



Dispositif PSPC- Campagne 2023- Fiche de synthèse Bilan du plan de surveillance de la contamination des produits de charcuteries de porc prêts à être consommés par *Listeria monocytogenes* et de la contamination par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des saucissons secs et chorizos de porc au stade de la distribution

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2023 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2023-97.

La DGAL a décidé de mettre en place en 2023 un plan de surveillance portant sur la recherche de *Listeria monocytogenes* dans les produits de charcuterie de porc prêts à manger (PAM).

La DGAL a également décidé de renouveler en 2023 le plan de surveillance de la contamination par *Salmonella* spp. des saucissons secs et chorizos de porc à la distribution mené en 2021 en le complétant avec la prise en compte du critère de sécurité *Listeria monocytogenes*.

Ainsi l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-97 concerne deux plans de surveillance distincts portant sur les produits de charcuterie de porc prêts à être consommés.

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2023

***Listeria monocytogenes* dans les produits de charcuterie de porc PAM**

Le nombre d'échantillons de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés à prélever au niveau national était fixé à 480, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 2400 analyses au total programmés en 2023.

Sur les 480 prélèvements initialement programmés, 475 ont effectivement été prélevés, parmi lesquels 19 prélèvements de saucissons secs ou de chorizos de porc. Ces prélèvements n'ont pas été exploités car il s'agissait de matrices exclues par l'instruction technique. 456 prélèvements ont donc été pris en compte. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés par *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 95%.

Parmi les 456 prélèvements, 40 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires pour différents motifs.

416 prélèvements de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 91% des prélèvements ont finalement été exploités.

Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2023

| Matrice | Stade | Contaminant | Taux de réalisation | Taux d'exploitation |
|-------------------------------------|--------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Produits de charcuterie de porc PAM | Distribution | <i>Listeria monocytogenes</i> | 95% | 91% |

Salmonella spp. et Listeria monocytogenes dans lessaucissons et chorizos secs de porc

Le nombre d'échantillons de saucissons secs et chorizos secs de porc à prélever au niveau national était fixé à 300, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 1500 analyses au total.

Sur les 300 prélèvements initialement programmés en 2023, 290 ont effectivement été prélevés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des saucissons secs et chorizos secs de porc par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 97%, ce qui est comparable à celui obtenu en 2021.

Parmi les 290 prélèvements réalisés, 20 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires.

270 prélèvements de saucissons secs et chorizos secs de porc sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 93% des prélèvements ont finalement été exploités.

Tableau 2. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2023

| Matrice | Stade | Contaminant | Taux de réalisation | Taux d'exploitation |
|-------------------------------------|--------------|---|---------------------|---------------------|
| Saucissons secs et chorizos de porc | Distribution | <i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i> | 97% | 93% |

RÉSULTATS DE LA CAMPAGNE 2023

Listeria monocytogenes dans les produits de charcuterie de porc PAM

La figure 1 ci-dessous présente la répartition des prélèvements par type de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés.

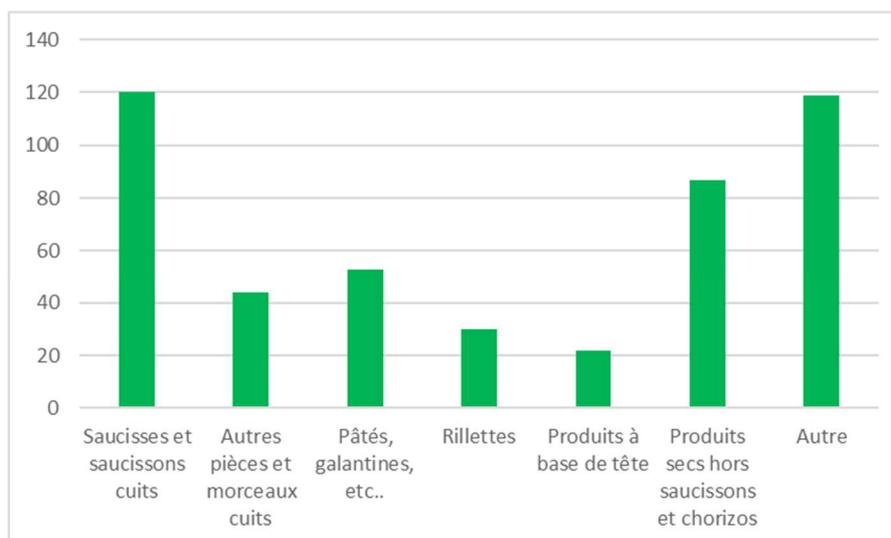


Figure 1. Répartition des prélèvements par type de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés

Sur les 416 produits de charcuterie de porc prêts à être consommés pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 6 se sont avérés contaminés.

Le taux de contamination des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 1,44% (IC₉₅-[0,66-3,11%]).

Le tableau 3 ci-dessous présente les caractéristiques des 6 produits de charcuterie de porc PAM contaminés par *Listeria monocytogenes*.

Tableau 3. Produits de charcuterie de porc prêts à être consommés contaminés par *Listeria monocytogenes*

| Matrice | Conditionnement | Pays d'origine | Nombre d'unités positives (sur 5) | Résultats du dénombrement (UFC/g) |
|-----------------|--------------------------|----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Tranché fin | Sous atmosphère modifiée | France | 1 | ≤ 100 |
| Coppa | Sous film | Non renseigné | 2 | ≤ 100 |
| Coppa | Sous vide | Non renseigné | 1 | ≤ 100 |
| Fromage de tête | Autre | France | 1 | ≤ 100 |
| Cervelas | Sous vide | France | 3 | ≤ 100 |
| Fuet | Autre | Espagne | 1 | ≤ 100 |

L'instruction technique prévoyait la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* à la DLC des produits pour ce plan, or les analyses ont été effectuées avant DLC. Ceci ne permet pas de conclure. Il peut en effet y avoir un dépassement éventuel des 100 ufc/g *Listeria monocytogenes* dans ces catégories de produits à DLC.

***Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*_saucissons et chorizos secs de porc**

La figure 2 ci-dessous présente la répartition des prélèvements par type de matrice.

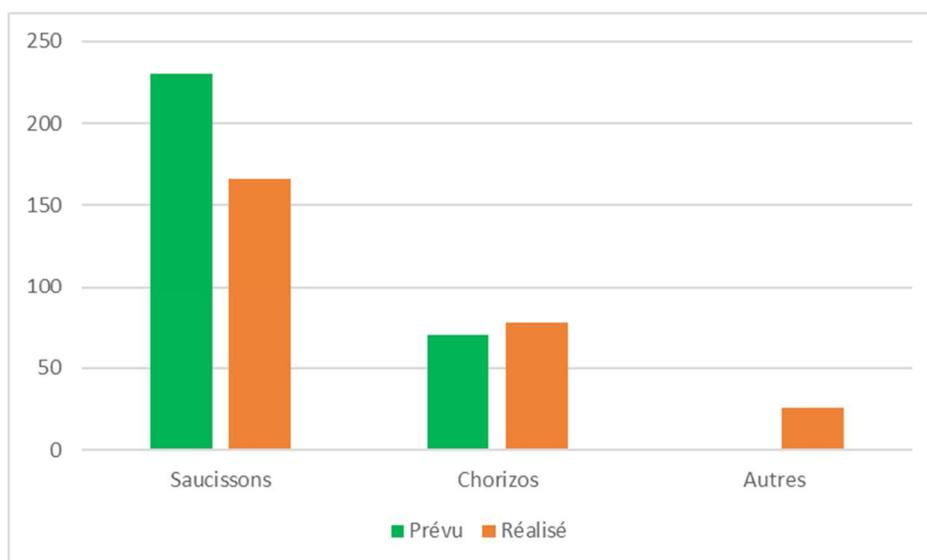


Figure 2. Répartition des prélèvements par type de matrice

On constate un taux de prélèvements plus faible pour les analyses de saucissons secs de porcs que pour les chorizos.

Salmonella spp.

Sur les 270 échantillons, pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 268 étaient conformes.

Le taux de contamination des saucissons secs et chorizos de porc par *Salmonella* spp. est estimé à 0,7% (IC₉₅-[0,20-2,66%]), ce qui est comparable à celui estimé en 2021 (0,4% (IC₉₅-[0,07-2,20%])).

Le sérotype identifié sur une des 2 souches isolées concernant du saucisson sec de porc est *Salmonella* Muenchen. L'autre souche isolée concernant du chorizo sec de porc n'a pas été reçue par le LNR.

Listeria monocytogenes

Sur les 270 échantillons, pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 248 étaient conformes. **Le taux de contamination des saucissons secs et chorizos de porc par *Listeria monocytogenes* est estimé 8,15% (IC₉₅-[5,44-12,03%]) ce qui est élevé.**

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Le taux de réalisation pour 2023 du plan de surveillance relatif à la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés est de 95%. Le taux de réalisation du plan de surveillance relatif à la contamination par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des saucissons et chorizos secs de porc ce taux est de 97 %. Il est comparable à celui obtenu en 2021. Ces taux de réalisation sont très satisfaisants.

Cependant, seulement 91 % des résultats sont exploitables pour le plan relatif aux produits de charcuterie de porc prêts à être consommés et 93 % des résultats sont exploitables pour le plan relatif aux saucissons et chorizos secs de porc.

Le taux de contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés prélevés à la distribution obtenu en 2023 est estimé à 1,44% (IC₉₅-[0,66-3,1%]). Il n'y a pas eu de plan mené sur cette matrice les années précédentes pour effectuer une comparaison.

De plus, le taux de contamination par *Listeria monocytogenes* des saucissons secs et chorizos de porc prélevés à la distribution obtenu en 2023 est estimé à 8,15% (IC₉₅-[5,44-12,03%]) ce qui est élevé. L'instruction technique relative à ce plan de surveillance exige l'échantillonnage de produits fabriqués en France, mais 36% des échantillons contaminés concernent des produits importés. Ces prélèvements sont non pertinents, ils diffèrent de ceux programmés. Les variations dans la stratégie d'échantillonnage empêchent toute conclusion sur les niveaux de prévalence.

Enfin, le taux de contamination par *Salmonella* spp. des saucissons secs et chorizos de porc prélevés à la distribution obtenu en 2023 est estimé à 0,7% (IC₉₅-[0,20-2,66%]), ce qui est comparable à celui estimé en 2021 (0,4% (IC₉₅-[0,07-2,20%])).

Par ailleurs, les échantillons de produits de charcuterie de porc prêts à être consommés contaminés par *Listeria monocytogenes* étaient de la coppa, du tranché fin, du cervelas, du fromage de tête et du fuet.

Les 2 échantillons contaminés par *Salmonella* spp. concernaient un saucisson sec de porc et un chorizo sec de porc. Il est important d'identifier les sérotypes et de faire parvenir les souches au LNR Salmonella.

Il est à noter qu'en 2024 est mené un plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution.