Commission. Au regard de cet article, la Commission a défini par le biais de la recommandation 2005/925/CE des axes pour le programme coordonné de contrôle 2006 dans le domaine de l'alimentation animale.

Ce plan de surveillance a pour objectif de :

- réaliser une surveillance et un état des lieux de la qualité des matières premières et des aliments utilisés pour l'alimentation des animaux au regard des principaux contaminants figurant dans l'arrêté du 12 janvier 2001 mais aussi d'autres contaminants ne faisant pas l'objet à ce jour d'une réglementation spécifique.
- renforcer la surveillance en matière de recherche :
  - de protéines animales transformées (farines animales),
  - de dioxines,
  - de mycotoxines.

### Résultats :

Depuis sa première mise en application en 2000, le nombre de prélèvements réalisés dans le plan de surveillance alimentation animale a fortement augmenté. Il est passé de 777 prélèvements en 2000 à 2355 prélèvements en 2006.

#### Nombre d'analyses (élevage, fabricant et PIF)

2006	Nombre d'analyses réalisées	Nb de non conformités	% de conformité
PAT (protéines animales transformées)	1316	0	100 %
Ethoxyquine	8	1	87.5 %
Salmonelles	62	0	100 %
Produit phyto	96	0	100 %
Carbadox-olaquinox	40	0	100 %
Aflatoxine B1	140	0	100 %
Zéaralénone	63	1	98.4 %
Ochratoxine	46	0	100 %
Tricothécène	150	0	100 %
Fumonisines B1 + B2	26	0	100 %
Cadmium	67	1	98.5 %
Arsenic	64	0	100 %
Plomb	48	0	100 %

Fluor	45	0	100 %
Mercure	64	0	100 %
Dioxine - PCB	512	0	100 %
Camphéchloré	15	0	100 %
Nitrite	7	0	100 %
<b>TOTAL</b>	<b>2769</b>	<b>3</b>	<b>99.9 %</b>

Les non-conformités suivantes sont à noter :

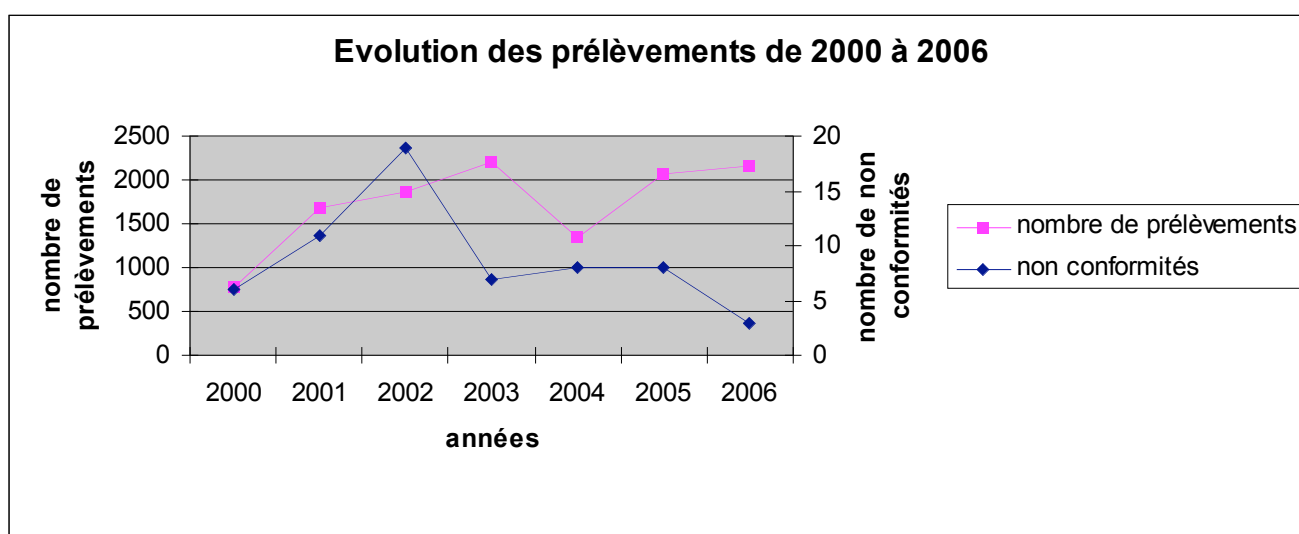
- zéaralénone dans un lot d'aliment composé pour vache laitière,
- cadmium dans un additif,
- éthoxyquine (additif utilisé en alimentation animale) dans 1 lot de farine de poissons originaire de pays tiers destiné à être incorporée dans des aliments pour animaux.

Les non-conformités ont été constatées sur un lot d'additifs entrant dans la composition d'aliments pour animaux, sur un lot d'aliment complet et sur une matière première d'origine animale. Les services vétérinaires ont mené des enquêtes auprès des fabricants d'aliments pour animaux afin de :

- consigner les additifs et l'aliment composé mis en cause,
- déterminer les sources de contamination de l'aliment complet,
- vérifier, via la traçabilité de l'entreprise, que les aliments fabriqués incorporant les additifs concernés sont conformes aux normes réglementaires en vigueur.

Le pourcentage de non-conformités pour l'année 2006 est de 0,1%.

Années	Prélèvements réalisés (hors PIF)	Non-conformités	% de conformité
2000	584	6	98.97 %
2001	1495	11	99.26 %
2002	1713	19	98.89 %
2003	1949	7	99.64 %
2004	1275	8	99.37 %
2005	2060	8	99.61 %
2006	2154	3	99,9 %



**Suites :**

Un plan de surveillance alimentation animale est reconduit en 2007.

A noter que la Commission porte une attention croissante à encadrer le plus précisément possible les contrôles dans le secteur de l'alimentation animale par l'entrée en application au 1er janvier 2006 du Règlement (CE) n°183/2005 qui prévoit l'agrément ou l'enregistrement de tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale à tous les stades de leur intervention, depuis la production primaire jusqu'à la mise sur le marché.

**Conclusion :**

Au regard du nombre de prélèvements réalisés, il apparaît que les teneurs mesurées sont en accord avec les limites définies réglementairement ; le taux de conformité s'élève à 99,9%.

**Références réglementaires :**

- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,
- Règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles 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,
- Arrêté du 12 janvier 2001 fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.

**Structure concernée :**

Sous-direction de la santé et de la protection animales  
Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale

# Plans de contrôle et de surveillance des produits de la mer



## Plan de surveillance de l'histamine dans les produits de la pêche – 2006

### Objectifs et contexte :

L'intoxication histaminique, ou syndrome de pseudo-allergie alimentaire, provient de la transformation de l'histidine en histamine par décarboxylation.

Parmi les produits de la pêche riches en histamine, les plus impliqués sont les poissons dit scombroïdes (appartenant à la famille des Scombridés). Ils sont la source la plus courante de l'intoxication à l'histamine. On compte parmi ces poissons le thon, la bonite et le maquereau. Les poissons d'autres familles, comme les Clupéidés (hareng, sardine, anchois, mahi-mahi), peuvent également être impliqués.

L'intoxication est causée par la consommation de ces catégories de poissons **qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés (rupture de la chaîne du froid)**.

Le plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche 2006 avait pour objectif :

- d'évaluer la teneur en histamine de certains produits de la pêche obtenus à partir d'espèces favorables à son développement (poissons frais, longues réfrigérées ou congelées, produits fumés, etc.) aux différents stades de mise en vente afin d'évaluer l'exposition du consommateur ;
- d'identifier les pratiques à risque ;
- d'aider à cibler les actions à mettre en œuvre pour lutter contre ce risque.

Afin d'avoir une représentation maximale de l'évaluation du risque, les prélèvements ont été réalisés entre le 1<sup>er</sup> mai et le 30 septembre 2006.

### Résultats :

	N° de catégorie	Catégorie de produits de la pêche	Sous-catégorie	Espèces	Nombre de prélèvements réalisés (non conformités)	Nombre de prélèvements prévus	T% de réalisation
Production	Catégorie 1	Produits conditionnés	Longes, tranches ou filets crus conditionnés, réfrigérés (analyse à DLC), y compris décongelés, ou congelés, produits traiteurs, conserves.....	thons, sardines, maquereaux, anchois, hareng espadons et assimilés	87 ( 3 NC )	96	90,63%
remise au consommateur final	Catégorie 2	Produits crus réfrigérés	Vente à l'étal ou à la découpe	thon rouge, thon blanc,	94 ( 3 NC )	100	94,00%
			Produits conditionnés, en libre-service en GMS (analyse à DLC)	espadons ou assimilés (makaires, voiliers, etc.)	45 ( 2 NC )	66	68,18%
	Catégorie 3	Saurisserie et produits traiteurs, conditionnés réfrigérés	Produits traiteurs (rillettes, mousses, etc.) réfrigérés (analyse à DLC)	thons, sardines, maquereaux	30	32	93,75%
			Produits traiteurs (rillettes, mousses, paté, etc.) en conserve	anchois, harengs espadons et assimilés	28	32	87,50%
			Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés (analyse à DLC)	harengs thons espadons	30 ( 2 NC )	32	93,75%
	Catégorie 4	Produits conditionnés congelés	Tous produits (transformés ou non)	thons espadons et assimilés	61	66	92,42%
<b>TOTAL :</b>					<b>375 ( 10 NC )</b>	<b>424</b>	<b>88,44% ( 2,4% NC )</b>

Le taux de conformité, correspondant pour ce plan au pourcentage de prélèvements dont le résultat est inférieur à 200 ppm en analyse de confirmation, est de **97,6 %**.

#### **Points réglementaires :**

En 2006, le plan vient désormais en application du Règlement (CE) n°854/2004 (annexe 3 chapitre 2 point D). Plusieurs modifications sont apportées :

- les prélèvements de thon en restauration sont réorientés vers les autres catégories du plan ;
- des produits crus réfrigérés conditionnés et des produits conditionnés congelés sont désormais à prélever au stade de la distribution, en libre-service ;
- lorsque des produits réfrigérés sont à prélever, il est demandé de privilégier des produits qui ont subi une décongélation préalable.

#### **Conclusion :**

Ces résultats montrent que le niveau d'histamine dans les catégories de produits de la pêche visés est satisfaisant.

#### **Bases réglementaires:**

Arrêté ministériel du 28 décembre 1992  
Arrêté ministériel du 29 décembre 1992

#### **Structure concernée :**

Sous Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SDSSA),  
Bureau de la Qualité Sanitaire des Produits de la Mer et d'Eau Douce (BQSPMED)

## Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche – 2006

### Objectifs et contexte :

Les poissons, céphalopodes et crustacés présentent la faculté d'accumuler certains contaminants chimiques présents naturellement et/ou introduits accidentellement lors de pollutions chroniques ou ponctuelles, dans le milieu aquatique. Le plan de surveillance des contaminants chimiques dans les produits de la pêche 2006 définissait les recherches à conduire sur les principaux contaminants chimiques actuellement identifiés comme étant susceptibles d'être présents dans le milieu marin et de présenter un risque pour la santé publique. Ce plan concernait les produits pêchés en eau de mer et en eau douce (poissons, crustacés, céphalopodes), débarqués ou manipulés dans les établissements agréés (cas du thon) sur le territoire français, y compris les DOM. Il comportait également des prélèvements de produits de la pêche provenant des pays de la Communauté et des pays tiers ainsi que des contrôles orientés concernant 2 départements.

En 2006, le plan venait en application du chapitre 2 point D de l'annexe 3 du règlement (CE) n°854/2004. Les principales modifications apportées par rapport au plan précédent, sont les suivantes :

- les 15 HAP recommandés au niveau communautaire sont désormais à rechercher ; le seuil réglementaire en benzo(a)pyrène est applicable ;
- un seuil réglementaire en dioxines plus PCB de type dioxine est désormais applicable aux produits de la pêche en plus du seuil déjà en vigueur en dioxines ;
- l'analyse des pesticides est demandée pour les catégories de prélèvements suivantes : contrôles orientés, poissons d'eau douce/amphibiotiques et prélèvements d'origine non nationale.

Ce plan, initialisé en 2002, contribue à l'évaluation du niveau d'exposition des consommateurs aux différents contaminants étudiés, via les produits de la pêche.

### Résultats :

Nombre de prélèvements par catégories d'analytes et principales catégories de matrices

Matrice	Groupe d'analytes	Analyses réalisées	Résultats non conformes	Taux de conformité
Poissons marins <sup>(1)</sup> , Poissons d'eau douce/amphibiotiques <sup>(1)</sup> Crustacés <sup>(2)</sup> Céphalopodes <sup>(3)</sup>	Métaux lourds	338	Plomb : 0	100 %
			Cadmium : 4 <sup>(4)</sup>	98,82 %
			Mercure : 10 <sup>(5)</sup>	97,04 %
	Dioxines, PCB de type dioxine et PCB indicateurs	227	5	97,80 %
	Pesticides	89	0	100 %
	HAPs	198	0	100 %
<b>TOTAL</b>		<b>852</b>	<b>19</b>	<b>97,77 %</b>

<sup>(1)</sup> Chair de poisson = filet ou morceau de chair de poisson éviscéré, pelé, sauf si consommation traditionnelle de poisson avec peau et/ou avec viscères

<sup>(2)</sup> Est exclue la chair brune des crabes. En pratique : pour les gros crustacés = chair blanche de la queue, des pinces ou du corps (araignée par exemple) ; pour les crevettes = chair de la queue sauf si consommation traditionnelle en entier (crevette grise par exemple)

<sup>(3)</sup> En pratique céphalopode éviscéré ou chair musculaire = chair de céphalopodes éviscérés, pelés, sauf si consommation traditionnelle en l'état (poulpe non pelé par exemple)

<sup>(4)</sup> Résultats non conformes en cadmium confirmés par le Laboratoire National de Référence de l'Afssa-Lerqap obtenus sur des prélèvements d'origine non nationale

<sup>(5)</sup> Résultats non conformes en mercure confirmés par le Laboratoire National de Référence de l'Afssa-Lerqap, obtenus pour moitié sur des poissons de fin de chaîne alimentaire

### **Suites :**

En 2007, le règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 *portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires* abroge le règlement (CE) n°466/2001. En ce qui concerne les produits de la pêche, ce nouveau règlement reprend les mêmes teneurs maximales autorisées que le R (CE) n°466/2001.

### **Conclusion :**

Les résultats du plan 2006 montrent que les produits de la pêche débarqués en France sont conformes aux seuils fixés, notamment par le règlement (CE) n°466/2001.

### **Références réglementaires :**

- règlement (CE) n°854/2004
- Règlement 466/2001/CE.

### **Structure concernée :**

Sous Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SDSSA),  
Bureau de la Qualité Sanitaire des Produits de la Mer et d'Eau Douce (BQSPMED),

# Plans de surveillance des contaminants

## Plan de contrôle de la contamination par les HAP – 2006

### Objectifs et contexte :

Ce plan, basé notamment sur les exigences de la recommandation de la Commission du 4 février 2005 sur l'exécution de mesures supplémentaires des teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans certaines denrées alimentaires, avait pour objet d'obtenir des données de contamination sur les denrées fumées et ou séchées (poissons et viandes) pour déterminer en particulier :

- si des dépassements au critère réglementaire en benzo(a)pyrène fixé dans le règlement (CE) n° 1881/2006 sont susceptibles d'être observés (visée de contrôle de la qualité sanitaire des produits mis sur le marché) et
- s'il est nécessaire que les opérateurs mettent en œuvre des mesures de maîtrise adaptées (actions sur les leviers de maîtrise que sont en particulier la température de fumage et l'essence de bois utilisée, de même que le temps d'application du traitement de chauffage et/ou fumage). De façon à mettre en évidence les facteurs de risque éventuels ; les commémoratifs demandés (description du process appliqué) étaient donc très exhaustifs.
- si le benzo(a)pyrène est un bon marqueur de la contamination par les 15 HAP d'intérêt usuellement détectés dans les aliments. C'est pourquoi ce plan, outre le critère en benzo(a)pyrène incluait la détermination de la concentration de la somme de ces 15 HAP. A cet effet, le LABERCA a spécifiquement développé une méthode de détermination des concentrations de ces molécules.

### Résultats :

Nombre de prélèvements demandés	% de non conformités
100	0%

### Conclusion :

**Les résultats sont satisfaisants.**

### Suites :

En 2007, compte tenu des remarques de l'AFSSA sur le fort impact des pratiques domestiques qui concourent largement à l'exposition du consommateur, la DGAL a décidé de cibler les prélèvements dans le secteur de la restauration collective à caractère social qui peut présenter de similitudes de pratiques avec la cuisson domestique. En fonction des résultats obtenus des recommandations complémentaires pour de meilleures pratiques pourront être envisagées. Les données du plan 2007 permettront en outre de confirmer l'existence d'une corrélation entre la concentration en benzo(a)pyrène et celle des autres HAP. Il ne sera pas, dès lors, utile de

compléter le règlement (CE) n° 1881/2006 qui prévoyait ce recueil d'information en vue de l'éventuelle fixation de critères supplémentaires.

### **Référence réglementaire**

REGLEMENT (CE) N° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

### **Structure concernée**

Sous-direction de la Réglementation, de la Recherche et de la Coordination des contrôles  
Bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies

## Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides – 2006

### Objectifs et contexte :

Ce plan est réalisé depuis plusieurs années et répond ainsi au règlement (CE) n°737/90 du 22 mars 1990 relatif aux conditions d'importations de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl en 1986.

L'objectif de ce plan est de rechercher et de détecter les éventuelles non-conformités. L'ensemble des prélèvements doit donc être réalisé de manière ciblée.

Le bilan global de ce plan précise la liste des substances recherchées le nombre de résultats recensés, le nombre de résultats non conformes ainsi que les pourcentages de conformité.

### Résultats :

Analyte	Matrice	nb de résultats recensés	nb résultats non conformes	% de conformité
Césiums 134 et 137	Classe 1 Produits laitiers	320	0	100%
	Classe 2 « produits témoins » : gibier...	317	0	100%
	Classe 3 Autres : animaux d'élevage...	150	0	100%
	TOTAL analyses	787	0	100%

### Conclusion :

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

Ils confortent les résultats des années précédentes, aucune denrée analysée ne dépasse les valeurs seuils du règlement (CE) n°737/90 et elles sont toutes très faibles (toutes inférieures ou égales à la limite de détection de la méthode).

### Référence réglementaire

- règlement (CE) n°737/90 du 22 mars 1990 relatif aux conditions d'importations de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl en 1986

### Structure concernée

Sous-direction de la Réglementation, de la Recherche et de la Coordination des contrôles  
Bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies



## Plan de surveillance communautaire dioxines – 2006

### Objectifs et contexte :

Dans le cadre de la surveillance du niveau d'exposition des consommateurs aux dioxines, les dioxines et furannes, les PCB de type dioxines et les PCB indicateurs ont été recherchés sur les produits suivants : viande de volaille, foie de bovins, poissons d'élevage, mollusques bivalves vivants et oeufs. Ce plan est complété par un plan de surveillance particulier aux produits de la pêche.

### Résultats:

#### Répartition des prélèvements

Matrices	Seuil réglementaire en dioxines (PCDD/F)	Seuil réglementaire en dioxines (PCDD/F+PCBDL)	Nb de prélèvements réalisés	Nb de résultats non conformes PCDD/F	Nb de résultats non-conformes PCDD/F+PCBDL	% de conformité
Viande bovine	3 pg/g de MG	4,5 pg/g de MG	7	0	1	86%
Viande porcine	1 pg/g de MG	1,5 pg/g MG	4	0	0	100%
Viande ovine	3 pg/g de MG	4,5 pg/g de MG	5	0	0	100%
Viande de volailles	2 pg/g de MG	4 pg/g de MG	8	0	0	100%
Foie	6 pg/g de MG	12 pg/g de MG	9	0	0	100%
Lait	3 pg/g de MG	6 pg/g de MG	12	0	0	100%
Beurre	23 pg/g de MG	6 pg/g de MG	10	0	0	100%
Oeufs	3 pg/g de MG	6 pg/g de MG	21	1	1	90,5%
Poissons d'élevage	4 pg/g de poids frais	8 pg/g de poids frais	20	0	0	100%
<b>TOTAL</b>			<b>96</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>97,3%</b>

### Conclusion

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

### Référence réglementaire

- REGLEMENT (CE) N° 466/2001 du 8 mars 2001, N° 199/2006 du 3 février 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

### Structure concernée

Sous-direction de la Réglementation, de la Recherche et de la Coordination des contrôles  
Bureau de la réglementation alimentaire et des biotechnologies

## Plan de surveillance relatif aux mycotoxines dans des céréales en silos et dans le maïs du réseau biovigilance – année 2006

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan de surveillance est :

- d'évaluer le niveau de contamination des céréales françaises par certaines mycotoxines ;
- d'élaborer des mesures de gestions adaptées (établissement de limites maximales, rédaction de codes de pratiques agricoles).

Le plan de surveillance mycotoxines sur céréales en silos a été complété comme l'année passée par des analyses réalisées sur des échantillons de maïs au champ prélevés dans les parcelles du réseau de biovigilance, en complément du suivi de la pression de fusariose.

Ce plan est pluriannuel.

Les résultats sont comparés à des seuils définis par la réglementation :

Substances	Origine de la valeur de référence	Matrice	teneur maximale
Ochratoxine A	règlement 123/2005 modifiant le règlement 466/2001	Céréales brutes (y compris le riz et le sarrasin)	5 µg/kg
		Produits dérivés des céréales	3 µg/kg
Deoxynivalenol (DON)	règlement 856/2005 modifiant le règlement 466/2001	Céréales brutes autres que blé dur et maïs	1250 µg/kg
		Blé dur et maïs brut <sup>1</sup>	— <sup>(1)</sup>
Fumonisines B1+B2	règlement 856/2005 modifiant le règlement 466/2001	Maïs brut <sup>2</sup>	— <sup>(2)</sup>
Zéaralénone	règlement 856/2005 modifiant le règlement 466/2001	Céréales brutes autres que maïs	100 µg/kg
		Maïs brut <sup>2</sup>	— <sup>(3)</sup>

<sup>1</sup> Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de 1 750 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs visé sous ce point.

<sup>2</sup> Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er octobre 2007, la teneur de 2 000 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut

<sup>3</sup> Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de 200 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut,

Résultats :

Répartition des résultats 2006 d'analyses de mycotoxines sur céréales en silos et au champ (biovigilance) :

Résultats / Céréales		avoine				orge				blé				maïs				maïs au champ				
		<LD	D,NQ	>LQ	> norme	<LD	D,NQ	>LQ	> norme	<LD	D,NQ	>LQ	> norme	<LD	D,NQ	>LQ	> norme	<LD	D,NQ	>LQ	> norme	
T r i c h o t h é c è n e s	A	T2 toxine			7		25	13	12		43	4	3		20	4	26		43	8	16	
		HT 2 toxine			7		8	12	30		11	12	27		7	1	42		36	5	26	
		DAS	7				49	1			50				50				63	4		
		verrucarol	7				50				48	2			50				60	5	2	
		15 acétoxyscirpenol	7				43	6	1		47	3			48		2		64	2	1	
	B	Nivalenol		3	4		16	13	21		8	12	30		3	1	46		30	4	33	
		DON			7		2	5	43		2		48		1		47	2	11	6	47	3
		DOM-1	7				50				50				50				67			
		Fusarenone x	7				50				50				32	2	16		53	5	9	
		15-O-ac-4-DON	6	1			31	18	1		38	12				1	49		18	4	45	
	D	3 acDON	7				40	10			48	2			25	1	24		43	5	19	
		Roridin A	7				50				50				50				67			
		Verrucaril A	7				50				50				50				67			
		Zéaralénone	7				47	2	1		38	11	1		5		35	10	32	7	22	6
		Zéaralénol alpha	7				50				50				49	1			66	1		
Zéaralénol beta	7				50				50				45		5		60	3	4			
Zéaralanol alpha	7				50				50				50				67					
Zéaralanol beta	7				50				50				50				67					
Fumonisines b1+b2	6		1		31	5	14		28	10	12				22	28				42	25	
OTA					49			1	50				49	1								

L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d.

L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

Ce tableau reprend le nombre d'analyses inférieures à la L.Q., le cas échéant le nombre d'analyses supérieures à la L.Q. et le nombre d'analyses supérieures aux seuils, pour chaque mycotoxine et chaque céréale analysées.

## Résultats détaillés par toxines et par matrice :

224 échantillons ont été prélevés, 67 de maïs au champ, 50 de maïs en silos, 50 d'orge en silos, 50 de blé en silos et 7 d'avoine en silos.

Tous les échantillons ont été analysés avec une méthode multirésidus comprenant les Trichothécènes A, B et D, la Zéaralénone et ses métabolites et les Fumonisines B1 et B2. Les échantillons de céréales en silos ont également été analysés en Ochratoxine A.

### Ota :

La teneur en ochratoxine A des céréales en silos est dans la majorité des cas inférieure au seuil réglementaire, sur 150 analyses, seule un échantillon d'orge présente un résultat légèrement supérieur (5,5µg/kg) au seuil réglementaire de 5µg/kg.

### DON :

Comme l'année passée, dans la majorité des cas, les résultats en Deoxynivalenol sont supérieurs à la limite de quantification et 5 cas sur 224 dépassent le seuil réglementaire de 1750 µg/kg en maïs.

### Fumonisines :

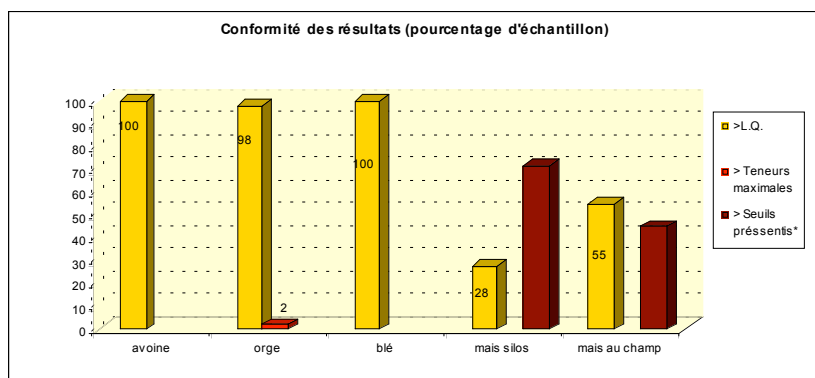
53 échantillons de maïs sont au delà de 2000µg/kg cette année, ce qui correspond à 45% des échantillons de maïs et 24% des échantillons de céréales analysés dans ce plan.

### Zéaralénone :

Dans la majorité des cas (149/224), les résultats en zéaralénone sont inférieurs à la limite de quantification cependant 16 échantillons de maïs sur 117 sont au delà de la valeur de 200µg/kg.

## Conformité des échantillons :

Les résultats obtenus se traduisent par 70,1% de conformité par rapport aux seuils fixés et pressentis en 2006 soit 67 lots non conformes sur les 224 lots de céréales analysés et la répartition par céréales est la suivante :



\* les seuils pressentis sont présentés dans le tableau en première page

## **Suites :**

Pour les fumonisines et les autres mycotoxines, entre autres les toxines T2 et HT2, les données 2005 de ce plan de surveillance ont été communiquées au niveau communautaire pour alimenter les discussions sur les seuils restant à définir sur les céréales.

L'abaissement de la Limite de Quantification des toxines T2 et HT2 de 20 à 10 µg/kg dans les analyses 2006 permettra d'affiner l'évaluation de l'exposition conformément aux exigences du règlement 856/2005/CE du 06/06/05 (art 17). Ces données seront transmises à l'AFSSA et à la Commission.

Les données obtenues sur l'avoine seront également communiquées au niveau communautaire conformément à la demande de collecte de données sur la présence de mycotoxines dans les céréales et les produits à base de céréales, en particulier dans l'avoine et les produits à base d'avoine de la recommandation 2006/576 de la Commission du 17 août 2006 sur les produits destinés à l'alimentation animale.

## **Conclusion :**

Le plan de surveillance des mycotoxines dans les céréales en silos (blé, orge, maïs) est arrêté après 3 années consécutives et vu la finalisation en cours des dernières teneurs maximales.

L'objectif du plan de surveillance 2007 est de comparer les niveaux de contamination du maïs français au champ par des mycotoxines en prenant en compte l'ensemble des données culturelles : effet des précédents et anté-précédents, du travail du sol, de la climatologie, de la sensibilité des variétés, des dates d'apparition des différents insectes foreurs,... Cela devrait permettre à terme d'améliorer le raisonnement des pratiques agricoles sur cette culture pour faire baisser les taux de contamination.

## **Références réglementaires**

Articles L.253-1 et L.254-2 du Code rural ;  
Règlement 466/2001 modifié par le règlement 123/2005 du 26/01/05 (ochratoxine A) et le règlement 856/2005/CE du 06/06/05 (toxines du Fusarium).

## **Structures concernées :**

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux  
Bureau de la Biovigilance, Méthode de Lutte et Expérimentations

# Plans de contrôle et de surveillance en microbiologie

## Plan de contrôle de la contamination par *Salmonella* des produits contenant des viandes hachées de volaille et certaines VSM – 2006

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est d'évaluer la situation de certains produits jugés sensibles en ce qui concerne les contaminations par *Salmonella*, notamment ceux dont la commercialisation n'était pas autorisée avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Les produits concernés sont les préparations de viande de volaille, les viandes hachées de volaille et les VSM « gros grain », prélevées au stade de la fabrication dans des établissements agréés.

### Résultats :

**Tableau 1 – Résultats par type de produits (toutes espèces confondues)**  
(exprimés en nombre de prélèvements analysés)

Type de Résultat	Total prélevé	Recherche de <i>Salmonella</i>				Nombre d'unités positives				
		Absence	% (*) [IC 95%]	Présence	% (*) [IC 95%]	5/5	4/5	3/5	2/5	1/5
Préparations de viande	46	39	85% [60-100]	7	15% [6-31]	2	-	-	1	4
Viandes hachées	30	25	83% [54-100]	5	17% [5-39]	1	1	1	-	2
VSM « gros grain »	67	43	64% [46-86]	24	36% [23-53]	8	2	3	5	6
<b>Total</b>	<b>143</b>	<b>107</b>	<b>75% [61-90]</b>	<b>36</b>	<b>25% [18-35]</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>

(\*) Incidence exprimée par rapport au nombre total prélevé - [IC 95%] : intervalle de confiance à 95%

Des salmonelles sont mises en évidence dans un quart des prélèvements, avec des niveaux de contamination variable (entre 1/5 et 5/5 unités positives), les VSM « gros grain » apparaissant plus fréquemment contaminées que les préparations de viande et les viandes hachées.

**Tableau 2 – Résultats par espèce (tous types de produits confondus)**  
(exprimés en nombre de prélèvements analysés)

Type de Résultat	Total prélevé	Recherche de <i>Salmonella</i>				Nombre d'unités positives				
		Absence	% (*) [IC 95%]	Présence	% (*) [IC 95%]	5/5	4/5	3/5	2/5	1/5
Dinde	66	48	73% [54-96]	18	27% [16-43]	7	3	3	3	2
Poulet	53	40	75% [54-100]	13	25% [13-42]	3	-	1	2	7
Canard	12	10	83% [40-100]	2	17% [2-60]	1	-	-	-	1
Autres (caille, pintade, pigeon)	12	9	75% [34-100]	3	25% [5-73]	-	-	-	1	2
<b>Total</b>	<b>143</b>	<b>107</b>	<b>75% [61-90]</b>	<b>36</b>	<b>25% [18-35]</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>

(\*) Incidence exprimée par rapport au nombre total prélevé - [IC 95%] : intervalle de confiance à 95%

La répartition des résultats par espèce ne met pas en évidence de différence significative. Le niveau de contamination varie de 17% pour les viandes de canard à 27% pour les viandes de dinde avec une moyenne globale de 25%.

On observe une grande diversité des souches de *Salmonella* identifiées. Le sérovar Bredeney apparaît comme largement majoritaire dans les unités de viande de dinde avec plus de 30% des souches isolées. Les *Salmonella* Enteritidis sont pour leur part fréquemment, et exclusivement, mises en évidence dans les échantillons à base de viande de poulet. Elles représentent la moitié des souches retrouvées dans les prélèvements issus de cette espèce. Viennent ensuite *S. Hadar*, *S. Typhimurium* et *S. Saintpaul*.

### **Conclusion :**

Les résultats du plan de contrôle de la contamination par *Salmonella* des produits contenant des viandes hachées de volaille et certaines VSM effectué en 2006 mettent en évidence une prévalence de l'ordre de 25%, tous types de produits et toutes espèces confondus. Les VSM « gros grain », avec 36% de prélèvements positifs, apparaissent plus contaminées que les préparations de viandes et que les viandes hachées, qui se situent entre 15 et 17%. Il n'est pas observé de différence liée à l'espèce.

Concernant le danger potentiel représenté par cette catégorie de denrées alimentaires au regard du risque *Salmonella*, ces aliments sont destinés à être consommés cuits, le traitement thermique appliqué étant généralement suffisant pour assurer la destruction des salmonelles éventuellement présentes. Compte tenu du niveau de prévalence, il convient néanmoins d'être vigilant sur la cuisson, qui doit être réalisée à cœur des produits.

Des programmes d'amélioration de la qualité sanitaire vis-à-vis de ce pathogène sont en cours dans la filière volaille, à tous les stades de la chaîne de production.

### **Références réglementaires**

- Règlement (CE) n°2073/2005 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.

### **Structure concernée**

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments  
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires



## Plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des préparations de viandes – 2006

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est d'estimer la prévalence et le niveau des contaminations par *Listeria monocytogenes* de certaines préparations de viande et produits assimilés, au stade de la fabrication des produits dans les établissements agréés.

### Résultats :

Tableau 1 – Résultats par type de produits (toutes espèces confondues)  
(exprimés en nombre de prélèvements analysés)

Résultat Type de produits	Total prélevé	Recherche de <i>L. monocytogenes</i>				Dénombrement (en cas de présence)			
		Absence	% (*) [IC 95%]	Présence	% (*) [IC 95%]	<100	% (*) [IC 95%]	≥100 (**)	% (*) [IC 95%]
Porc	76	42	55% [40-75]	34	45% [31-63]	33	43% [30-61]	1	1% [0-7]
Chipolata	95	56	59% [45-77]	39	41% [29-56]	38	40% [28-55]	1	1% [0-6]
Merguez	82	41	50% [36-68]	41	50% [36-68]	35	43% [30-59]	6	7% [3-16]
Saucisse	109	57	52% [40-68]	52	48% [36-63]	51	47% [35-62]	1	1% [0-5]
Autre	9	5	56% [18-100]	4	44% [12-100]	4	44% [12-100]	0	0% [0-41]
Total	371	201	54% [47-62]	170	46% [39-53]	161	43% [37-51]	9	2% [1-5]

(\*) Incidence exprimée par rapport au nombre total prélevé - [IC 95%] : intervalle de confiance à 95%

Le pourcentage de résultats positifs, entre 40 et 50%, apparaît globalement assez homogène pour tous les types de produits. La proportion de préparations de viande contenant plus de 100 *Listeria monocytogenes* par gramme se situe autour de 2%.

Les merguez présentent le niveau de contamination le plus élevé avec 50% d'échantillons dans lesquels ont été mises en évidence des *Listeria monocytogenes* dans 25 g, et des dénombrements supérieurs à 100 dans 7% des prélèvements analysés (soit 15% des prélèvements positifs). Un maximum de 2 000 ufc par g a été détecté dans un échantillon.

Tableau 2 – Résultats par espèce (tous types de produits confondus)  
(exprimés en nombre de prélèvements analysés)

Résultat Type de	Total prélevé	Recherche de <i>L. monocytogenes</i>				Dénombrement (en cas de présence)			
		Absence	% (*) [IC 95%]	Présence	% (*) [IC 95%]	<100	% (*) [IC 95%]	≥100 (**)	% (*) [IC 95%]
Porc	248	127	51% [43-61]	121	49% [40-58]	118	48% [39-57]	3	1% [0-4]
Bovin	57	36	63% [44-87]	21	37% [23-56]	17	30% [17-48]	4	7% [2-18]
Ovin	33	15	45% [25-75]	18	55% [32-86]	16	48% [28-79]	2	6% [1-22]
Volaille	33	23	70% [44-100]	10	30% [15-56]	10	30% [15-56]	0	0% [0-11]
Total	371	201	54% [47-62]	170	46% [39-53]	161	43% [37-51]	9	2% [1-5]

(\*) Incidence exprimée par rapport au nombre total prélevé - [IC 95%] : intervalle de confiance à 95%

Les résultats par espèce mettent en évidence des différences sensibles, avec un taux de contamination variant de 30 à 55%.

Les préparations de viande de volaille apparaissent comme nettement moins fréquemment contaminées par *Listeria monocytogenes*, avec des dénombrements toujours inférieurs au seuil de 10 ufc par g. A l'opposé, les *Listeria monocytogenes* sont mises en évidence dans des produits contenant de la viande ovine dans 55% des cas, avec les dénombrements les plus élevés, jusqu'à 2 000 ufc par g.

### **Conclusion :**

La prévalence des contaminations par *Listeria monocytogenes* des préparations de viande et produits assimilés au stade de la fabrication s'avère donc élevée puisque près de la moitié des échantillons a donné un résultat positif lors de la recherche effectuée dans 25 g. Les résultats des dénombrements révèlent néanmoins un niveau de contamination faible, puisque des teneurs supérieures ou égales à 100 ufc par gramme sont observées dans seulement 9 des 375 prélèvements testés, soit 2% des échantillons. Le niveau de contamination reste inférieur à 500 ufc par g, à l'exception d'un échantillon dans lequel ont été dénombrées 2 000 *Listeria monocytogenes* par g.

Au vu des résultats de ce plan de surveillance, les merguez contenant de la viande ovine représentent la catégorie la plus fréquemment contaminée par *Listeria monocytogenes*, avec les dénombrements les plus élevés.

Concernant le danger potentiel représenté par cette catégorie de denrées alimentaires au regard du risque *Listeria monocytogenes*, ces aliments sont destinés à être consommés cuits, le traitement thermique appliqué étant généralement suffisant pour assurer la destruction des *Listeria* éventuellement présentes. Un risque peut néanmoins exister pour un échantillon fortement contaminé insuffisamment cuit, d'autant plus que certains produits ont une durée de vie longue, qui peut aller jusqu'à plusieurs semaines, et que des niveaux de contamination supérieurs à ceux observés au stade de la fabrication sont très certainement rencontrés à DLC.

### **Références réglementaires**

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et avis de l'AFSSA du 9 mars 2005 sur la classification des aliments au regard du risque représenté par *Listeria monocytogenes*.

### **Structure concernée**

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments  
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires

## Plan de surveillance en abattoir de la contamination par *Salmonella* de surface des carcasses d'ovins - 2006

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est l'évaluation, sur un échantillon d'abattoirs, du niveau de contamination par *Salmonella* des carcasses d'ovins, en comparant deux techniques de prélèvement de surface. Chaque prélèvement a été constitué de deux unités prélevées sur chaque côté d'une même carcasse, une unité étant obtenue par méthode destructive, l'autre par méthode du chiffonnage à l'éponge.

### Résultats :

Résultats recherche de <i>Salmonella</i>	Nombre	Pourcentage	[Intervalle de confiance à 95%]
Total prélèvements analysés (2 unités)	675	100%	-
Absence par les 2 méthodes	666	98,7%	[97,8 – 99,5]
Présence par les 2 méthodes	1	0,1%	[0,0 – 0,8]
Présence méthode destructive seule	4	0,6%	[0,2 – 1,5]
Présence méthode par éponge seule	4	0,6%	[0,2 – 1,5]

Des salmonelles ont été mises en évidence dans 10 des 1 350 unités analysées, soit 0,7% ([0,4 – 1,4]), réparties entre 5 échantillons prélevés par méthode destructive et 5 échantillons prélevés par chiffonnage à l'éponge. Une seule carcasse a donné un résultat positif par les 2 méthodes, pour les 2 unités prélevées.

Parmi les 10 souches de *Salmonella* isolées, 6 appartiennent à la sous-espèce *Arizonae/Diarizonae*. Les 4 autres sérovars se répartissent entre : *S. Montevideo*, *S. Newport*, *S. Derby* (x 2).

### Suites :

Ces résultats apportent des éléments complémentaires à l'évaluation du mode de prélèvement par la méthode destructive, l'efficacité apparaissant comme équivalente à celle observée par le mode de prélèvement de référence par chiffonnage prévu au règlement (CE) n°2073/2005, puisque le même nombre d'échantillons est trouvé positif par l'une ou l'autre des méthodes. Ces éléments s'ajoutent aux résultats obtenus à partir des carcasses de porcins testées dans le cadre du plan de surveillance 2005.

## **Conclusion :**

Le niveau de contamination par *Salmonella* de la surface des carcasses d'ovins s'avère donc très faible, aux alentours de 1%.

Concernant la comparaison des méthodes, le même nombre d'échantillons a été trouvé positif avec les deux techniques de prélèvement mises en oeuvre. Dans la majorité des cas (4 sur 5), les salmonelles ne sont mises en évidence sur une même carcasse que par l'une des méthodes utilisées. Les résultats obtenus apparaissent donc équivalents, mais le nombre de résultats positifs n'est pas suffisant pour mettre en évidence une éventuelle différence significative entre les méthodes.

## **Références réglementaires**

- Règlement (CE) n°2073/2005 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.
- 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.

## **Structures concernées**

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments  
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires

## Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* STEC (ex VTEC) dans les viandes hachées réfrigérées - 2006

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est d'estimer la prévalence de la contamination des viandes hachées réfrigérées, préemballées ou préparées à la demande, par des *Escherichia coli* pathogènes producteurs de shigatoxines (STEC), et d'étudier la répartition des différents facteurs de pathogénicité.

### Résultats :

Tableau 1 : répartition des prélèvements

Type d'établissements de provenance	Nombre
VH préparées à la demande chez un boucher détaillant	314 (39,4 %)
VH préparées à la demande en GMS	119 (14,9 %)
VH préemballées fabriquées dans un atelier non agréé annexé à une GMS	15 (1,9 %)
VH préemballées fabriquées dans un établissement agréé	348 (43,7 %)
Nombre total d'échantillons analysés	796

Tableau 2 : récapitulatif des résultats obtenus

Nombre	Négatif	Positif	
		Nombre	% et [intervalle de confiance à 95%]
Résultats PCR <i>stx</i>	739 (92,8%)	<b>57</b>	<b>7,2%</b> [5,4-9,3]
Souches d' <i>E. coli</i> STEC isolées	45	<b>12</b>	<b>1,5%</b> [0,8-2,6]
Souches d' <i>E. coli</i> STEC appartenant aux sérogroupes O157, O26, O103, O111, O145	0	0	0 [0,0-0,5]

Sur les 796 échantillons analysés, 57 ont donné des signaux positifs en PCR pour les amorces *stx*, soit 7,2% des unités de viande hachée.

La répartition détaillée par département des 57 prélèvements PCR *stx* positifs en fonction des types d'établissements de provenance met en évidence un plus fort pourcentage de positivité pour les viandes hachées préemballées, en comparaison des viandes hachées préparées à la demande.

Ces échantillons ont donné lieu à des investigations complémentaires destinées à rechercher les souches d'*E. coli* éventuellement présentes et à étudier leurs caractéristiques. Au total, sur les 57 viandes hachées ayant présenté un résultat positif en PCR *stx*, 12 souches d'*E. coli* STEC ont été isolées par hybridation sur colonies, soit 1,5% des échantillons analysés, 2 souches provenant d'un même échantillon. Aucune de ces souches n'appartient aux sérogroupes recherchés, réputés potentiellement dangereux (O157, O26, O103, O111 et O145).

Deux souches d'*E. coli* appartenant au sérotype O103 ont par ailleurs été isolées par IMS à partir de deux autres échantillons, mais leur caractérisation génétique a indiqué qu'elles ne correspondaient pas à des STEC.

### **Suites :**

La surveillance de la contamination par les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) est maintenue en 2007. Les denrées concernées sont les viandes hachées conservées sous froid négatif et certains fromages au lait cru, à pâte molle et à croûte fleurie. Compte tenu de la faible prévalence de la présence d'une souche d'*E. coli* STEC pathogène, estimée aux environs de 1<sup>0</sup>/<sub>100</sub>, le plan d'échantillonnage prévoit l'analyse de 4 000 unités de viande hachée, correspondant chacune à un lot distinct, selon les recommandations de l'AFSSA, afin d'obtenir la meilleure estimation possible de la prévalence au niveau national, en tenant compte des habitudes de consommation et en pondérant le nombre de prélèvements par la population recensée dans chaque département.

### **Conclusion :**

Aucune souche d'*E. coli* STEC considérée comme pathogène appartenant aux cinq sérotypes recherchés (O157:H7, O26, O103, O111 et O145) n'a été isolée à partir des 796 échantillons testés lors des analyses effectuées sur les viandes hachées réfrigérées dans le cadre du plan de surveillance 2006.

## **Références réglementaires**

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.

### **Structure concernée**

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments  
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires

**Plans de contrôle et de  
surveillance des produits  
phytosanitaires**

## Plan de contrôle national de contrôle des résidus de pesticides dans les productions végétales - année 2006

### Objectifs et contexte :

Les agents des DRAF/ SRPV ou des DAF/SPV pour les DOM, lorsqu'ils interviennent sur la base du code rural (article L 251-15), s'assurent que les produits antiparasitaires à usage agricole sont appliqués conformément aux décisions d'Autorisation de Mise sur le Marché (AMM), c'est à dire dans le strict respect des usages et conditions d'emploi officiellement fixés dans l'AMM.

Le contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les végétaux cherche à mettre en évidence deux types de non conformités :

- ✓ l'utilisation de produits non autorisés sur la culture. La seule présence de résidus (résultat supérieur à la limite de détection) de la matière active dans le végétal est l'élément de constatation de la non conformité, et ce tout au long du cycle de la culture.
- ✓ le non respect des conditions d'emploi. Dans ce cas, le dépassement de la Limite Maximale de Résidus (LMR), pour constituer une non conformité, doit être mis en évidence juste avant la récolte de la culture. Ces LMR correspondent aux quantités maximales attendues, établies à partir des bonnes pratiques agricoles définies au cours de la procédure d'autorisation de mise sur le marché des produits.

Ce plan est pluriannuel.

### Résultats :

- ✓ Répartition des analyses par laboratoire :

répartition par laboratoire				
laboratoire	nombre d'analyses prévues	taux de réalisation	nombre d'analyses	pourcentage du total réalisé
Laboratoire DGCCRF 33	34	132,4	45	5,8
Laboratoire DGCCRF 34	55	100,0	55	7,0
Laboratoire DGCCRF 35	10	100,0	10	1,3
Laboratoire DGCCRF 59	23	91,3	21	2,7
Laboratoire DGCCRF 67	55	76,4	42	5,4
Laboratoire DGCCRF 91	50	50,0	25	3,2
Laboratoire DGCCRF 97	20	100,0	20	2,6
GRAPPA	400	57,3	229	29,3
GIRPA	339	98,5	334	42,8
total	986	79,2	781	100,0

- ✓ Non conformités : résultats et suites données

31 non conformités décelées soit 4% (2 % en détection de produits interdits et 2 % en dépassement de LMR de produits autorisés sur la culture)



Régions	culture	Résultats (teneurs en mg/kg)	remarques et suites
Alsace	poires	2>LMR fenhexamid* (0,08/0,08) 1d,NQ fenhexamid* 1>LQ mercaptodiméthur* (0,03)	Rappel à la réglementation
Aquitaine	fraises	1>LMR endosulfan (0,08) 1>LMR pyrimethanil (1,54) 1>LMR penconazole (0,055) + >LQ krésoxym* méthyle* (0,155)	2 Rappels à la réglementation, consignation administrative avant 2nde analyse
	salades	1>LQ chlorothalonil* (2,86)	Rappel à la réglementation
Basse Normandie	poireaux	2>LMR tébuconazole (0,52/0,94)	1 Rappel à la réglementation et 1 suite "non applicable" => dépassement trop faible
	navet	1>LMR diethion* (1,45)	Notification de destruction
	blé	1>LQ atrazine° (0,26)	Sans suite
Bretagne	navet	1>LQ diéthion* (0,022)	Notification de destruction
Centre	radis	2>LMR endosulfan (0,98/2,2)	2nd visite prévue
Champagne Ardennes	carottes	1d,NQ procymidone*	Sans suites car possibilité de rémanence suite à un précédent oignon
Corse	pêches	1>LQ spiroxamine* (0,015)	2nd analyse - pulvérisateur mal rincé après un traitement vigne - Rappel à la réglementation
Guadeloupe	salades	2>LMR carbendazime (0,14/0,75)	2 Rappels à la réglementation + transmission DDAF (∇)
Languedoc Roussillon	salades	1>LQ chlorthal diméthyl° (0,31)	2nd analyse positive puis notification de destruction
Limousin	pommes	1>LQ imidaclopride provenant de Confidor* (0,05)	Aveu, Rappel à la réglementation + transmission DDAF (∇)
Lorraine	colza	1d,NQ isoproturon*	Rappel à la réglementation
Midi Pyrenées	pommes	1d,NQ iprodione*	Rappel à la réglementation
	salades	1>LMR pencycuron (2,2)	Sans suites – (LMR : 2 mg/kg)
PACA	salades	1>LQ chlorothalonil* (0,55)	2nd visite prévue
Réunion	fraises	1>LMR acrinathrine (0,43) + pyriméthanil (1,7), 1>LMR endosulfan (0,99), 1>LMR endosulfan (0,8) + procymidone (6,6) + pyriméthanil (4), 1>LMR chlorothalonil (4) + endosulfan (0,3)	Plan contrôle renforcé en 2007 avec consignation et notification de destruction
Rhone Alpes	pêches	1>LMR tau fluvalinate (0,3), 1d,NQ fenhexamid*	1 Rappel à la réglementation et 1 Rappel à la réglementation + transmission DDAF(∇)

