

Dispositif PSPC - Campagne 2024 - Fiche de synthèse

Bilan du plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des produits de la pêche prêts à manger (PAM) et par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des produits végétaux PAM

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2024 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2024-26.

Cette instruction technique détermine les modalités spécifiques de réalisation de trois plans de surveillance relatifs à la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche prêts à manger (PAM), et par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des produits PAM : les substituts végétaux de DAOA et les produits végétaux, au stade de la distribution.

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2024

Listeria monocytogenes dans les produits de la pêche PAM

Le nombre d'échantillons produits de la pêche à prélever au niveau national était fixé à 500, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 2500 analyses au total. Il était demandé que les analyses pour ces matrices soient effectuées à DLC.

Sur les 500 prélèvements initialement programmés en 2024, 499 ont été effectivement prélevés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche PAM par *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 100%.

Parmi les 499 prélèvements réalisés, 9 échantillons n'ont pas été analysés car la DLC correspondait à un week-end ou à un jour férié, 4 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires, 2 échantillons ont été annulés et remplacés par 2 autres échantillons, 2 échantillons n'ont pas été analysés, 1 échantillon a été annulé car non analysé à DLC et 1 échantillon n'a pas été analysé car prélevé au rayon frais au poids et non dans le rayon libre-service préemballé.

480 prélèvements de saumons, truites et autres poissons fumés (notamment des harengs fumés), et crevettes cuites sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 96% des prélèvements ont finalement été exploités.

Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Produits de la pêche	Distribution	<i>Listeria monocytogenes</i>	100%	96%

La figure 1 ci-dessous représente le nombre de prélèvements de produits de la pêche PAM effectués par matrices.

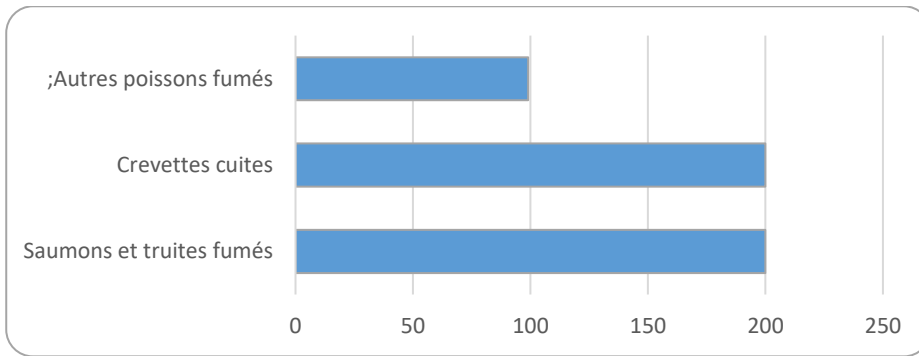


Figure 1. Répartition des prélèvements de produits de la pêche réalisés par matrices

***Listeria monocytogenes* et *Salmonella spp.* dans les substituts végétaux de DAOA PAM**

Le nombre d'échantillons substituts végétaux de DAOA à prélever au niveau national était fixé à 500, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 2500 analyses au total.

Sur les 500 prélèvements initialement programmés en 2024, 485 ont été effectivement prélevés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des substituts végétaux de DAOA par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella spp.* au stade de la distribution est ainsi de 97%.

Parmi les 485 prélèvements réalisés, 10 échantillons n'ont pas été reçus par le laboratoire et 1 échantillon n'avait pas de numéro répertorié dans le Système de gestion de l'information (LIMS) du laboratoire.

474 prélèvements de substituts végétaux de DAOA sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 98% des prélèvements ont finalement été exploités.

Tableau 2. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Substituts végétaux de DAOA	Distribution	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella spp.</i>	97%	98%

La figure 2 ci-dessous représente le nombre de prélèvements de substituts végétaux de DAOA effectués par matrices.

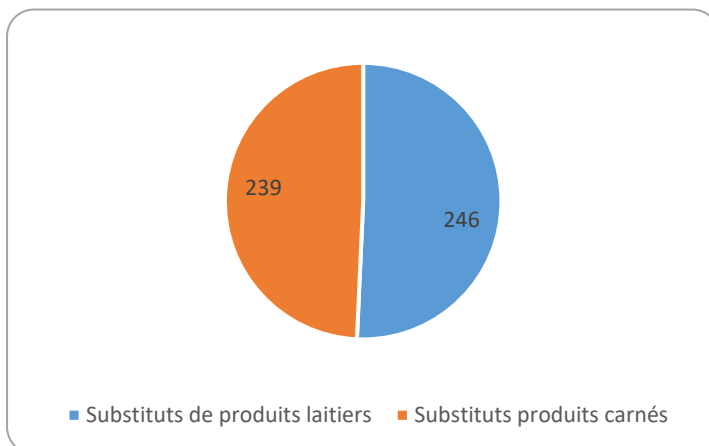


Figure 2. Répartition des prélèvements de substituts végétaux de DAOA réalisés par matrices

Listeria monocytogenes et Salmonella spp. dans les produits végétaux PAM

Le nombre d'échantillons produits végétaux à prélever au niveau national était fixé à 1000, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 5000 analyses au total.

Sur les 1000 prélèvements initialement programmés en 2024, 951 ont été effectivement prélevés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des produits végétaux par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. au stade de la distribution est ainsi de 95%.

Parmi les 951 prélèvements réalisés, 24 échantillons n'ont pas été reçus par le laboratoire et 10 échantillons n'ont pas été analysés.

917 prélèvements de produits végétaux sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 96% des prélèvements ont finalement été exploités.

Tableau 3. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Produits végétaux	Distribution	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella</i> spp.	95%	96%

La figure 2 ci-dessous représente le nombre de prélèvements de produits végétaux effectués par matrices.

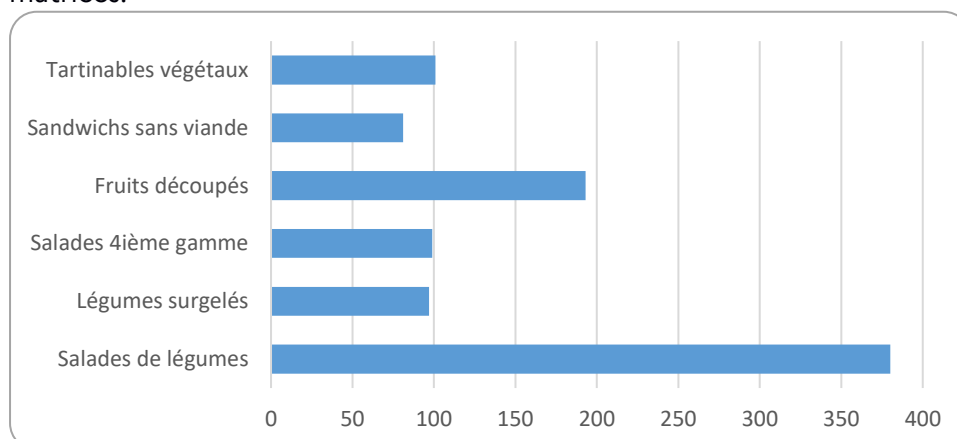


Figure 3. Répartition des prélèvements de produits végétaux par matrices

RÉSULTATS DE LA CAMPAGNE 2024

Listeria monocytogenes dans les produits de la pêche PAM

Sur les 480 produits de la pêche pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 1 s'est avéré être contaminé au-delà du seuil de 100 ufc/g pour *Listeria monocytogenes* (critère réglementaire le moins restrictif), ce qui le rend de facto non conforme.

Il s'agissait d'un échantillon de truite fumée à chaud de Norvège conditionné sous atmosphère protectrice. Les 5 unités prélevées étaient toutes non-conformes.

Sur les 480 produits de la pêche pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 11 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes* avec un taux de contamination <100 ufc/g.

Le taux de contamination des produits de la pêche par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à

2,29% (IC₉₅-[1,28-4,06%]).

Pour rappel le critère réglementaire de 100 ufc/g est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

Sans démonstration, le critère de sécurité est donc « non détection dans 25g ». Lors d'une détection de *Listeria monocytogenes*, seule l'autorité compétente (DDetsPP) peut statuer sur la conformité du lot.

Les lots ayant été analysés à DLC, ils n'ont pas fait l'objet de procédure de retrait/rappel, les denrées n'ayant pas été jugées dangereuses, le résultat étant inférieur à 100 ufc/g.

Le tableau 4 ci-dessous présente les caractéristiques des produits de la pêche contaminés par *Listeria monocytogenes* avec un dénombrement ≤ 100 ufc/g.

Tableau 4. Produits de la pêche contaminés par *Listeria monocytogenes* ≤ 100 ufc/g

Matrice	Conditionnement	Pays d'origine
Truite fumée	Sous vide	Norvège
Truite fumée	Sous vide	Non communiqué
Truite fumée	Sous atmosphère protectrice	Norvège
Truite fumée	Sous vide	Norvège
Truite fumée	Sous atmosphère protectrice	Danemark
Autre poisson fumé	Sous film	France
Autre poisson fumé	Sous vide	France
Autre poisson fumé	Sous vide	France
Autre poisson fumé	Sous vide	France
Autre poisson fumé	Sous vide	France
Crevettes cuites	Sous atmosphère protectrice	Equateur

Le nombre d'unité positives n'a pas été communiqué.

45% des produits de la pêche contaminés par *Listeria monocytogenes* étaient des truites fumées et 45% d'autres poissons fumés.

45% des produits contaminés par *Listeria monocytogenes* étaient des produits ayant comme pays d'origine la France.

Le taux de non-conformité des produits de la pêche relatif à *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 0,21% (IC₉₅-[0,04-1,17%]).

***Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans les substituts végétaux de DAOA PAM**

Listeria monocytogenes

Sur les 474 substituts végétaux de DAOA PAM pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 3 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes* avec un taux de contamination <100 ufc/g. Il s'agissait de substituts végétaux de DAOA de produits carnés sous atmosphère protectrice.

Le taux de contamination des substituts végétaux de DAOA PAM par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 0,63% (IC₉₅-[0,22-1,84%]).

Le tableau 5 ci-dessous présente les caractéristiques des substituts végétaux de produits carnés contaminés par *Listeria monocytogenes* avec un dénombrement ≤ 100 ufc/g.

Tableau 5. Substituts végétaux de produits carnés contaminés par *Listeria monocytogenes* ≤ 100 ufc/g

Matrice	Dénomination produit	Conditionnement	Pays d'origine	Nombre d'unités positives (sur 5)
Substitut de produit carné	Saucisse nature	Sous atmosphère protectrice	Espagne	2
Substitut de produit carné	Allumettes végétales	Sous atmosphère protectrice	France	NC*
Substitut de produit carné	Saucisse goût épicé à base de protéines de soja	Sous atmosphère protectrice	Espagne	NC*

*NC : non communiqué

Salmonella

Sur les 474 échantillons de substituts de végétaux de DAOA PAM pour lesquels les résultats ont pu être exploités, tous étaient conformes.

Le taux de contamination des substituts de végétaux de DAOA PAM par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC₉₅-[0,0-0,8%]).

***Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans les produits végétaux PAM**

Listeria monocytogenes

Sur les 917 produits végétaux PAM pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 37 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes* avec un taux de contamination <100 ufc/g.

Le taux de contamination des produits végétaux PAM par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 4,03% (IC₉₅-[2,94-5,51%]).

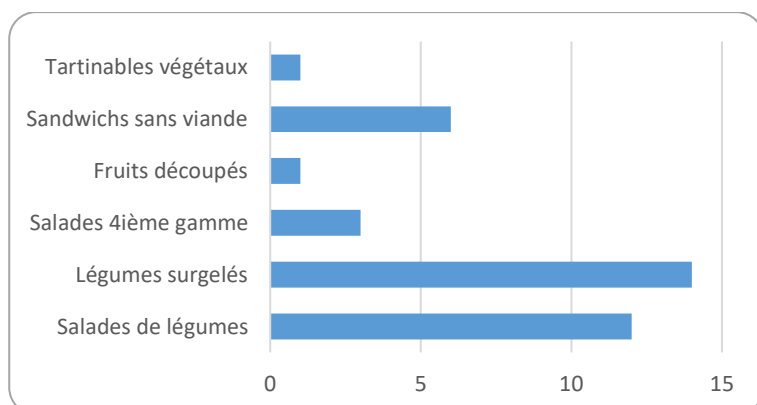
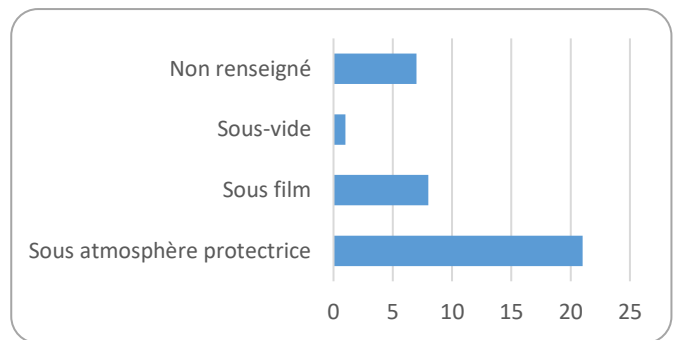
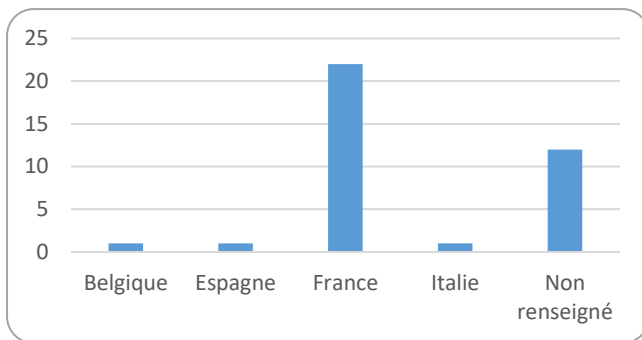


Figure 4. Répartition des prélèvements de produits végétaux PAM contaminés par *Listeria monocytogenes* par matrices



Figures 5 et 6. Répartition des prélèvements de produits végétaux PAM contaminés par *Listeria monocytogenes* 1) par pays d'origine et 2) par type de conditionnement

Salmonella

Sur les 917 échantillons de produits végétaux PAM pour lesquels les résultats ont pu être exploités, tous étaient conformes.

Le taux de contamination des produits végétaux PAM par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC₉₅-[0,0-0,4%]).

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

En 2024, le taux de prélèvements réalisés et analysés du plan de surveillance relatif à la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche est de 96%, celui relatif à la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* des substituts végétaux de DAOA de 95% et celui des produits végétaux de 92%. Ces taux de réalisation sont très satisfaisants.

Le taux de non-conformité des produits de la pêche relatif à *Listeria monocytogenes* prélevés à la distribution obtenu en 2024 est estimé à 0,21% (IC₉₅-[0,04-1,17%]).

Par ailleurs,

- le taux de contamination des produits de la pêche par *Listeria monocytogenes* prélevés à la distribution obtenu en 2024 est estimé à 2,29% (IC₉₅-[1,28-4,06%]) ;
- le taux de contamination des substituts végétaux de DAOA PAM par *Listeria monocytogenes* est estimé à 0,63% (IC₉₅-[0,22-1,84%]) ;
- le taux de contamination des produits végétaux PAM par *Listeria monocytogenes* est estimé à 4,03% (IC₉₅-[2,94-5,51%]) ;
- le taux de contamination des substituts végétaux de DAOA et produits végétaux par *Salmonella* spp. prélevés à la distribution obtenu en 2024 est estimé à 0,0% (respectivement 0,0% (IC₉₅-[0,0-0,8%] et 0,0% (IC₉₅-[0,0-0,4%])

Il est à noter qu'en 2025 est de nouveau mené un plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche, de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* des substituts végétaux de DAOA, et de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* d'autres produits végétaux PAM.