\* indique que la substance active n'a pas d'usage homologué sur la culture concernée / ° indique que la substance active est retirée  
d,NQ : résultat supérieur à la Limite de détection et inférieur à la Limite de Quantification

>LQ : résultat supérieur à la Limite de Quantification

>LMR : résultat supérieur à la Limite Maximale de Résidus

(∇) : au titre de la conditionnalité des aides PAC

### Suites :

Les 31 non conformités observées ont fait l'objet de différents types de suites :

En majorité, il s'agit de rappels à la réglementation (15) dont 3 ont fait l'objet de transmissions à la DDAF au titre de la Conditionnalité des aides PAC (nouveau 2006).

On relève également 1 consignation avec seconde analyse, 3 notifications de destruction, 4 seconds contrôles programmés, une programmation de plan de contrôle renforcé pour 2007 à la Réunion, enfin 4 contrôles sont sans suite (3 dépassement faible de LMR ou non imputable à une mauvaise pratique agricole).

## **Conclusion :**

En 2005, 6% des échantillons analysés se sont avérés non conformes avec une majorité attribuée à des détections de produits interdits. D'après nos résultats 2006, on observe donc une diminution générale des non-conformités et une réduction de l'utilisation de produits interdits.

Pour l'année 2007, plus de 1300 prélèvements sont programmés. Ils concernent toutes les régions et sont intégrés dans le programme national de contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des intrants. Ils rentrent dans le cadre des contrôles au titre de la Conditionnalité des aides PAC.

Comme les années précédentes, cette programmation est basée sur l'évaluation régionale du risque. Cependant, afin, notamment, de s'adapter aux exigences de la Conditionnalité, elle prévoit une certaine souplesse dans le choix des productions et des substances actives à contrôler.

Autant que possible (au vu de l'analyse de risque et des cultures présentes dans les exploitations contrôlées), les contrôles seront réalisés dans des exploitations bénéficiaires d'aides PAC.

## **Références réglementaires**

Code rural : articles L 253-1 à L 253-17 / R 253-65 à R 253-70 / Arrêté du 12 décembre 2002 (JO du 20/12/02 page 21199) / Directive n°2002/63/CE de la commission du 11/07/02 (JOCE du 16/07/02 page L 187/30) / Arrêté du 05/08/1992 modifié (JORF du 22/09/1992 page 13108).

## **Structures concernées :**

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux  
Bureau de la Biovigilance, des Méthodes de Lutte et de l'Expérimentation

# Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans le cresson des fontaines - 2006

## Objectifs et contexte :

- De dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur cresson pour des produits phytosanitaires susceptibles d'être utilisés par les producteurs dans le cadre de la protection phytosanitaire de cette culture,
- D'accompagner la démarche entreprise par la DGAL pour mettre à la disposition des cressiculteurs des produits homologués.

Ce plan est pluriannuel (3 ans) et les résultats sont comparés aux L.M.R..

## Résultats :

Résultats d'analyses réalisées sur le cresson des fontaines :

Pour chaque échantillon, au dessus du résultat, le produit phytosanitaire utilisé est mentionné avec sa dose d'emploi en L/Ha et le délai avant récolte (dar) du traitement

Substances actives / échantillons		LMR et LQ en mg/kg	RA/001		RA/001 b		RA/002		IF301		IF302		IF303		IF304		IF305		IF306	
			dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar
Fongicides	Azoxystrobine	LMR 0,05*									Amistar 1L/ha 20j									
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>									0,021									
	Dithiocarbamates	LMR 0,3							Mancozèbe 2Kg/ha 15j											
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,02</b>							0,99											
Insecticides	Méthomyl	LMR 0,05*	lannate 20L 2L/ha 9j		lannate 20L 2L/ha 16j		lannate 20L 3,5L/ha 15j						Lannate 20L 1,5L/ha 35j		Lannate 20L 1,25L/ha 34j					
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>	0,023		<Ld		0,074						<Ld		<Ld					
	Deltaméthrine	LMR 0,05*											Decis protech 0,7L/ha 20j							
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>											0,015							
	Tau-Fluvalinate	LMR NM																		mavrick Flow 0,15L/ha 34j
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>																	<Ld	
	Lambda- Cyhalothrine	LMR 0,02							Karaté Zéon 0,125L/ha 15j											
<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>							0,096												

L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d.

L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

L.M.R. : Limite Maximale de Résidus

SA : Substance Active

dar : délai avant récolte

Les données sont exprimées en mg/kg pour le cresson et en µg/kg pour l'eau.

## Analyses réalisées sur l'eau des bassins de cressiculture :

Substances actives / échantillons teneur en µg/L	RA/001		RA/002		IF301		IF302		IF303		IF304		IF305		IF306	
	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar
Fongicides	Azoxystrobine						Amistar									
	résultats						1L/ha   24h									
							23,4									
Fongicides	Dithiocarbamates				Mancozèbe											
	résultats				2Kg/ha   24h											
					pas analysé											
Insecticides	Méthomyl		lannate 20L		lannate 20L						Lannate 20L		Lannate 20L			
			2L/ha   pas de vidange		3,5L/ha   1/2 journée						1,5L/ha   44h		1,25L/ha   41h30			
	résultats		0,26		0,36						23,5		11,3			
	Deltaméthrine								Decis protech							
	résultats								0,7L/ha   24h							
									d,NQ							
	Tau-Fluvalinate														mavrick Flow	
résultats														0,15L/ha   41h30		
														0,11		
Lambda-Cyhalothrine						Karaté Zéon										
résultats						0,125L/ha   24h										
						d,NQ										

délai\* : correspond au délai entre le traitement (normalement effectué sur un bassin vidangé) et la remise en eau du bassin de cressiculture.

### Suites et conclusion :

Le cresson des fontaines est une culture mineure sur laquelle aucun produit phytosanitaire n'a fait l'objet d'une AMM (autorisation de mise sur le marché) en traitement des parties aériennes.

Suite aux propositions de pratiques agricoles présentées en Commission d'Etude de la Toxicité en première évaluation en 2005, un plan de surveillance a été mis en place.

En 2006, sur 12 analyses de cresson prévues, 10 ont été effectuées.

3 résultats sur 12 sont supérieurs aux LMR en dithiocarbamates, méthomyl et lambda cyhalothrine.

Le dépassement en méthomyl correspond à une dose supérieure à celle envisagée pour homologation.

8 analyses de cresson non traités en dithiocarbamates ont permis de mettre en évidence que ce végétal naturellement riche en soufre présente une teneur moyenne en CS2 égale à la LMR (m = 0.31 +/- 0.12 mg/kg).

Des analyses d'eau ont été réalisées à la remise en eau des cressonnières après traitement afin d'apporter des éléments en vue de l'évaluation de l'impact environnemental des traitements.

Une proposition de modification de La LMR communautaire des dithiocarbamates sur cresson des fontaines devra être transmise à la Commission Européenne.

Ce plan est reconduit en 2007 sur cresson et dans l'eau, l'ensemble des résultats (cresson et eau de cressonnière) contribueront à la constitution de dossiers d'homologation.

### Références réglementaires

Règlement CEE 315/93 ;

articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

Limites Maximales en Résidus (L.M.R.) citées dans les arrêtés résidus modifiés du 05/08/92

### Structures concernées :

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux

Bureau de la Biovigilance, des Méthodes de Lutte et de l'Expérimentation

## **Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans les légumes sous serres - année 2006**

### **Objectifs et contexte :**

Les objectifs de ce plan de surveillance, élaboré en collaboration avec le Groupe National de Travail Phyto-Serres, sont de :

- dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur des légumes sous serre pour les produits phytosanitaires utilisés par des producteurs dans le cadre de la protection des cultures de tomates et de concombres,
- faire le point sur les modes d'application des produits sous serre (goutte à goutte, traitement des parties aériennes en bas volume, badigeonnage) ,
- avoir des éléments d'appréciation en vue de l'élaboration et de l'évaluation des demandes d'homologation,
- évaluer l'impact sur les résidus de ces modes d'application.

Ce plan est pluriannuel (3 ans) et Les résultats présentés ci-après sont ceux de la deuxième année. Ces résultats sont comparés aux L.M.R..

## Résultats 2006 :

Substances actives Recherchées	LQ en mg.kg-1	LMR sur fraises en mg.kg-1	FRAISES	LMR sur tomates en mg.kg-1	TOMATES	LMR sur concombres en mg.kg-1	CONCOMBRES	LMR sur poivrons en mg.kg-1	POIVRONS	LMR sur aubergines en mg.kg-1	AUBERGINES
acétamipride	0,02	NM	23<id	NM	30<id	NM	9<id, 1>LQ (0,18), 1<id, 1d,NQ	NM	2<id, 2<id	NM	1<id, 1d,NQ, 1>LQ (0,022)
acrinathrine	0,02	0,2	21<id, 1<id, 1>LQ(0,05)	0,2	30<id	0,1	11<id, 1<id	0,2	4<id	0,2	3<id
azaconazole	0,02	NM	23<id	NM	30<id	NM	12<id	NM	4<id	NM	3<id
azoxystrobine	0,02	2	15<id, 1>LQ (0,036), 2<id, 2 d,NQ, 3>LQ (0,032-0,035-0,67)	2	29<id, 1>LQ (0,023)	1	11<id, 1<id	2	4<id	2	3<id
bifenthrine	0,02	0,5	16<id,1d,NQ, 5<id, 1d,NQ	0,2	30<id	0,1	12<id	0,2	4<id	0,2	3<id
buprofezine	0,02	NM	23<id	0,2	25<id, 5<id	NM	12<id	0,2	4<id	0,2	3<id
carbaryl	0,02	1	23<id	1	30<id	1	12<id	1	4<id	1	3<id
carbendazime	0,02	0,1	2>LMR (0,14-0,25)	0,5	14<id, 3d,NQ, 1>LQ (0,03)	1	3<id, 2d,NQ, 1>LQ (0,026)	0,1	1<id	0,5	1<id, 1>LQ (0,029)
chlorothalonil	0,02			2	1<id, 2d,NQ, 1>LQ (0,04)	1	1<id	2		2	1<id
chlorpyrifos	0,02	0,2	23<id	0,5	30<id	0,05	12<id	0,5	4<id	0,5	3<id
chlorpyrifos-methyl	0,02	0,5	23<id	0,5	30<id	0,05	12<id	0,5	4<id	0,5	3<id
clofentézine	0,02	2	17<id, 1d,NQ, 2>LQ (0,025-0,12), 2<id, 1>LQ (0,94)	0,3	30<id	0,02*	12<id	0,02*	4<id	0,02*	3<id
cuiivre	5 MS	NM		NM		NM		NM		NM	
cyperméthrine	0,04	0,05*	23<id	0,5	30<id	0,2	12<id	0,5	4<id	0,5	3<id
cyproconazole	0,02	NM	23<id	NM	28<id, 1d,NQ, 1>LQ (0,1)	NM	12<id	NM	4<id	NM	3<id
cyprodinyl	0,02**	2	22<id, 1<id	0,5	28<id, 1d,NQ, 1>LQ (0,07)	0,5	12<id	0,5	4<id	0,5	3<id
cyromazine	0,02	0,05*	23<id	1	28<id, 1d,NQ, 1<id	1	12<id	1	4<id	1	3<id
deltaméthrine	0,02	0,05	22<id, 1<id	0,2	30<id	0,1	12<id	0,2	2<id, 2<id	0,2	1<id, 2<id
dichlorvos	0,02	0,1	23<id	0,1	30<id	0,1	12<id	0,1	4<id	0,1	3<id
dicofol	0,02	0,02*	17<id, 6<id	1	30<id	0,2	10<id, 2<id	0,02*	4<id	0,02*	3<id
diethofencarbe	0,02	0,5	19<id, 1<id, 1>LMR (0,57)	0,5	15<id, 13<id, 2d,NQ	0,5	10<id, 2<id	0,5	3<id, 1<id	0,5	1<id, 2<id
endosulfan	0,05**	0,05*	10<id, 2d,NQ, 6<id, 5d,NQ	0,5	30<id	0,05*	12<id	1	4<id	0,05*	3<id
fenazaquin	0,02	0,5	22<id, 1>LQ (0,024)	0,5	22<id, 5<id, 1>LQ (0,03)	0,2	12<id	NM	4<id	NM	3<id
fenbutatin oxyde	0,02	1		1	1>LQ (0,3)	0,5	2d, NQ	1		1	
fenhexamide	0,02	5	23<id	1	28<id, 2<id	1	12<id	2	4<id	1	3<id
fludioxonil	0,02**	1	22<id, 1<id	0,5	28<id, 1<id, 1>LQ (0,05)	0,3	12<id	1	4<id	0,5	3<id
Foséthyl al	0,5**/0,5**		2<id/2>LQ (2,5-5,7)								
hexaconazole	0,02	0,2	16<id, 4<id, 1d,NQ, 2>LQ (0,036-0,056)	0,1	22<id, 8<id	0,02*	11<id, 1<id	0,02*	4<id	0,02*	3<id
hexythiazox	0,02	0,2	23<id	0,2	26<id, 4<id	0,2	10<id, 2<id	0,2	4<id	0,2	3<id
imidaclopride	0,02**	NM	23<id	NM	30<id	NM	11<id, 1<id	NM	4<id	NM	3<id
indoxacarb	0,02	NM	23<id	0,1	30<id	NM	12<id	0,1	4<id	NM	2<id, 1>LQ (0,088)
iprodione	0,02	10	15<id, 1d,NQ, 2>LQ (0,29-0,32), 1d,NQ, 4>LQ (0,022-0,023-0,025-0,78)	5	25<id, 4<id, 1>LQ (0,1)	2	12<id	5	4<id	5	3<id
lambda cyhalothrine	0,02	0,5	16<id, 1>LQ (0,058), 6<id	0,1	30<id	0,1	11<id, 1<id	0,1	4<id	0,5	3<id
métalaxyl	0,02	0,5	9<id, 13<id, 1d,NQ	0,2	28<id, 2<id	0,5	11<id, 1>LMR (1,25)	0,5	4<id	0,05*	2<id, 1<id
mercaptodiméthur	0,06	0,1	23<id	0,1	30<id	0,1	12<id	0,1	4<id	0,1	3<id
methomyl	0,02	0,05*	23<id	0,5	28<id, 2<id	0,05*	7<id, 3<id, 1>LQ (0,05), 1>LMR (3,25)	0,2	4<id	0,5	3<id
myclobutanil	0,02	1	11<id, 8<id, 4d,NQ	0,3	28<id, 2d,NQ	0,1	7<id, 4<id, 1>LQ (0,041)	0,5	4<id	0,3	3<id
penconazole	0,02	0,05*	18<id, 5<id	0,05*	30<id	0,05*	10<id, 1>LQ (0,021), 1<id	0,05*	4<id	0,05*	3<id
procymidone	0,02	5	18<id, 5>LQ ( 0,024-0,05-0,07-0,15-0,18)	2	27<id, 1<id, 2>LQ (0,2/0,3)	1	12<id	2	2<id, 2>LQ (0,064-0,24)	2	1<id, 2d,NQ
propamocarbe HCL	0,05	0,5	5<id	0,1	11<id, 1d,NQ	2	7<id	0,2		NM	
pymetrozine	0,02	0,02*	3<id	0,5	3<id, 1d,NQ	0,5	3<id, 2d,NQ	1	1<id, 1d,NQ, 2>LQ (0,028-0,029)	0,5	3<id
pyrimethanil	0,02	1	21<id, 2>LQ (0,032-0,19)	1	14<id, 5<id, 3d,NQ, 8>LQ (0,025/0,042/0,055/0,092/0,13/0,13/0,17/0,175)	NM	10<id, 1d,NQ, 1>LQ (0,029)	NM	4<id	NM	3<id
pyrimicarbe	0,04	2	13<id, 1d,NQ, 1>LQ (0,45), 6<id, 2d,NQ	0,3	28<id, 2<id	0,3	11<id, 1<id	0,3	4<id	0,5	3<id
pyriproxyfen	0,02	0,05	23<id	0,1	25<id, 4<id, 1d,NQ	0,02*	12<id	0,5	4<id	0,1	3<id
soufre	1**	50	3<id,3d,NQ, 2>LQ (1,4-3,9)	50	3<id, 3d,NQ	50	1<id	50		50	
tau fluvalinate	0,02	NM	23<id	0,1	30<id	NM	12<id	NM	4<id	NM	3<id
thiophanate methyl	0,02	0,1	2>LMR (0,4260,53)	0,5	5<id	1	4<id	0,1		0,5	

L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d.

L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

L.M.R. : Limite Maximale de Résidus

Ces tableaux reprennent les résultats des analyses réalisées suite à la déclaration d'un traitement (en rose) et les résultats supplémentaires (en noir), dans chaque région concernée, pour chaque substance active analysée.

Sur les 120 analyses prévues en 2006, 72 échantillons ont été prélevés, 195 analyses ont été réalisées et 2859 résultats ont été obtenus grâce à la mise en oeuvre de méthodes multirésidus.

### TOMATES

30 échantillons prélevés : 8 pour l'Aquitaine, 9 pour les Pays de la Loire, 5 pour la région Provence Alpes Cote d'Azur, 8 pour la région Bretagne.

24 échantillons ont reçu des traitements dans l'eau d'irrigation à base de carbendazime, diéthofencarbe, hexaconazole, propamocarbe, pymétozine, pyriméthanil, thiophanate méthyle

17 échantillons ont reçu des traitements à base d'iprodione par poudrage et de soufre par poudrage ou par lampe à soufre.

14 échantillons ont reçu des traitements par badigeonnage à base de carbendazime, diéthofencarbe, cyproconazole, cuivre, fenhexamid, iprodione, procymidone, pyriméthanil

L'ensemble des résultats est conforme aux LMR.

### CONCOMBRES

12 échantillons prélevés : 5 pour l'Aquitaine, 6 pour les Pays de la Loire, 1 pour la région Centre.

10 échantillons ont reçu des traitements dans l'eau d'irrigation à base d'acétamipride, carbendazime, diéthofencarbe, imidaclopride, méthomyl, propamocarbe, pymétozine, thiophanate méthyle.

1 échantillon a reçu des traitements par badigeonnage à base de carbendazime, diéthofencarbe, chlorothalonil.

1 échantillon a reçu des traitements à base de soufre par poudrage au sol.

Deux dépassements de LMR pour le métalaxyl et le méthomyl.

### POIVRONS

4 échantillons prélevés par les régions Aquitaine et Pays de la Loire

Les 4 échantillons ont reçu des traitements dans l'eau d'irrigation à base d'acétamipride, carbendazime, diéthofencarbe, pymétozine

L'ensemble des résultats est conforme aux LMR.

### AUBERGINES

3 échantillons prélevés par la région Pays de la Loire

Les 3 échantillons ont reçu des traitements dans l'eau d'irrigation à base d'acétamipride, carbendazime, diéthofencarbe, chlorothalonil, méfénoxam, pymétozine

L'ensemble des résultats est conforme aux LMR.

### FRAISES

23 échantillons de fraises : 3 pour l'Aquitaine, 6 pour la région Provence Alpes Cote d'Azur, 7 pour la région Centre, 7 pour la région Bretagne

16 échantillons ont reçu des traitements dans l'eau d'irrigation à base de propamocarbe, pymétozine, méfénoxam, foséthyl aluminium, pyrimicarbe.

13 échantillons ont reçu des traitements à base de soufre par poudrage ou par lampe à soufre

Trois échantillons présentent des teneurs supérieures aux LMR : un faible dépassement en diéthofencarbe et deux dépassements en thiophanate méthyl et carbendazime (résultant de l'usage du thiophanate méthyle) suite à une application classique.

## **Suites et conclusion :**

L'ensemble des résultats est conforme aux LMR pour tomates, poivrons et aubergines.

Des dépassements sont observés sur concombres et fraises.

Des préconisations pourront être faites sur les pratiques standards et les différents modes d'applications en particulier sur concombres.

Des essais en vue de l'homologation de certains usages (badigeonnage) sont mis en place par la SDQPV et en projet dans l'industrie phytosanitaire.

L'usage du thiophanate méthyle sur fraises devra être revu.

La mise en place et la réalisation systématique d'analyses multirésidus sur les différents légumes étudiés permettent d'avoir une vision globale de la conformité de ces cultures et rend ces résultats utilisables dans le cadre de l'évaluation du risque consommateur. Ces résultats seront transmis à l'AFSSA.

Ce plan de surveillance est poursuivi en 2007 dans l'objectif d'approfondir l'étude de l'impact des modes d'applications sur les teneurs en résidus dans les légumes sous serres.

## **Références réglementaires**

Règlement CEE 315/93 ;

articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

Limites Maximales en Résidus (L.M.R.) citées dans les arrêtés résidus modifiés du 05/08/92

## **Structures concernées :**

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux

Bureau de la Biovigilance, des Méthodes de Lutte et de l'Expérimentation



# Contrôles à l'importation

## Contrôles à l'importation : résultats des prélèvements pour l'année 2006

### Objectifs et contexte

La présente note rend compte des résultats des analyses réalisées dans les postes d'inspection frontaliers, en application des dispositions prévues par la directive 97/78/CE, pour l'année 2006.

Directives 97/78/CE, 96/23/CE, décision 94/360/CE.

Arrêté du 5 mai 2000 fixant les modalités des contrôles vétérinaires à l'importation des produits en provenance des pays tiers.

La directive 97/78/CE transposée par l'arrêté du 5 mai 2000 dispose, en son article 4, que soient réalisés des contrôles physiques, sur les lots présentés à l'importation, pouvant comporter des analyses officielles en vue de contrôler leur respect au regard des dispositions réglementaires pertinentes.

La directive 96/23/CE prévoit en son article 29 que « *L'admission ou le maintien sur les listes, prévues par la législation communautaire, des pays tiers en provenance desquels les États membres sont autorisés à importer des animaux et produits d'origine animale couverts par la présente directive est subordonné à la soumission par le pays tiers concerné d'un plan précisant les garanties offertes par lui en matière de surveillance des groupes de résidus et substances visés à l'annexe I (...). Le respect des exigences et garanties offertes par les plans soumis par les pays tiers concernés est vérifié lors des contrôles prévus à l'article 5 de la directive 72/462/CEE et de ceux prévus par les directives 97/78/CE et 91/496/CEE* ».

L'objectif du contrôle à l'importation est de s'assurer que les produits importés respectent des conditions sanitaires aux moins équivalentes à celles prescrites par la réglementation communautaire. Dans ce cadre, les analyses de laboratoire contribuent à vérifier le respect des garanties sanitaires apportées par les autorités certificatrices des pays tiers.

### Résultats

#### Caractéristiques des contrôles réalisés : [tableaux 1 et 2]

Le choix des lots soumis à un contrôle physique comportant des analyses de laboratoire est basé sur un principe de tirage au sort. Les lots dépistés ont été libérés sans attendre les résultats d'analyses. Le choix des analyses de laboratoire à réaliser sur les lots a été fixé sur la base des priorités de contrôle issues d'obligations réglementaires et des résultats de contrôles antérieurs. Ces priorités ont été fixées, au niveau national, par la lettre ordre de service N030299 modifiée.

L'objectif de contrôle des garanties sanitaires apportées par les pays tiers exportateurs est :

- d'identifier les produits susceptibles de présenter un risque immédiat ou à court terme pour la santé humaine. Il s'agit ainsi de détecter principalement les risques induits par les analytes biologiques (composés d'altération, contaminations microbiennes, toxines naturelles, parasites).

- d'identifier les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine à moyen et à long terme. Il s'agit ainsi de détecter principalement les risques induits par les analytes physico-chimiques (contaminants de l'environnement, résidus de médicaments vétérinaires ou de substances interdites).

59 092 lots de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ont été importés par les postes d'inspection frontaliers français ;

625 lots ont été soumis à une analyse au moins, soit 1,06 %

1415 analyses ont été réalisées, soit en moyenne 2,3 analyses par lot contrôlé.

### **Résultats des contrôles physiques [tableau 3]**

Parmi les 1415 analyses réalisées, 16 non conformités ont été détectées (près de 1,13 % de résultats d'analyses non conformes) pour 625 lots (2,56 % de lots présentant une non-conformité parmi les lots analysés).

Ces non conformités ont été détectées principalement sur des produits de la pêche (50 % des non conformités détectées).

Des salmonelles ont été détectées dans 3 lots de produits de la pêche.

**Tableau n°1 : Caractéristiques des contrôles réalisés**

<b>Produit</b>	<b>Lots</b>	<b>Analyses</b>	<b>Analyses par lots</b>
Escargot	1	1	1,0
Ovoproduit	1	1	1,0
Miel	14	38	2,7
Produit laitier	22	72	3,3
Produit transformé de la pêche	85	129	1,5
Crustacé	82	184	2,2
Mollusque	50	118	2,4
Poisson	255	507	2,0
Produit à base de viande	28	107	3,8
Viande bovine	12	35	2,9
Viande de gibier	8	29	3,6
Viande de lapin	1	1	1,0
Viande ovine	18	38	2,1
Viande équine	39	144	3,7
Viande de volaille	9	11	1,2
<b>Total</b>	<b>625</b>	<b>1415</b>	<b>2,3</b>

**Tableau n°2 : Caractéristiques des contrôles réalisés**

<b>Produit</b>	<b>Lots avec non conformité</b>
Escargot	0
Ovoproduit	0
Miel	0
Produit laitier	1
Produit transformé de la pêche	2
Crustacé	2
Mollusque	1
Poisson	3
Produit à base de viande	0
Viande bovine	0
Viande de gibier	0
Viande de lapin	1
Viande ovine	3
Viande équine	1
Viande de volaille	2
<b>Total</b>	<b>16</b>

### **Tableau n°3 : Résultats des analyses défavorables**

Chaque ligne du tableau correspond à un lot contrôlé. Sont reportés les résultats défavorables y compris lorsque ceux-ci sont obtenus soit sur des fractions du lot, soit lorsque plusieurs types d'anomalies ont été détectées.

<b>Produit</b>	<b>Pays</b>	<b>Intitulé</b>
<b>Crustacé</b>	Guatemala	Salmonella (/25 g)
Crustacé	Madagascar	Salmonella (/25 g)
<b>Mollusque</b>	Thaïlande	Cadmium
<b>Poisson</b>	Sénégal	Salmonella (/10 g)
Poisson	Tunisie	Mercure
Poisson	Yémen	Mercure
<b>Produit laitier</b>	Suisse	Aflatoxine M1
<b>Produit transformé de la pêche</b>	Sénégal	Histamine
Produit transformé de la pêche	Thaïlande	Stabilité conserves
<b>Viande de lapin</b>	Argentine	Staphyl. coagulase + (/g)
<b>Viande de volaille</b>	Brésil	Salmonella (/10 g)
Viande de volaille	Brésil	Salmonella (/10 g)
<b>Viande équine</b>	Brésil	Bêta-agonistes
<b>Viande ovine</b>	Australie	Salmonella (/25 g)
Viande ovine	Australie	Bêta-agonistes
Viande ovine	Nouvelle-Zélande	Subst. anti-microbiennes

### **Références réglementaires**

Directives 97/78/CE, 96/23/CE, décision 94/360/CE.

Arrêté du 5 mai 2000 fixant les modalités des contrôles vétérinaires à l'importation des produits en provenance des pays tiers.

### **Structures concernées**

Mission de Coordination Sanitaire Internationale  
Bureau de l'importation pays tiers

## GLOSSAIRE

Les quelques définitions ci-dessous sont des définitions vulgarisées qui ont vocation à aider des personnes non-spécialistes à mieux lire ce document.

**Analyte** : substance, molécule, agent faisant l'objet d'une analyse.

**Limite de détection (LOD)** : plus petite quantité d'un analyte pouvant être détectée mais non nécessairement quantifiée.

**Limite de quantification (LOQ)**: plus petite valeur à partir de laquelle un résultat d'analyse peut être rendu quantitativement (c'est à dire que la concentration de l'analyte peut être donnée).

**Limite maximale de résidus (LMR)** : valeur maximale de la concentration d'un résidu au-delà de laquelle un produit est considéré comme non conforme.

**Plan de contrôle** : Un plan de contrôle a pour objectif principal la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est toujours fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.

**Plan de surveillance** : Un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est toujours fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée