



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 2005**

**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. Elle participe également chaque année, en relation avec les autres administrations de contrôle, à deux opérations visant à renforcer les activités de contrôle pendant les périodes de forte activité que sont les congés d'été (opération alimentation vacances ou OAV) et les fêtes de fin d'année (opération fêtes de fin d'année ou OFFA).

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, en particulier :

- 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*...)

Le nombre total de prélèvements effectués chaque année dans ce cadre est supérieur 50 000, et donne lieu à plus de 80 000 analyses.

Une majorité d'analyses sont mises en œuvre en réponse à des obligations communautaires : elles ont dans ce cas pour objectif de contrôler l'application des mesures de gestion.

A travers celles qui relèvent d'une initiative nationale, la DGAL poursuit des 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 comme prévention des 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 bilans des opérations et des plans de surveillance et plans de contrôle mis en œuvre par la DGAL en 2005 dans le domaine de la sécurité des aliments.

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>2</b>
<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>3</b>
<b>SYNTHESE .....</b>	<b>4</b>
<b>LES « OPERATIONS » : .....</b>	<b>6</b>
Bilan de l'opération alimentation vacances - 2005.....	7
Bilan de l'opération fêtes de fin d'année - 2005.....	10
<b>PLANS DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LES ANIMAUX ET LES DENREES D'ORIGINE ANIMALE .....</b>	<b>12</b>
Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale - 2005 .....	13
<b>PLAN DE SURVEILLANCE DE L'ALIMENTATION ANIMALE.....</b>	<b>20</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 2005 .....	21
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS DE LA MER .....</b>	<b>24</b>
Plan de surveillance de l'histamine dans les produits de la pêche – 2005 .....	25
Plan de contrôle et de surveillance des phycotoxines et des résidus chimiques dans les mollusques bivalves vivants – 2005.....	27
Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche – 2005 .....	29
<b>PLANS DE SURVEILLANCE DE CONTAMINANTS DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>31</b>
Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides – 2005 .....	32
Plan de surveillance communautaire dioxines – 2005.....	33
Plan de surveillance relatif aux mycotoxines dans des céréales en silos et dans le maïs du réseau biovigilance – année 2005 .....	34
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE EN MICROBIOLOGIE.....</b>	<b>37</b>
Plan de contrôle de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> des salades composées préemballées contenant des produits sensibles à la croissance de cette bactérie – 2005.....	38
Plan de surveillance de la qualité bactériologique des produits laitiers (fromages au lait pasteurisé) – 2005.....	40
Plan de surveillance en abattoir de la contamination par <i>Salmonella</i> de surface des carcasses de porcins - 2005 .....	42
Plan de surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> STEC (VTEC) dans les fromages au lait cru (fromages de chèvre) - 2005.....	43
<b>PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES.....</b>	<b>45</b>
Plan de contrôle national de contrôle des résidus de pesticides dans les productions végétales .....	46
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans le cresson des fontaines .....	48
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans des framboises .....	51
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans des haricots verts .....	53
Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans les légumes sous serres .....	56
<b>CONTROLES A L'IMPORTATION .....</b>	<b>59</b>
Contrôles à l'importation : résultats des prélèvements pour l'année 2005 .....	60
<b>GLOSSAIRE.....</b>	<b>67</b>

## SYNTHESE

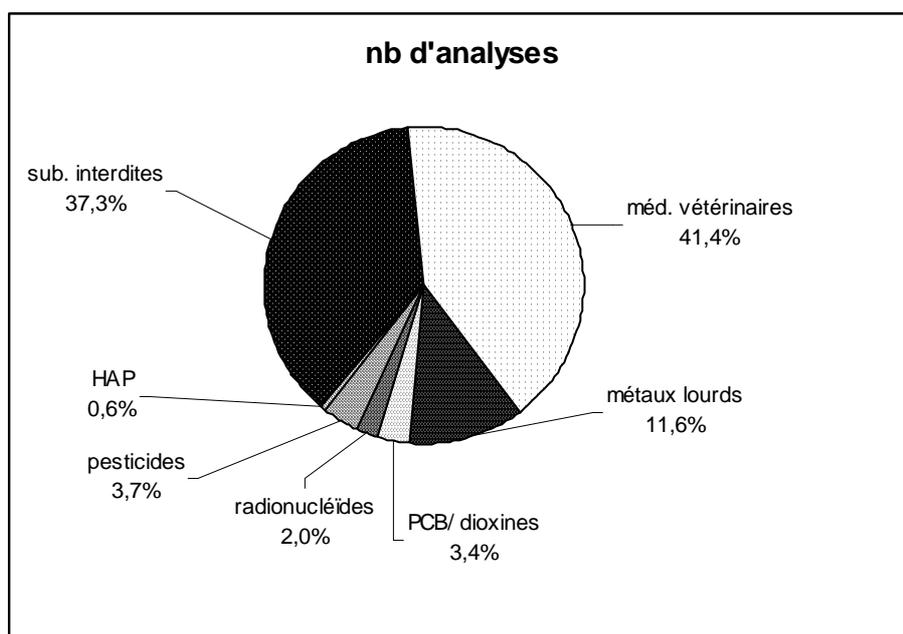
La DGAL a mis en œuvre en 2005, 27 plans de contrôles et de surveillance, 2 opérations de contrôles renforcés ainsi qu'un programme de surveillance des produits importés. La recherche de résidus chimiques est réalisée dans 17 de ces plans (12 dans sur les denrées d'origine animale et 5 sur les denrées d'origine végétale).

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des résultats relatifs à ces recherches ;

### Les recherches de résidus chimiques dans les denrées d'origine animale

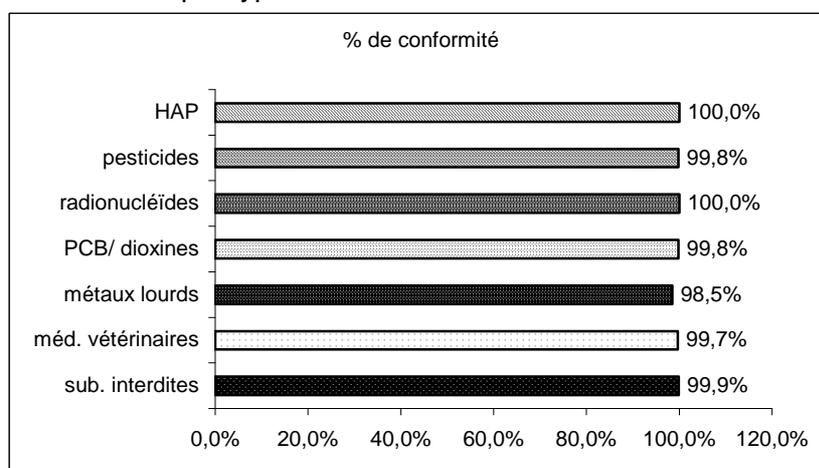
Au total, environ 60 000 analyses de résidus chimiques ont été réalisées dans le cadre des plans de contrôle et de surveillance en 2005.

La répartition des analyses réalisées selon le type de résidu est la suivante :



**Le taux de conformité des échantillons analysés, toutes matrices et tous résidus confondus est de 99,6%.**

Les taux de conformité observés par type de résidu sont les suivants :



Le nombre de non-conformités est donc très faible quels que soient les types de résidus concernés. Ces non-conformités concernent essentiellement :

- l'usage de substances interdites notamment sur les animaux de boucherie et les poissons d'élevage. Dans ce cas une enquête est conduite par les services vétérinaires et/ou la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaire et Phytosanitaire (BNEVP) afin d'identifier les fournisseurs et utilisateurs de ces substances interdites et de démanteler les éventuels réseaux mis en place.
- des dépassements de LMR (limite maximale de résidus) en médicaments vétérinaires, notamment pour ce qui concerne les œufs, les lapins et les animaux de boucherie. Ces dépassements de LMR proviennent le plus souvent de mésusage ou du non respect des délais d'attente. Des enquêtes sont menées par les services vétérinaires et des rappels à la réglementation sont faits. Les élevages sont prioritairement recontrôlés dans le courant de l'année suivante pour vérifier que des mesures correctives ont bien été appliquées.
- la présence de métaux lourds, en particulier dans les mollusques bivalves et les produits de la pêche, par nature plus « exposés » à ce type de contamination, ainsi que, dans une moindre mesure, dans les animaux de boucherie. Une enquête est conduite par les services vétérinaires pour déterminer la source de ces contaminations lorsque cela est possible et déterminer si certaines zones de pêche nécessitent d'être fermées.
- par contre, aucune non-conformité n'a été mise en évidence pour ce qui concerne les HAP, les dioxines ou les radionucléides.

### Les recherches de résidus chimiques dans les produits végétaux

Le contrôle des denrées d'origine végétale mises sur le marché relève de la compétence de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui est chargée du rapport annuel transmis à la Commission européenne.

L'intervention de la DGAL dans le contrôle des résidus de pesticides a essentiellement pour objectif de veiller à la bonne utilisation des produits phytosanitaires. La DGAL procède également depuis 1990 à des actions de surveillance des résidus de produits phytopharmaceutiques au stade de la production, généralement sur 3 campagnes successives, et, depuis 2004, à des actions de contrôle.

En 2005, 230 prélèvements ont été effectués dans le cadre des plans de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques, 490 analyses ont été effectuées et 1844 résultats d'analyse obtenus par l'utilisation de méthodes multirésidus. Ces plans de surveillance ont porté sur les cultures suivantes : cresson, framboises, haricots-verts et légumes sous serres (tomates, concombres, laitues et fraises). Seuls deux de ces plans, qui se déroulent sur trois ans, sont totalement terminés. Les taux de conformité observés sont respectivement de 84% pour les framboises et de 98% pour les haricots-verts.

Le tableau ci-dessous récapitule les différents éléments concernant ces plans de surveillance :

	Stade du plan (année)	Nb échantillons	Nb analyse	Nb résultats d'analyse	Nb non-conformes en 2005	Conformité globale sur les 3 années du plan
Cresson	1 <sup>ère</sup>	11	13	30	0	/
Framboises	3 <sup>ème</sup>	79	79	103	7 (7%)	84%
Haricots-verts	3 <sup>ème</sup>	97	241	362	2 (0,7%)	98%
Légumes sous serre	1 <sup>ère</sup>	43	157	1349	Résultats non-disponibles	/

En 2005, 620 analyses ont été réalisées dans le cadre du plan national de contrôle des résidus de pesticides dans les productions végétales. Ce plan a mis en évidence 37 non-conformités soit 6% des analyses réalisées dont 4% correspondent à la détection de produits interdits et 2% à des dépassements de LMR. Ces non-conformités ont conduit à des actions correctives dont notamment 16 rappels à la réglementation, 6 notifications de destruction, 6 « sensibilisations » des producteurs et 4 procès-verbaux.

# Les « Opérations » :

- Opération Alimentation Vacances
- Opération Fêtes de Fin d'Année

## Bilan de l'opération alimentation vacances - 2005

### Objectifs et contexte :

Action mise en place dans le cadre de l'opération interministérielle vacances (OAV) chaque année, sur les bases réglementaires spécifiques à l'alimentation suivantes : directive 93/43 et directives sectorielles ; livre II du code rural, titre III et arrêtés pris pour son application.

L'opération alimentation vacances a pour objectif de s'assurer, par un renforcement des contrôles, que l'activité de fabrication et de commerce des denrées alimentaires d'origine animale, accrue durant cette période, se fait dans le respect des prescriptions prévues au livre II du code rural, titre III et aux arrêtés pris pour son application. Des contrôles renforcés dans les secteurs d'activité qui ne fonctionnent que pendant cette période sont également menés. C'est par exemple le cas des points de restauration rapide à caractère temporaire (sandwicheries), des camps de vacances et centres aérés, des fermes auberges, etc... Ces contrôles portent particulièrement sur les pratiques d'hygiène dans ces établissements et notamment, compte tenu des conditions climatiques à cette période de l'année, sur le respect des températures de conservation des denrées.

### Résultats :

28 393 contrôles ont été effectués dont 26 % en équipes mixtes (DDSV, DGCCRF, DDASS et/ou Gendarmerie).

La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 7 668 visites, soit 27 % des contrôles réalisés. Du fait de l'enquête spécifique chez les opérateurs de marchés, cette catégorie représente cette année 22 % des contrôles.

Ces inspections ont amené à la rédaction de 10 846 courriers de rappel de réglementation et de 748 procès-verbaux, soit respectivement lors de 38 % et 2,6 % des contrôles effectués.

1641 opérations de saisie au sens strict et de retraits de la consommation ont été effectués. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à 56 tonnes. 110 établissements ont fait l'objet de fermetures administratives suite à ces visites d'inspection et le secteur de la restauration commerciale contribue pour près des trois quarts (72%) à ces fermetures.

Les anomalies relevées dans la majorité des établissements concernent en premier lieu la structure des établissements et l'équipement des opérateurs, suivis par la température des produits et les anomalies concernant les matières premières.

### Statistiques inspection de l'OAV 2005

Catégories d'établissements et type de transport	Nombre de contrôles			Suites				Saisies et retraits	
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	C. de rappel*	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg.	Nb. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volailleurs (sauf marchés, GMS)	957	108	1006	473	38	15	11	3853	95
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	195	49	226	92	14	0	6	203	20
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	1027	131	1081	432	22	7	4	1633	93
4. Opérateurs des marchés	4871	1785	6240	2619	143	5	4	2032	162
5. GMS et magasins de surgelés	971	112	1069	470	39	2	2	3291	123
6. Fermiers	960	47	877	438	7	3	2	104	8
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)	6469	1607	7668	3376	264	86	79	14585	848
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés	3730	219	3750	2062	13	6	2	1976	108
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts)	1381	352	1664	396	14	0	0	16878	148
10. Transports sous froid positif (frais)	1615	2400	3735	396	151	Sans objet	Sans objet	4742	25
11. Transports sous froid négatif (surgelés)	593	524	1077	92	43	Sans objet	Sans objet	6933	11
<b>12. TOTAL</b>	<b>22769</b>	<b>7334</b>	<b>28393</b>	<b>10846</b>	<b>748</b>	<b>124</b>	<b>110</b>	<b>56228</b>	<b>1641</b>

\* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite

### Trois actions spécifiques ont été menées dans le cadre de cette opération :

#### Le contrôle des marchés

Les résultats de ces contrôles ne montrent pas d'améliorations sensibles par rapport aux contrôles effectués en 2004. Ainsi il apparaît que :

- En ce qui concerne les infrastructures et l'équipement des marchés dont la responsabilité incombe le plus souvent aux municipalités, il a été constaté que :
  - 15 % de marchés étaient dépourvus d'équipement en sanitaires
  - 18 % de marchés étaient dépourvus d'équipement en points d'eau potable ou de points de branchements électriques.
- En ce qui concerne la gestion individuelle des étals par les professionnels, il a été constaté que :
  - 31 % des points de vente étaient dépourvus d'un dispositif de nettoyage des mains
  - les températures d'exposition à la vente présentaient dans 14 % des points de vente contrôlés, un écart entre la température relevée et celle prescrite dépassant 6°C.

## Le contrôle des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs, sandwiches

Les contrôles ont été réalisés pour la première fois en 2005. Les résultats de ces contrôles montrent que :

- des non-conformités relatives à l'hygiène des établissements ont été observées dans 26 % des cas.
- le maintien au chaud des produits présentés à la vente était déficitaire dans 38 % des cas ;
- les températures de stockage ou d'exposition à la vente avec un écart de plus de 6 °C avec la température exigée était de l'ordre de 13 % des cas.

Les non-conformités majeures concernant la provenance des matières premières, l'hygiène des denrées, le nettoyage et la désinfection du matériel et l'hygiène du personnel sont observées dans 6 % à 14 % des cas.

## Le plan de contrôle du respect des critères microbiologiques de certaines denrées à la DLC, après "vieillessement" représentatif des conditions de stockage commerciales et domestiques.

Les analyses microbiologiques ont mis en évidence très peu de non conformités pour les germes pathogènes.

Distribution des résultats des analyses microbiologiques pour les germes pathogènes par type de produit

	Nombre d'analyses menées <sup>a</sup>	<i>Salmonella</i>	Résultats <i>Listeria monocytogenes</i> >100 germes/g
<b>Préparations de viande</b>	55	1 1,8% <sup>b</sup> [0,3-9,6] <sup>c</sup>	0 [0-6.5] <sup>c</sup>
<b>Produits de charcuterie</b>	34	0 [0-10] <sup>c</sup>	1 2,9% <sup>b</sup> [0,5-15] <sup>c</sup>
<b>Crevettes cuites réfrigérées</b>	12	0 [0-24] <sup>c</sup>	0 [0-24] <sup>c</sup>

<sup>a</sup> Les analyses ont été menées sur des prélèvements de cinq unités.  
<sup>b</sup> Pourcentage par rapport au nombre d'analyse menée  
[ ] <sup>c</sup> Intervalle de confiance à 95 %

### Suites :

Cette opération sera reconduite comme chaque année. Des actions ponctuelles seront menées dans les secteurs d'activité les plus sensibles.

### Conclusion :

Le nombre d'infractions constatées lors des inspections réalisées dans le cadre de l'opération alimentation vacances confirme la nécessité d'intensifier les contrôles en période de forte activité, particulièrement dans les secteurs de la distribution, de la restauration et du transport des denrées.

### Référence réglementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2005- 8147 du 30 mai 2005

### Structure concernée

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

## Bilan de l'opération fêtes de fin d'année - 2005

### Objectifs et contexte :

L'opération **contrôle des denrées animales et d'origine animale à l'occasion des fêtes de fin d'année** (OFFA) a pour objectif de s'assurer, par un renforcement des contrôles, que l'activité de fabrication et de commerce des denrées alimentaires d'origine animale, accrue durant cette période de fêtes, se fait dans le respect des prescriptions prévues au livre II du code rural, titre III et aux arrêtés pris pour son application.

### Résultats :

#### Statistiques inspection de l'OFFA 2005

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites				Saisies et retraits	
		Avertissements.	Procès verbaux	Propositions de fermeture*	Fermetures effectives*	Kg	NB. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volailleurs (sauf marchés, GMS)	889	171	18	6	7	3871	77
<b>1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"</b>	177	30	2	3	4	688	15
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	434	41	4	0	0	500	14
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	473	70	8	4	2	236	24
4. Opérateurs des marchés	1121	93	10	1	1	107	24
5. GMS et magasins de surgelés	1357	132	19	2	0	1803	111
<b>5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"</b>	166	17	0	0	0	58	8
6. Fermiers	382	46	0	1	0	7	1
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	2028	414	79	25	16	3610	243
8. Autres contrôles en distribution	270	34	5	0	0	263	14
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	390	35	1	0	1	29717	169
10. Etablissements de transformation agréés	629	55	11	4	2	6408	48
11. <b>Autres</b> (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	802	51	10	1	0	1731	30
12. Centres conchylicoles	298	16	0	0	0	0	0
13. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis	9073	1158	165	44	29	48254	755
<b>13-bis. TOTAL</b> ligne 1 bis et 5 bis "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés	343	47	2	3	4	746	23
<b>14. TOTAL GENERAL</b>	9416	1205	167	47	33	49000	778

\* Les données sont enregistrées pendant la période de l'opération fêtes de fin d'année ; il est fréquent que des établissements soient fermés pendant la période de l'opération alors que la proposition de fermeture a été réalisée avant cette période

## **Suites :**

Les établissements ayant fait l'objet d'un avertissement ou d'un procès-verbal sont ensuite particulièrement contrôlés par les services vétérinaires. Cette opération sera reconduite en fin d'année 2006 comme chaque année. Des actions ponctuelles seront menées dans les secteurs d'activité les plus sensibles.

## **Conclusion :**

Si les secteurs de la restauration et de la distribution des denrées restent les secteurs les plus contrôlés dans le cadre de l'OFFA, des opérations ciblées sur certains secteurs particuliers doivent compléter les actions traditionnelles, notamment au niveau des secteurs de production et d'élaboration des produits.

Le pourcentage d'établissements présentant des anomalies sérieuses et ayant fait l'objet de procès verbaux est réduit (1,8%) ; cependant, le nombre d'infractions constatées lors des inspections réalisées dans le cadre de cette opération confirme la nécessité d'intensifier les contrôles en période de forte activité et justifie la reconduction de cette opération pour l'année suivante.

## **Référence réglementaire**

*directive 93/43 et directives sectorielles  
livre II du code rural, titre III et arrêtés pris pour son application.*

## **Structure concernée**

*Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)  
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires (BSDAAS)*

**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 - 2005

### 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.

Trois grandes familles de résidus sont particulièrement recherchées : les substances interdites (activateurs de croissances, hormones...), les médicaments vétérinaires (antibiotique, anticoccidiens...) et les contaminants de l'environnement (pesticides, métaux lourds).

### Résultats :

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

	<b>BOUCHERIE 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	3 921	<b>7</b>	99,82%
	béta-agonistes	3 934	<b>1</b>	99,97%
	anti-thyroïdiens	892	<b>8</b>	99,10%
	nitrofuranes	184	0	100,00%
	chloramphénicol	6 523	<b>6</b>	99,91%
	nitroimidazoles	301	0	100,00%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	6 373	<b>23</b>	99,64%
	sulfamides	2 395	<b>8</b>	99,67%
	tétracyclines	2 396	<b>10</b>	99,58%
	avermectines	1 470	0	100,00%
	benzimidazoles	389	0	100,00%
	anticoccidiens	313	0	100,00%
	carbamates	113	0	100,00%
	tranquillisants	951	0	100,00%
	AINS (1)	782	<b>2</b>	99,74%
	glucocorticoïdes	558	<b>1</b>	99,82%
	pesticides (2)	921	<b>2</b>	99,78%
	plomb, cadmium (muscle et foie)	1 211	<b>21</b>	98,27%
	<b>TOTAL</b>	<b>33627</b>	<b>89</b>	<b>99,74%</b>

(1) AINS : anti-inflammatoire non stéroïdien

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

Concernant les substances interdites, les médicaments vétérinaires et les pesticides, les résultats sont globalement satisfaisants. Aucun résultat non conforme n'a notamment été mis en évidence lors de la recherche des nitrofuranes, des nitroimidazoles, des avermectines, des benzimidazoles, des anticoccidiens, des carbamates et des tranquillisants. De plus, en ce qui concerne la recherche des

stéroïdes, des bêta-agonistes, du chloramphénicol et des glucocorticoïdes, il n'a été mis en évidence qu'un faible pourcentage de résultats non conformes ne dépassant pas 0,2%.

Le taux est légèrement plus élevé pour les anti-thyroïdiens (0,9%), les antibiotiques (0,36%), les sulfamides (0,33%) et les tétracyclines (0,42%), les AINS (0,26%), les pesticides (0,22%) et les métaux lourds (1,73%). Pour les métaux lourds, 95 non-conformités sur les foies d'équins ont été mises en évidence mais elles ne sont pas comptabilisées dans le bilan car les foies d'équins sont retirés de la consommation.

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants.

Pour les substances interdites, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène les enquêtes. Pour les substances antibactériennes, les services vétérinaires ont souvent constaté au cours des inspections d'élevage que les non-conformités sont principalement dues au non-respect des temps d'attente. Il est rappelé aux éleveurs leurs obligations, à savoir le respect des posologies, des durées de traitement et des temps d'attente après administration de médicaments vétérinaires et avant abattage fixés par le vétérinaire dans sa prescription. Les services vétérinaires reconrôlent les élevages concernés pour vérifier la mise en place des mesures correctives. Tous les élevages ayant mis en évidence des non-conformités sont ciblés en priorité dans le cadre du plan de contrôle de l'année suivante.

## **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 des stéroïdes (0,1%), des nitroimidazoles (0,1%) et des métaux lourds dans le foie uniquement (0,48%).

	<b>VOLAILLES 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	824	<b>1</b>	99,88%
	bêta-agonistes	823	0	100,00%
	chloramphénicol	1225	0	100,00%
	nitroimidazoles	1214	<b>1</b>	99,92%
	nitrofuranes	236	0	100,00%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	1155	0	100,00%
	sulfamides	662	0	100,00%
	tétracyclines	674	0	100,00%
	quinolones	648	0	100,00%
	benzimidazoles	672	0	100,00%
	anticoccidiens	674	0	100,00%
	carbammates	28	0	100,00%
	pesticides (1)	333	0	100,00%
	plomb, cadmium	206	<b>1</b>	99,51%
	<b>TOTAL</b>	<b>9374</b>	<b>3</b>	<b>99,97%</b>

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

## Conclusion :

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

Dans le cas des nitroimidazoles, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène une enquête qui n'est pas finalisée (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 chloramphénicol (4%) et des sulfamides où 3,69% des prélèvements dépassent la limite maximale de résidus (100 µg/kg).

<b>LAPINS 2005</b>		nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	18	0	100,00%
	béta-agonistes	19	0	100,00%
	chloramphénicol	48	<b>2</b>	95,83%
	nitroimidazoles	47	0	100,00%
	nitrofuranes	45	0	100,00%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	135	0	100,00%
	tétracyclines	135	0	100,00%
	sulfamides	244	<b>9</b>	96,31%
	quinolones	40	0	100,00%
	benzimidazoles	41	0	100,00%
	anticoccidiens	31	0	100,00%
	pesticides (1)	15	0	100,00%
	plomb et cadmium sur muscle et foie	11	0	100,00%
<b>TOTAL</b>		<b>829</b>	<b>11</b>	<b>98,67%</b>

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

## Conclusion

Concernant ce plan, les résultats sont globalement satisfaisants.

Suite aux résultats non conformes en chloramphénicol (substances interdites), la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène une enquête et de nouveaux prélèvements sont prévus au cours de l'année 2006 dans les élevages concernés. Dans le cas des sulfamides, les services vétérinaires ont constaté après enquête sur le terrain que les non-conformités sont dues à des contaminations croisées lors de la fabrication de l'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). Des contrôles renforcés ont été effectués suite aux non-conformités et les résultats se sont avérés être conformes. Les services vétérinaires prélèveront en priorité dans le cadre du plan de contrôle 2006, les élevages ayant mis en évidence des non-conformités.

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

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

Un foie de gibier sauvage et un foie de gibier d'élevage ont une concentration en cadmium supérieure à la limite maximale retenue de 0,5 mg/kg. Deux muscles de gibiers sauvages ont une concentration en cadmium supérieure à la limite maximale retenue de 0,05mg/kg.

	<b>GIBIERS 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	chloramphénicol	26	0	100,00%
	nitroimidazoles	17	0	100,00%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	antibiotiques	40	0	100,00%
	tétracyclines	40	0	100,00%
	sulfamides	40	0	100,00%
	benzimidazoles	6	0	100,00%
	flubendazole	10	0	100,00%
	anticoccidiens	16	0	100,00%
	pesticides (1)	43	0	100,00%
	Plomb (2)	57	0	100,00%
	cadmium	57	4	92,98%
<b>TOTAL</b>	<b>295</b>	<b>4</b>	<b>98,64%</b>	

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthriinoïdes 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 globalement 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 nitrofuranes, des antibiotiques, des avermectines et des métaux lourds.

En ce qui concerne le chloramphénicol, les quinolones et le vert malachite, les taux de non-conformités restent peu élevés (0,88%) ainsi que pour les pesticides polychlorobiphényles (1%).

Le taux de non-conformité reste cependant élevé pour les stéroïdes, stilbènes et acides résorcyliques (1,88%). Le manque de bibliographie sur ce sujet ne permet pas de conclure systématiquement à une non-conformité.

	<b>POISSONS D'ELEVAGE 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	Stéroïdes, stilbènes et acides résorcyliques	109	<b>2</b>	98,17%
	Chloramphénicol	131	<b>1</b>	99,24%
	Nitrofuranes (salmonidés)	70	0	100,00%
	Vert malachite	356	<b>3</b>	99,16%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Antibiotiques	122	0	100,00%
	Quinolones (salmonidés)	118	<b>1</b>	99,15%
	Avermectines	53	0	100,00%
	Pesticides (1)	100	<b>1</b>	99,00%
	Métaux lourds (2)	99	0	100,00%
	<b>TOTAL</b>	<b>1 158</b>	<b>8</b>	<b>99,31%</b>

(1) Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, organophosphorés 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 (0,8%) a fortement diminué par rapport à 2004 où il était de 3,8% (rappel : le vert malachite est interdit depuis le 1<sup>er</sup> mars 2003). Suite aux non-conformités en vert malachite, sept prélèvements en contrôle renforcé ont été réalisés : ils sont tous conformes.

Les piscicultures ayant présenté des résultats non conformes seront prélevées en priorité dans le cadre du plan de contrôle 2006.

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

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence dans le cadre du plan de contrôle 2005.

	<b>LAIT 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Chloramphénicol	464	0	100%
	Antibiotiques	874	0	100%
	Sulfamides	465	0	100%
	Ivermectine	465	0	100%
	Benzimidazoles	469	0	100%
	Pesticides (1)	71	0	100%
	Plomb	46	0	100%
	Aflatoxines M1	163	0	100%
	<b>TOTAL</b>	<b>3 017</b>	<b>0</b>	<b>100%</b>

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

## Conclusion

Les résultats de ce plan sont très satisfaisants.

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

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

Seules les recherches de sulfamides et de pesticides ont présenté respectivement des taux de non-conformités de 2% et 1,1%.

Le taux de non-conformité en anticoccidiens est très élevé (26,4%) . Il s'agit d'un plan expérimental mis en place cette année.

	<b>ŒUFS 2005</b>	nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Substances interdites</b>	Chloramphénicol	236	0	100,00%
	Nitrofuranes	92	0	100,00%
	Nitroimidazoles	248	0	100,00%
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Sulfamides	249	<b>5</b>	97,99%
	Flubendazole (benzimidazoles)	247	0	100,00%
	Anticoccidiens	91	<b>24</b>	73,63%
	Pesticides (1)	89	<b>1</b>	98,88%
	<b>TOTAL</b>	<b>1252</b>	<b>30</b>	<b>97,60%</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. Les hypothèses formulées sont les suivantes :

- Les résultats sont des faux positifs (il s'agit d'un plan expérimental géré par le laboratoire national de référence).
- Problème de contamination croisée des aliments blancs suite à la fabrication d'aliments médicamenteux à l'usine (mauvais nettoyage entre 2 fabrications d'aliments médicamenteux destinés à des espèces différentes).

Une enquête plus approfondie sera nécessaire.

En ce qui concerne les sulfamides, le problème de contamination croisée de l'aliment peut être supposé, toutefois les enquêtes concernant ces cas ne sont pas finalisées.

Les élevages seront prélevés prioritairement dans le cadre du plan 2006.

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

Les recherches de chloramphénicol, de sulfathiazole, de fluvalinate, de bromopropylate, d'amitrazé, de coumaphos et de cadmium n'ont mis en évidence aucun résultat non conforme. La recherche de tétracyclines a mis en évidence 1,7% de résultats non conformes. Dans le cas des contaminants de l'environnement, un prélèvement présente une concentration en plomb supérieure à la limite maximale retenue, à savoir le seuil maximal pour les fruits.

<b>MIEL 2005</b>		nb de résultats recensés	nb de résultats non conformes	% de conformité
<b>Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux</b>	Chloramphénicol	118	0	100,00%
	Tétracyclines	118	<b>2</b>	98,31%
	Sulfathiazole (sulfamide)	118	0	100,00%
	Streptomycine	118	0	100,00%
	Fluvalinate (pyrèthri-noïde)	118	0	100,00%
	Bromopropylate (benzilate)	118	0	100,00%
	Amitraze	118	0	100,00%
	Coumaphos (organochloré)	118	0	100,00%
	Plomb	118	<b>1</b>	99,15%
	Cadmium	118	0	100,00%
	<b>TOTAL</b>	<b>1180</b>	<b>3</b>	<b>99,75%</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.

### **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 2005

### Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan communautaire défini par la Directive 1995/53/CE. Au 1er janvier 2006, l'article 53 du Règlement (CE) 882/2004 a remplacé la directive 1995/53/CE sur l'organisation des plans de contrôle coordonnés.

Ce plan de surveillance est reconduit chaque année depuis 2000.

Il 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. Outre l'identification de dépassements de teneurs réglementairement définies, ce plan doit permettre de continuer à mettre en évidence le « bruit de fond » de certains contaminants dans les matières premières et aliments pour animaux ;
- renforcer la surveillance en matière de recherche :
  - de protéines animales transformées (farines animales),
  - de dioxines,
  - de facteurs de croissance non autorisés comme additifs.

### Résultats :

Nombre d'analyses (élevage, fabricant et PIF)

2005	Nombre d'analyses réalisées	Nb de non conformités	% de conformité
PAT (protéines animales transformées)	1250	0	100,00%
Ethoxyquine	14	5	64,29%
Salmonelles	68	0	100,00%
Pesticides	118	0	100,00%
Carbadox-olaquinox	42	0	100,00%
Aflatoxine B1	91	0	100,00%
Zéaralénone	34	0	100,00%
Ochratoxine	35	0	100,00%
Tricothécène	244	0	100,00%
Cadmium	53	0	100,00%
Arsenic	46	0	100,00%
Plomb	27	1	96,30%
Fluor	33	0	100,00%
Mercure	67	1	98,51%
Dioxine - PCB	602	1	99,83%
Nitrite	8	0	100,00%
<b>TOTAL</b>	<b>2732</b>	<b>8</b>	<b>99,71%</b>

Les non-conformités suivantes sont à noter :

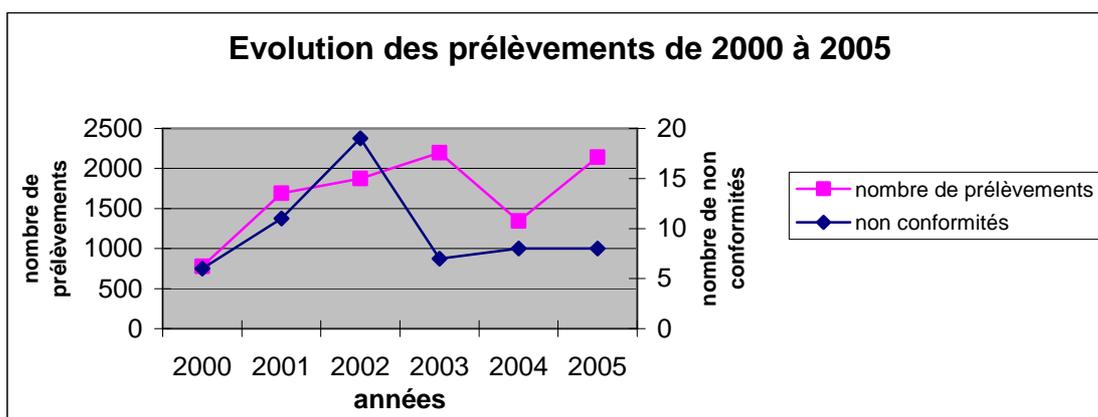
- présence de dioxines dans un lot de farines de poissons,
- présence de mercure dans un lot de farines de poissons,
- présence de plomb dans un additif,
- présence d'éthoxyquine (additif utilisé en alimentation animale) dans 5 lots de farines de poissons dont 4 de ces lots sont originaires de pays tiers.

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 2142 prélèvements en 2005.

Le pourcentage de non-conformités reste stable par rapport à l'année 2004 : 0.3%.

Toutes les non-conformités ont été constatées sur des matières premières ou additifs entrant dans la composition d'aliments pour animaux. Les services vétérinaires ont mené des enquêtes auprès des fabricants d'aliments afin de déterminer une éventuelle contamination des aliments pour animaux fabriqués à partir de ces matières premières ou additif.

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 %



## **Suites :**

Un plan de surveillance alimentation animale est reconduit en 2006.

A noter que la Commission porte une attention croissante à encadrer le plus précisément possible les contrôles dans le secteur de l'alimentation animale avec notamment 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 leur mise sur le marché.

## **Conclusion :**

Au regard du nombre de prélèvements réalisés, il apparaît que les teneurs mesurées sont majoritairement en accord avec les limites définies réglementairement ; le taux de conformité s'élève à 99,71%.

## **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,
- Directive 1995/53/CE du conseil du 25 octobre 1995 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles officiels dans le domaine de l'alimentation animale,
- 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 – 2005

### Objectifs et contexte :

L'empoisonnement par l'histamine (ou empoisonnement scombroïde) est un type d'intoxication causé par la consommation de certaines catégories de poissons **qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés**.

Le plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche 2005 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.

### Résultats :

Résultats par principales catégories e matrices :

CATEGORIE	MATRICES	Lieux de prélèvement	Nb de prélèvements	TOTAL par catégorie	Nb de prélèvement avec un résultat confirmé > 200 ppm	Taux de conformité
<b>Production</b>	Produit conditionné	Etablissement agréé	69	<b>69</b>	1	98,50%
<b>Vente à l'étal</b>	Morceau poisson frais	Distribution	100	<b>100</b>	4	96%
<b>Produits traiteur / saurisserie, préemballés</b>	Traiteur réfrigéré	Distribution	26	<b>70</b>	0	100%
	Conserve		19		0	100%
	Filet fumé/salé		25		0	100%
<b>Produits à base de thon conditionnés, utilisés en restauration</b>	Tranche / longue crue réfrigérée	Restauration collective ou commerciale	20	<b>46</b>	1	95%
	Tranche / longue crue congelée		26		0	100%
<b>TOTAL des prélèvements</b>			285		<b>6</b>	<b>97,90%</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 **97,9 %**.

### Suites :

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 :**

Les résultats rendus permettent de penser, en première intention, que le niveau d'histamine dans les catégories de produits de la pêche visés est globalement satisfaisant.

### **Bases réglementaires:**

Arrêté ministériel du 28 décembre 1992  
Arrêté ministériel 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 contrôle et de surveillance des phycotoxines et des résidus chimiques dans les mollusques bivalves vivants – 2005

### Objectifs et contexte :

Les coquillages ont la propriété de concentrer ou accumuler les contaminants de l'environnement. Le plan de contrôle et de surveillance des phycotoxines et des résidus chimiques dans les mollusques bivalves vivants, institué en 1998, a permis d'évaluer la contamination des coquillages au stade de leur mise sur le marché et de disposer de données en la matière, comme le prévoyaient le chapitre VI, point 3 de la directive 91/492/CEE régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants et le règlement (CE) n°466/2001 fixant des limites maximales en métaux lourds notamment dans les mollusques bivalves vivants.

Dans le cadre du plan 2005, des prélèvements de coquillages de production nationale et communautaire ont été réalisés afin d'y rechercher les analytes suivants :

- des métaux lourds (plomb, cadmium et mercure),
- des phycotoxines marines (phycotoxines lipophiles et associées (DSP), paralysantes (PSP) et amnésiantes (ASP)),
- des PCB indicateurs,
- et des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

### Résultats:

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

Matrice	Groupe d'analytes		Nb d'analyses réalisées	Nb de résultats non conformes	Taux de conformité
<b>COQUILLAGES DE CONCHYLICULTURE ET PECTINIDES</b>	Phycotoxines	DSP	423	6 <sup>(1)</sup>	98,6 %
		PSP	407	0	100 %
		ASP	437	0	100 %
	Métaux lourds		174	4 <sup>(2)</sup>	97,7 %
	HAPs		102	0	100 %
	PCB indicateurs		97	1 <sup>(3)</sup>	99 %
<b>TOTAL</b>			<b>1640</b>	<b>11</b>	<b>99,3 %</b>

<sup>(1)</sup> Dont 3 résultats non conformes obtenus dans le cadre du suivi d'une alerte intervenue fin 2005, le même jour et provenant de la même zone de pêche. Une fermeture immédiate de cette zone a été prononcée.

<sup>(2)</sup> Prélèvements de pétoncles dont les résultats sont non conformes en cadmium ; résultats confirmés par le Laboratoire National de Référence de l'AFSSA-LERQAP.

<sup>(3)</sup> Résultat non conforme par rapport au seuil indicatif des experts de l'AFSSA.

## **Suites :**

En 2006, la principale évolution tient au fait que ce plan bascule dans sa totalité en plan de surveillance, en application du Règlement (CE) n°854/2004 (chapitre 2 point D2 de l'annexe 2). Ce plan est maintenu compte tenu :

- de la nécessité d'évaluer la conformité des mollusques bivalves vivants mis sur le marché français. Afin de compléter cette évaluation, le plan 2006 prévoit encore la réalisation de prélèvements de coquilles Saint-Jacques d'origine communautaire ou pays tiers ;
- de la nécessité de disposer d'un système de surveillance en matière de phycotoxines et de contaminants ;
- des résultats obtenus les années précédentes.

## **Conclusion :**

Les résultats du plan 2005 montrent que, dans leur très large majorité, les mollusques bivalves vivants sont conformes aux seuils fixés, notamment par le règlement (CE) n°466/2001.

## **Références réglementaires :**

- Directive n°91/492/CEE ;
- Directive n°2001/22/CE ;
- Directive n°2005/10/CE ;
- Décision 2002/225/CE ;
- 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),

## Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche – 2005

### Objectifs et contexte :

Les produits de la pêche 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 2005 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.

Ce plan répondait aux objectifs fixés par la Directive 91/493/CEE aux différents Etats membres de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique au regard, en particulier, des métaux lourds, des substances organo-halogénées et des dioxines, pour lesquels le règlement n° 466/2001 du 8 mars 2001 précise, pour les produits de la pêche, les limites maximales réglementaires.

Ce plan, initialisé en 2002, contribue enfin 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	Nb d'analyses réalisées	Nb de résultats non conformes	Taux de conformité
Poissons marins <sup>(1)</sup> , Poissons d'eau douce/amphi-biotiques (1), Crustacés (2), Céphalopodes (3)	Métaux lourds	303	Plomb : 0	100%
			Cadmium : 3 <sup>(4)</sup>	99%
			Mercurure : 6 <sup>(5)</sup>	98%
	Dioxines	174	0	100%
	PCB de type dioxine et PCB indicateurs	174	(2) <sup>(6)</sup>	98,80%
	Pesticides	148	0	100%
	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAPs)	163	0	100%
<b>TOTAL</b>		<b>788</b>	<b>9</b>	<b>98,80%</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

<sup>(6)</sup> A titre informatif, 2 prélèvements de poissons ont dépassé le seuil réglementaire en dioxines plus PCB de type dioxine récemment adopté au niveau communautaire. Ce seuil n'était pas applicable lors du plan en 2005

## **Suites :**

En 2006, le plan vient en application du chapitre 2 point D de l'annexe 3 du règlement (CE) n°854/2004. Les principales modifications apportées au plan 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.

## **Conclusion :**

Les résultats du plan 2005 montrent en première intention que les produits de la pêche débarqués en France sont dans leur très large majorité conformes aux seuils fixés, notamment par le règlement (CE) n°466/2001.

## **Références réglementaires :**

- Directive n°91/493/CEE
- Directive n°2001/22/CE
- Directive n°2002/69/CE
- 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 de contaminants de l'environnement

## Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides – 2005

### 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	314	0	100%
	Classe 2 « produits témoins » : gibier...	258	0	100%
	Classe 3 Autres : animaux d'élevage...	154	0	100%
	TOTAL analyses	726	0	100%
<i>Strontium 89 et 90</i>		32	0	100%

### Conclusion :

Les résultats de ce plan sont très 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 – 2005

### 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	Seuil d'alerte en dioxines	Nb de prélèvements réalisés	Nb de résultats non-conformes	% de conformité
Viande bovine	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	6	0	100%
Viande porcine	1 pg/g de MG	0,6 pg/g MG	4	0	100%
Viande ovine	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	3	0	100%
Viande de volailles	2 pg/g de MG	1.5 pg/g de MG	12	0	100%
Foie	6 pg/g de MG	4 pg/g de MG	8	0	100%
Lait	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	8	0	100%
Beurre	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	9	0	100%
Oeufs	3 pg/g de MG	2 pg/g de MG	45	0	100%
Coquillages	4 pg/g de poids frais	3 pg/g de poids frais	7	0	100%
Poissons d'élevage	4 pg/g de poids frais	3 pg/g de poids frais	6	0	100%
<b>TOTAL</b>			<b>108</b>	<b>0</b>	<b>100%</b>

### Conclusion

Les résultats de ce plan sont très satisfaisants.

### Référence réglementaire

- REGLEMENT (CE) N° 466/2001 du 8 mars 2001 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 2005

## Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan de surveillance pluriannuel 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 cette année 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.

## Résultats:

### Références réglementaires :

Les résultats sont comparés à des seuils définis par la réglementation (ochratoxine A, Déoxynivalénol) ou des recommandations de la commission européenne en cours de discussions.

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>	1750 µg/kg
Fumonisines B1+B2	règlement 856/2005 modifiant le règlement 466/2001	Maïs brut <sup>2</sup>	2000 µg/kg
Zéaralénone	règlement 856/2005 modifiant le règlement 466/2001	Céréales brutes autres que maïs	100 µg/kg
		Maïs brut <sup>2</sup>	200 µg/kg

<sup>1</sup> si aucun autre seuil n'est fixé d'ici le 01/07/2007

<sup>2</sup> si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 01/07/2007

### Résultats 2005 d'analyses de mycotoxines sur céréales en silos et au champ (biovigilance) :

résultats / matrices		Maïs				Blé				Orge				Maïs au champ			
		Nd	d, NQ	>LQ	> normes	Nd	d, NQ	>LQ	> normes	Nd	d, NQ	>LQ	> normes	Nd	d, NQ	>LQ	> normes
T r i c h o t h é c è n e s	T2 toxine	33	13	4		48	2			27	18	5		65	9	16	
	HT 2 toxine	22	13	15		12	25	13		14	10	26		57	12	21	
	DAS	50				50				50				90			
	verrucarol	50				50				50				90			
	15 acétoxyscirpenol	48	2			48	2			45	5			88	2		
	Nivalenol	1	9	40		6	24	20		18	17	15		48	5	37	
	DON		1	48	1	3	11	36		8	13	29		25	16	49	
	Fusarenone x	40	1	9		50				49	1			65	13	12	
	15-O-ac-4-DON	3	2	45		48	2			42	7	1		46	8	36	
	3 acDON	21	19	10		50				48	1	1		75	9	6	
D	Roridin A	50				50				50				90			
	Verrucaril A	50				50				50				90			
Zéaralénone		7	9	27	7	44	5	1		49	1			64	7	18	1
Fumonisines b1+b2		5	4	24	17	42	6	2		36	8	6		7	14	34	35
OTA		50				48		1	1	50							

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

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 :

240 échantillons ont été prélevés, 90 de maïs au champ, 50 de maïs au silos, 50 d'orge au silos et 50 de blé au silos.

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

- Ota

L'ochratoxine A est dans la majorité des cas inférieure au seuil réglementaire, sur 150 analyses, seule 1 sur blé présente un résultat supérieur 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 mais 1 seul cas sur 240 dépasse le seuil réglementaire de 1750µg/kg en blé.

- Fumonisines

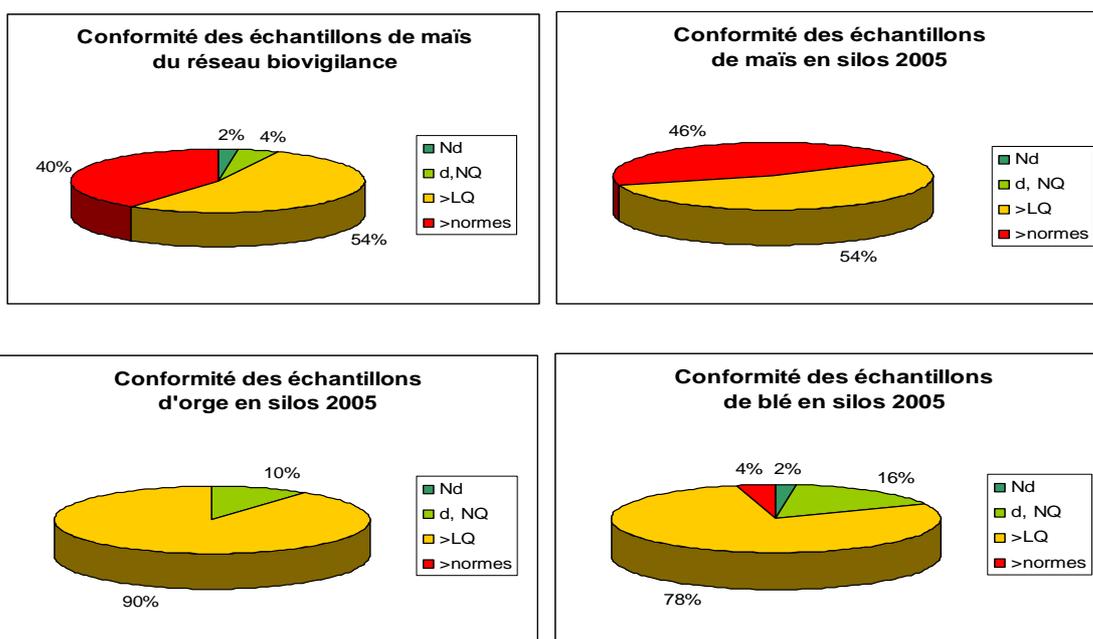
Comme l'année passée, les résultats en fumonisines B1 et B2 sont inférieurs au seuil communautaire en projet pour 80% des analyses réalisées sur l'ensemble des céréales étudiées. Cependant, les dépassements de ce seuil sur maïs entraînent la non conformité de 37% des échantillons de maïs avec des valeurs qui s'étendent de 2 046,7 à 25 496,8 µg/kg.

- Zéaralénone

Les résultats en zéaralénone sont inférieurs au seuil réglementaire dans ce plan de surveillance pour 96,6% des analyses réalisées et les dépassement se trouvent tous sur maïs.

Conformité des échantillons :

Les résultats obtenus se traduisent par 74,1% de conformité par rapport aux seuils fixés et en projet soit 62 lots non conformes sur les 240 lots de céréales analysés et la répartition par céréales est la suivante :



## **Suites :**

Pour tout dépassement des limites réglementaires, une enquête sera diligentée afin de connaître les causes des teneurs supérieures au seuil défini.

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

## **Conclusion :**

Ce plan de surveillance est poursuivi en 2006 dans l'objectif d'élaborer des mesures de gestions adaptées selon deux axes : établissement de limites maximales, évaluation du risque à la parcelle afin d'orienter les pratiques agricoles. Des résultats supplémentaires par rapport à 2005 seront fournis, notamment sur l'avoine pas encore étudiée.

## **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).

## **Structure concernée**

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 *Listeria monocytogenes* des salades composées préemballées contenant des produits sensibles à la croissance de cette bactérie – 2005

## Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan demandé par la Commission européenne est d'estimer la prévalence des contaminations par *Listeria monocytogenes* des salades composées préemballées contenant des produits susceptibles de permettre la croissance de cette bactérie.

La recherche de *Listeria monocytogenes* dans 25 grammes et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* par gramme à un seuil de détection « <10/g » ont été réalisés dans les produits prélevés à une date proche de la date limite de consommation.

## Résultats :

Les prélèvements ont été en moyenne envoyés au laboratoire 7,2 jours avant la DLC des produits.

Les salades étant des produits d'assemblage, il est fréquent de rencontrer plusieurs ingrédients d'origine animale dans leur composition, le total des pourcentages est donc supérieur à 100%. Cf. figure A.

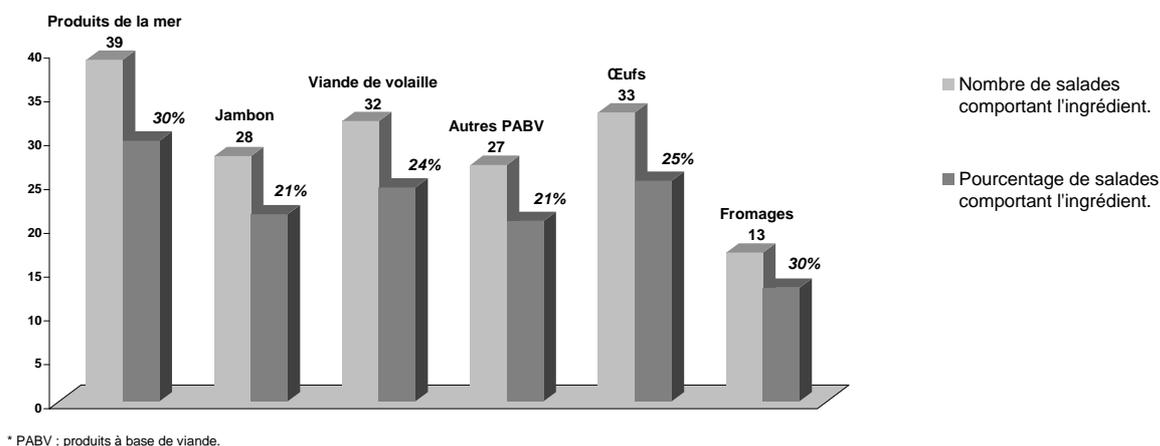


Figure A : Composition des salades prélevées

Les dénominations sont également très variées et ne recouvrent pas totalement la composition attendue du produit. Par exemple, on retrouve 22 fois le terme « piémontaise » dans les dénominations mais certaines salades piémontaises contiennent du surimi et non un produit à base de viande.

	Nb de prélèvements réalisés (prélèvements de 1 unité)	Présence de <i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement en <i>Listeria monocytogenes</i> <10 ufc/g	Dénombrement en <i>Listeria monocytogenes</i> >100 ufc/g
Salades composées	131	2	2	0
%		1,5 %	1,5 %	0 %
[intervalle de confiance à 95 %]		[0,4-5]	[0,4-5]	[0-3]

Tableau : Niveau de contamination

## **Suites :**

Les deux résultats « présence de *Listeria monocytogenes* » proviennent d'une salade de pommes de terre au hareng et d'une salade piémontaise à l'épaule. Les produits sont issus de deux établissements différents. Compte tenu du dénombrement observé inférieur à 10 ufc par gramme de produit, il n'a pas été mis en œuvre de retrait de lot du marché ni de rappel auprès des consommateurs.

## **Conclusion :**

Les résultats sont satisfaisants et seront transmis à la Commission européenne.

## **Références réglementaires**

Recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2005 prises en application de la directive 89/397/CEE sur le contrôle officiel des denrées alimentaires.

## **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 qualité bactériologique des produits laitiers (fromages au lait pasteurisé) – 2005

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan, demandé par la Commission européenne dans le cadre des recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2005, est d'évaluer la qualité microbiologique des fromages au lait pasteurisé en ce qui concerne les contaminations par *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus* à coagulase positive et *Escherichia coli*. Certaines analyses ont été réalisées à la demande de la Commission européenne, en dehors de critères réglementaires.

### Résultats :

Niveau de contamination :

	<b>Nb de prélèvements réalisés (prélèvements de 5 unités)</b>	<b>Présence de <i>Salmonella</i></b>	<b>Présence de <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Dénombrement en staphylocoques à coagulase positive m=100 ufc/g M=1000 ufc/g n=5, c=2</b>	<b>Dénombrement en <i>E. coli</i> m=100 ufc/g M=1000 ufc/g n=5, c=2</b>
Fromages frais(1) % [intervalle de confiance à 95 %]	67	0 0% [0-5,4]	0 0% [0-5,4]	0 0% [0-5,4]	0 0% [0-5,4]
Fromages à pâte molle % [intervalle de confiance à 95 %]	122	0 0% [0-3,5]	0 0% [0-3,5]	0 0% [0-3,5]	3 2,5% [0,8-7]
Fromages à pâte semi-dure (2) % [intervalle de confiance à 95 %]	64	2 3,1% [0,9-11]	0 0% [0-5,7]	0* 0% [0-5,7]	0 0% [0-5,7]

\* Un résultat était ininterprétable

(1) pas de critère réglementaire pour *E. coli*

(2) pas de critère réglementaire pour *E. coli* et pour les staphylocoques à coagulase positive

Dans ces deux cas, les résultats sont présentés par rapport au critère définis pour les fromages à pâte molle au lait traité thermiquement.

Les deux résultats « présence de *Salmonella* » sont issus de deux établissements différents. Il s'agissait dans un cas de fromage de vache et dans l'autre cas de fromage de chèvre. Ces deux non-conformités ont fait l'objet d'une notification à la cellule des alertes de la DGAL et d'une gestion de type retrait/rappel des produits. La production de ces établissements n'a pu reprendre qu'après la mise en place de mesures correctives et la vérification de la conformité des produits.

Les trois résultats non satisfaisants pour le critère *E. coli* concernaient des fromages à pâte molle issus de trois établissements différents. Il s'agit de critères qui ont valeur de lignes directrices et n'entraînent pas de retrait des lots du marché mais la mise en place par le producteur de mesures correctives.

**Suites :**

Les critères réglementaires en vigueur en 2005 sont remplacés en 2006 par les critères du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les critères relatifs aux fromages sont différents, notamment en ce qui concerne le stade de prélèvement lors de la fabrication pour les staphylocoques à coagulase positive et *Escherichia coli* et il n'est donc pas possible de comparer ces résultats avec les nouveaux critères.

**Conclusion :**

Les résultats sont globalement satisfaisants malgré la présence de *Salmonella* dans deux échantillons. Ces résultats seront transmis à la Commission européenne.

**Références réglementaires**

Recommandations communautaires de programme coordonné de contrôle des aliments pour 2005 prises en application de la directive 89/397/CEE sur le contrôle officiel des denrées alimentaires. Vérification des critères réglementaires communautaires au niveau de la production des fromages au lait pasteurisé.

**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 de porcins - 2005

## Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est d'évaluer, sur un échantillon d'abattoirs, deux techniques de prélèvement de surface destinées à apprécier les contaminations par *Salmonella* des carcasses de porcins. Chaque prélèvement de surface a été constitué de deux unités prélevées sur les deux demi-carcasses d'une même carcasse de porc charcutier par méthode destructive pour l'une des demi-carcasses et par chiffonnage pour l'autre demi-carcasse.

## Résultats :

Nb unités analysées (2 sites prélevés par unité)	Nb de résultats : Absence par méthode destructive et absence par chiffonnage	Nb de Résultats : Présence par méthode destructive	Nb de résultats : Présence par chiffonnage	Nb de résultats : Présence par méthode destructive et présence par chiffonnage
490	409	40	62	21
% [intervalle de confiance à 95 %]	83,5 % [80 - 86,5]	8,2 % [6 - 11]	12,6 % [10-16]	4,3 % [2,8-6,5]

TABLEAU : Synthèse des résultats *Salmonella* sur carcasses de porcins

Parmi les 21 résultats ayant mis en évidence la présence de *Samonella*, dans 12 cas les sérotypes isolés sont identiques sur les deux demi-carcasses, dans 6 cas, les sérotypes sont différents et dans les 3 cas restants, les sérotypes n'ont pas été identifiés de façon satisfaisante.

Sur l'ensemble des sérotypages réalisés, *S. Typhimurium* est majoritaire (39 isollements) suivie de *S. Derby* (32 isollements) et de *S. Agona* (6 isollements). D'autres sérotypes sont retrouvés beaucoup plus rarement : *Livingstone* (2 isollements), *Montevideo* (2 isollements), *Brandenburg* (2 isollements), *Bredeney* (1 isollement), *Schwartzengrund* (1 isollement) et *Infantis* (1 isollement).

## Suites :

Ces éléments contribueront à l'évaluation du mode de prélèvement par méthode destructive en vue de définir les caractéristiques de ce mode de prélèvement pour obtenir une efficacité équivalente au mode de prélèvement de référence, par chiffonnage, prévu au règlement (CE) n°2073/2005.

Les taux de prélèvement positifs et les sérotypages réalisés apportent des éléments d'évaluation de la prévalence de *Salmonella* dans la filière porcine. La présence de *Salmonella* a été mise en évidence pour 16,5 % des carcasses analysées par l'une ou l'autre des méthodes de prélèvement. Cela conduit à renforcer notre attention lors des inspections sur l'amélioration des bonnes pratiques d'hygiène dans les abattoirs de porcins et sur la mise en place effective par les professionnels, en cas de résultats non satisfaisants aux critères prévus à l'annexe I chapitre 2 (critères d'hygiène des procédés) du règlement, de mesures correctives.

## Conclusion :

Bien que la méthode par chiffonnage ait détecté plus de résultats « présence de Salmonelles », la différence observée associée au nombre de prélèvements ne sont pas suffisants pour conclure à une différence significative entre les deux méthodes.

## Références réglementaires

Entrée en application du règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, du règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux DAOA et contribution à la surveillance des agents zoonotiques prévus à la 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 (VTEC) dans les fromages au lait cru (fromages de chèvre) - 2005

### Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est d'évaluer la contamination par les *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) des fromages au lait cru de chèvres et le caractère potentiellement pathogène des souches isolées.

### Résultats :

Nombre d'analyses	Signal positif <i>stx</i>	Isolement de souche <i>stx+</i>	Isolement de souche <i>stx+</i> et <i>eae +</i>	Isolement de souche d'un sérotype O26, O111, 091, 0103, 0145 ou 0157:H7
871	121	39	3	0
% et [intervalle de confiance à 95 %]	13,9 % [11,7-16,4]	4,5 % [3,3-6,1]	0,34 % [0,1-1,0]	0% [0-0,4]

Tableau : Synthèse des résultats *E. coli* STEC

Sur 871 fromages analysés, 121 fromages ont donné des signaux positifs en PCR pour les amorces *stx*, d'où un pourcentage de fromages positifs PCR (*stx +*) de 13,9 %.

La présence d'un signal positif en PCR pour les amorces *stx* constitue un élément qui amène à poursuivre l'analyse, à rechercher des souches d'*E. coli* et à étudier leurs caractéristiques. Il ne signale pas la présence d'un germe pathogène, même s'il s'agit du gène codant pour la production de shigatoxine.

Sur les 121 fromages PCR *stx +*, 43 souches de STEC ont été isolées (soit 35,8% de recouvrement). Sur ces 43 souches isolées, 4 proviennent d'un même échantillon et 2 d'un autre échantillon.

Les souches issues d'un même fromage ont été considérées comme des clones puisqu'elles possèdent les mêmes caractéristiques biochimiques ainsi que les mêmes facteurs de virulence. Pour cette raison, il a été considéré que 39 souches de STEC ont été isolées, soit pour 4.5 % des échantillons analysés.

Parmi celles ci :

- \* 20 souches possèdent uniquement le gène *stx1* (soit 51,3 % des souches),
- \* 10 souches possèdent uniquement le gène *stx2* (soit 25,6 % des souches),
- \* 8 souches possèdent les gènes *stx1* et *stx2* (soit 20,5 % des souches),
- \* 1 souche ne possède ni le gène *stx1* ni le gène *stx2* (soit 2,6 % des souches),
- \* 5 souches possèdent le facteur de virulence *eae* (soit 12,8 % des souches),
- \* 31 souches possèdent le gène *ehx* (soit 79,5 % des souches),
- \* aucune souche ne possède le gène *uidA*. (aucune souche n'appartient donc au sérotype 0157:H7),
- \* aucune souche n'appartient au sérotype : O26 , O111 , 091 , 0103 , 0145.

Sur les 121 fromages ayant donné un signal positif en PCR pour les amorces *stx* ; 79 sont des caillés frais et 42 des fromages affinés soit 65% de caillés frais et 35 % de fromages affinés.

Sur les 39 souches isolées de ces 121 fromages PCR *stx +* ; 26 sont issues de caillés frais et 13 de fromages affinés.

**Suites :**

La surveillance de la contamination par les *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) dans les denrées considérées comme les plus à risque se poursuivra pour d'autres produits, notamment afin de contribuer à l'évaluation des risques en la matière. Cette surveillance s'appuiera sur l'évolution des connaissances concernant l'acquisition de facteurs de pathogénicité de ces germes pathogènes émergents.

**Conclusion :**

Les résultats sont satisfaisants, aucune des souches porteuses d'un gène *stx* n'appartenant à un sérotype ou à un sérogroupe connu pour son caractère pathogène.

**Références réglementaires**

Surveillance des agents zoonotiques prévus à la 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

### 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 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.

### Résultats :

Au total 620 analyses ont été réalisées dans le cadre de ce plan. 37 non conformités ont été décelées soit 6% (4% en détection de produits interdits et 2% en dépassement de LMR).

#### ✓ Non conformités : résultats et suites données

Régions	Matrices	LMR en mg/kg	Résultats (mg/kg)/Suites
Alsace	salades	0,1	1 NC oxadixyl° (0,15), C à la récolte (0,07)
Auvergne	pommier	0,3	1 NC imidaclopride* (3), notification de destruction
	lentilles	NM	2/5 NC pipéronyl butoxyde* (1,25 et 1,44) homologation prévue
Bretagne	navets	0,1	3/11 NC diéthion* (0,02) et 2 avec la DGCCRF , 1 alimentation animale et 2 destructions
Corse	clémentines	0,02	1 NC fenthion° (0,07), rappel à la réglementation
Ile de France	salades	5	1 NC trace de mépronil*, aveu suivi de PV
Languedoc Roussillon	salades	0,1	1NC oxadixyl° (0,11), rappel à la réglementation
Lorraine	vigne	0,02*	1 NC parathion méthyle° (3,96), PV
Midi Pyrénées	vigne	10	1 NC dichlofluanide° (0,14), rappel réglementation
Picardie	colza	0,05*	1 NC parathion méthyle° (0,21), PV
Poitou Charente	tourne-sol	NM	2 NC dichlorvos* (3 et 1), notification de destruction
Guadeloupe	salades	0,05*	>LMR endosulfan (3,81), consignation, C à la récolte
		0,02*	1 NC dicofol* (3) 1 rappel à la réglementation
Martinique	salades	0,05*	2NC >LMR en iprodione (24,25) et endosulfan (4,77) non analysés à la récolte,
		10 NM	pyriproxyfène* 2 rappels à la réglementation

Régions	Matrices	LMR en mg/kg	Résultats (mg/kg)/Suites
Aquitaine	fraises	1	1 NC krésoxym méthyle* (0,065) et fludioxonil (2,2) et 3 contre-analyses confirmant consignation jusqu'à conformité et procédure judiciaire
		1	
	carottes	0,02	1 NC procymidone* (0,245), destruction
	aubergines	2	1 NC chlorothalonil* (0,01), consignation jusqu'à conformité
Languedoc Roussillon	cerises	0,05* 1	2 NC endosulfan* (0,005), diméthoate (2,6) 2 rappels à la réglementation
Midi Pyrénées	cerises	0,05*	1 NC endosulfan* (0,01), rappel à la réglementation
Basse Normandie	carottes	0,5	2 NC tébuconazole* (0,01), 2 rappels à la réglementation
PACA	Aubergines	1	1 NC fenhexamide* (0,6), pas de suite (délai résultat 2 mois + l'agriculteur ne avoir traiter)

\* indique que la substance active n'a pas d'usage homologué sur la culture concernée

° indique que la substance active est retirée

C : conforme

NC : Non Conforme

## Suites :

Les non conformités ont quasi systématiquement été suivies d'actions, à l'appréciation des régions en fonction du contexte du mésusage :

- 6 « sensibilisations » des producteurs (La Réunion)
- 16 rappels à la réglementation,
- 6 notifications de destruction,
- 1 réorientation vers l'alimentation animale
- 2 consignations jusqu'à conformité
- 4 procès verbaux (dont 1 avec consignation jusqu'à conformité)
- 1 demande d'homologation

## Conclusion :

Les actions de contrôles ont été conduites avec pédagogie, diligence et progressivité.

986 prélèvements sont programmés pour l'année 2006. 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 en 2005, 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).

## Structure concernée

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux  
Cellule de surveillance et de contrôle de l'utilisation des produits phytosanitaires

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

### **Objectifs et contexte :**

Ce plan pluriannuel de 3 ans a pour objectif 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,
- accompagner la démarche entreprise par la DGAL pour mettre à la disposition des cressiculteurs des produits homologués.

### **Résultats :**

Les résultats détaillés sont présentées sur le tableau page suivante.

Actuellement, aucun produit phytosanitaire n'est autorisé, en culture, sur le cresson des fontaines. Certaines substances actives (thirame, méthomyl et difénoconazole) ont fait l'objet d'une première évaluation en commission d'étude de la Toxicité. Des informations complémentaires, notamment sur le plan environnemental, sont nécessaires pour conclure. Ce plan accompagne cette démarche d'homologation sur culture mineure.

L'ensemble des pratiques culturales effectuées dans le cadre de la protection phytosanitaire de cette culture est suivi également pour faire le point sur les produits appliqués en cressonnière et dresser un bilan des résidus de pesticides pouvant être retrouvés sur cresson.

Sur les 12 analyses prévues en 2005, 11 échantillons ont été prélevés, 13 analyses ont été réalisées et 30 résultats obtenus grâce à la mise en oeuvre d'une méthode multirésidus.

Seules les analyses de dithiocarbamates présentent des résultats supérieurs à la LMR. Cependant l'analyse d'un échantillon témoin a fait ressortir le fait que le cresson, étant un produit très soufré (famille des crucifères), présente naturellement des teneurs en CS2 déjà très élevées.

Substance active / échantillon		LMR et LQ en mg/kg	échantillon 1		échantillon 2		échantillon 3		échantillon 4		échantillon 5		échantillon 6		échantillon 7		échantillon 8		échantillon 9		échantillon 10		échantillon 11		
			dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose	dar	dose
fongicides	dithiocarbamates	LMR 0,3					carbazine flash (zirame)						remiltine s (cymoxanil + mancozèbe)						pomarsol (thirame)						
					416g/ha soit 316g/ha de SA	17j							2kg/ha soit 930g/ha de SA	33j					2kg/ha soit 1,6 kg/ha de SA	22j					
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,02</b>					<b>en attente</b>				<b>0,2</b>		<b>0,3</b>						<b>0,32</b>						
Insecticides	méthomyl	LMR 0,05			lannate																				
					3,6l/ha soit 720g/ha de SA	19j																			
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,02</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>					<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>
	lambda cyhalothrine	LMR 0,02	karaté zéon					karaté vert				karaté zéon		karaté vert					karaté zéon		karaté zéon				
			0,11/ha soit 10g/ha de SA	12j				0,125l/ha	43j			0,11/ha soit 10g/ha de SA	32	0,15/ha *2 soit 7,5g/ha de SA *2	53j / 33j				0,07l/ha soit 7g/ha de SA	64j	0,2l/ha soit 20g/ha de SA	49j			
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,01</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>D,NQ</b>			<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>
	deltamethrine	LMR 0,05																decis protect							
																		0,5l/ha soit 7,5g/ha de SA	27j						
	<b>résultats</b>	<b>LQ 0,02</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>			<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>	<b>&lt;Ld</b>

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  
Les données sont exprimées en mg/kg.  
SA : Substance Active

Les données sont exprimées en mg/kg.

## **Suites :**

Pour la campagne 2006 des prélèvements d'eau dans les bassins de production de cresson seront associés aux prélèvements de cresson de façon à apporter des éléments nécessaires à l'évaluation de l'impact environnemental de la protection phytosanitaire de cette culture.

Des analyses complémentaires sur des échantillons de cresson non traités au thirame sont en cours pour établir le niveau de résidu naturel.

Des modifications de pratiques seront recommandées notamment en ce qui concerne les traitements insecticides à base de pyréthriinoïdes pour lesquels aucune homologation n'est envisagée et qui sont donc à proscrire.

## **Conclusion :**

Ce plan est reconduit en 2006 pour la deuxième année.

## **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

## **Structure concernée**

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

## Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans des framboises

### Objectifs et contexte :

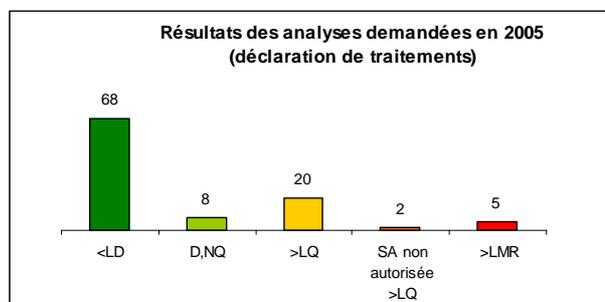
Ce plan pluriannuel de 3 ans (2005 est la 3eme année) a pour objectif :

- de dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur framboises pour les principales substances actives couramment utilisées ;
- d'accompagner la démarche entreprise par la DGAL pour permettre la délivrance d'autorisation de mise sur le marché de produits phytosanitaires pour des usages mineurs ;
- d'orienter les pratiques agricoles.

### Résultats :

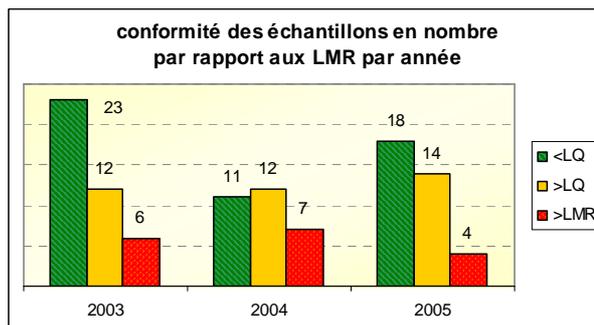
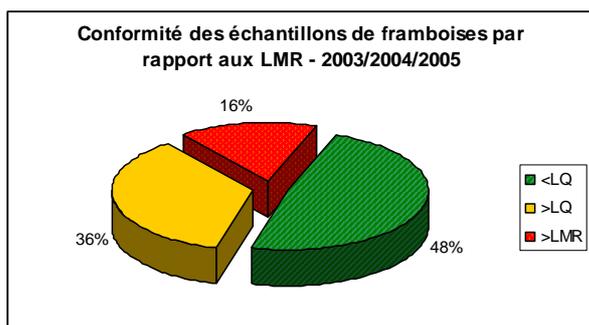
Les résultats détaillés sont présentés sur le tableau page suivante.

En 2005, 79 analyses ont été réalisées et 103 résultats ont été obtenus.



66% des résultats sont inférieurs aux limites de détection, 8% présentent des traces inférieures à la Limite de Quantification, 19% se situent entre cette limite et la L.M.R., 2% quantifient des substances actives non autorisées sur framboises et 5% dépassent la LMR sur framboises (pour les produit homologués et non homologués).

L'ensemble des résultats des trois années de campagne du plan de surveillance se traduit par 84% des échantillons analysés conformes aux Limites Maximales de Résidus. Cette conformité se répartie de la façon suivante par années :



18% des échantillons de ces trois années de plan de surveillance sur framboises présentent des détections de substances actives non autorisées sur la culture. Les principales causes de ces utilisations sont l'usage acariciens qui n'est pourvu par aucun produit homologué et le retrait d'une spécialité à base de dithiocarbamates.

matières actives / référence échantillons	LMR en mg.kg <sup>-1</sup>	LQ en mg.kg <sup>-1</sup>	Pays de la Loire	Rhône Alpes	Limousin	Aquitaine	
fongicides	benomyl°	0.1	0.02				1<Ld
	bupirimate	0.5	0.1	1<Ld	1<Ld	3<Ld	1<Ld
	dithianon	0.5	0.25	1<Ld	6<Ld, 1 d,NQ	6<Ld, 1>LQ (0,275)	2<Ld
	dithiocarbamate*	0.05	0.02			2>LMR (0,057/0,086)	1d, NQ
	hexaconazole*	0.02*	0.01	9<Ld	1<Ld, 7<Ld	9<Ld	2<Ld
	iprodione	5	0.05	1>LQ (0,21), 1<Ld, 7<Ld, 1>LQ (0,073)	1<Ld, 3d-NQ, 3>LQ (0,053/0,168/0,356), 7<Ld	1<Ld, 2>LQ (0,177/0,316), 6<Ld	2<Ld
	procymidone	10	0.05	1>LQ (0,854), 9<Ld	1<Ld, 1>LQ (0,123), 10<Ld	4>LQ (0,059/0,236/0,887/1,16 9), 5<Ld	1>LQ (0,165), 1<Ld
	pyriméthanil*	NM	0.1	9<Ld	11<Ld	9<Ld	1<Ld, 1d,NQ
acaricides	vinchlozoline	5	0.05	1>LQ (2,27)	1>LQ (0,69)	1<Ld, 2>LQ (0,468/0,628)	
	clofentézine	3	0.3	3<Ld, 1d-NQ, 6<Ld	1<Ld, 9<Ld	4<Ld, 5<Ld	2<Ld
	fenbutatin oxyde*	0.05*	0.02	2>LMR (0,5/0,535)		1<Ld	1<Ld
	hexythiazox*	0.2	0.04	1d-NQ, 1>LQ (0,071), 8<Ld	10<Ld	9<Ld	2<Ld
insecticides	pyridabène*	NM	0.02	1d, NQ, 1>LQ (0,115), 7<Ld		9<Ld	1d,NQ, 1<Ld
	deltaméthrine	0.5	0.1	9<Ld	1<Ld	9<Ld	1<Ld, 1<Ld
	diflubenzuron*	NM	0.02	10<Ld	1<Ld, 1>LQ (0,026), 8<Ld	9<Ld	2<Ld
	endosulfan	0.05*	0.02	9<Ld	1<Ld, 1>LMR (0,089), 9<Ld	1<Ld, 8<Ld	2<Ld
	lambda cyhalothrine	0.02*	0.01	3<Ld, 5<Ld	5<Ld, 5<Ld	4<Ld, 1>LQ (0,018), 4<Ld	2<Ld
	phosalone	1	0.1	1<Ld, 7<Ld, 1 d,NQ	3<Ld, 1>LQ (0,157), 7<Ld	9<Ld	2<Ld
pyrimicarbe	0.5	0.1	3<Ld	2<Ld	3<Ld	1<Ld	

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

Les données sont exprimées en mg/kg.

°: substance active (SA) retirée

\*: aucun produit à base de la substance active recherchée n'est autorisé sur les framboisiers

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

## Suites :

Dès la première année de résultats, des expérimentations ont été mises en place par la DGAL pour combler les usages mineurs problématiques et ont déjà abouti à l'homologation du tébufenpyrad (MASAI) contre les acariens. Des modifications de pratiques pourraient être recommandées suite à ce plan de surveillance.

## Conclusion :

Ce plan est terminé, il fera l'objet d'une synthèse plus détaillée reprenant l'ensemble des résultats des trois années de campagne, avec les suites à donner parmi celles citées ci-dessus.

## 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

## Structure concernée

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

Bureau de la Biovigilance, Méthode de Lutte et Expérimentations

## Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans des haricots verts

### Objectifs et contexte :

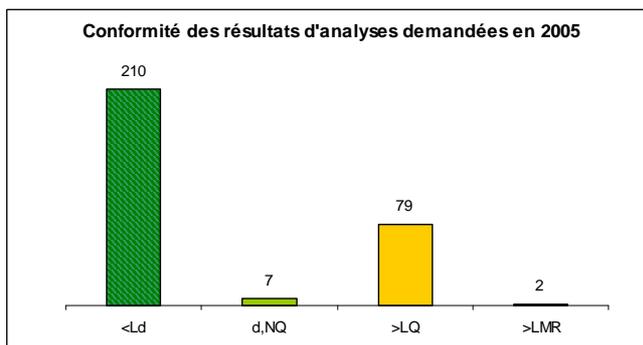
Ce plan pluriannuel de 3 ans a pour objectif :

- de dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur haricots verts pour les principales substances actives couramment utilisées ;
- orienter les pratiques agricoles ;
- orienter les contrôles.

### Résultats :

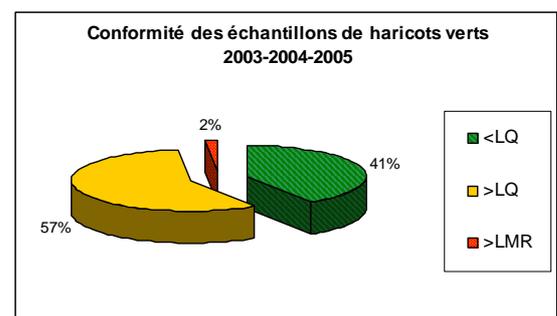
Les résultats détaillés de ce plan sont présentés page suivante.

Sur les 250 analyses prévues en 2005, 97 échantillons ont été prélevés, 241 analyses ont été réalisées et 362 résultats ont été obtenus grâce à la mise en oeuvre de méthodes multirésidus.



70,5% des résultats sont inférieurs aux limites de détection, 2,3% présentent des traces inférieures à la limite de quantification, 26,5% se situent entre cette limite et la L.M.R. et 0,7% dépassent la LMR en vigueur sur haricots verts.

Sur ces trois années de campagne, l'ensemble des résultats se traduit par 98% des échantillons analysés conformes aux Limites Maximales de Résidus, avec des conformités respectives pour les années 2003, 2004 et 2005 de 100%, 97,5% et 97 % des échantillons.



## Résultats :

Substances actives / régions		LMR en mg/kg	LQ en mg/kg	CE2005	PI2005	IF2005	BO 2005	BR2005	AQ2005	GU2005	NC2005
fongicides	carbendazime	0.1	0.02	2<Ld	11<Ld, 1<Ld, 1D,NQ, 2>LQ (0,026/0,03)	8<Ld, 1<Ld	13<Ld, 1<Ld	11<Ld, 1>LQ (0,067)	16<Ld, 1>LQ (0,053)	1<Ld,4<Ld	18<Ld, 2>LQ (0,02-0,03), 1>LMR (0,29), 1<Ld, 1>LQ (0,07)
	dithiocarbamates	0.05	0.02		1<Ld	1>LMR (0,088)				2<Ld	1D,NQ, 1<Ld
	iprodione	5.0	0.05	2<Ld	10<Ld, 4<Ld, 1>LQ (0,16)	6<Ld, 3<Ld	13<Ld, 1<Ld	12<Ld	17<Ld	2<Ld, 3<Ld	21<Ld, 1D,NQ, 1<Ld
	procymidone	2	0.05	2<Ld	11<Ld, 4>LQ ( 0,05-0,83)	3<Ld, 2<Ld, 1<D,NQ, 3>LQ (0,062-0,43)	14<Ld	11<Ld, 1D,NQ	11<Ld, 1<Ld,5>LQ(0,1-0,33)	5<Ld	21<Ld, 2>LQ (0,12-0,2)
	vinchlozoline	2	0.05	1<Ld, 1>LQ (0,086)	2<Ld, 1D,NQ, 1>LQ(0,21), 1<Ld, 3D,NQ, 7>LQ(0,074-0,69)	5<Ld, 1D,NQ, 3>LQ (14>LQ (0,24-1)	14>LQ (0,24-1)	1<Ld, 11>LQ (0,14-0,85)	1<Ld, 5>LQ (0,061-0,213), 7<Ld, 4>LQ (0,056-0,11)	5<Ld	23>LQ (0,09-1)
insecticides	alphamethrine	0.5	0.1	2<Ld	14<Ld, 1<Ld	9<Ld	2<Ld, 12<Ld	12<Ld	17<Ld	5<Ld	23<Ld
	benfuracarbe	0.05	0.02					4<Ld			
	carbofuran	0.1	0.02		2<Ld		2<Ld	4<Ld, 1<Ld			
	deltaméthrine	0.2	0.04	2<Ld	11<Ld, 4<Ld	9<Ld	14<Ld	8<Ld, 4<Ld	15<Ld, 2<Ld	2<Ld, 3<Ld	20<Ld, 3<Ld
	fenbutatin oxyde	0.05	0.02			2<Ld				3<Ld	
	lambda cyhalothrine	0.2	0.04	2<Ld	15<Ld	8<Ld, 1<Ld	14<Ld	10<Ld, 2<Ld	8<Ld, 9<Ld	5<Ld	6<Ld, 17<Ld
	méthomyl	0.05	0.02	2<Ld	15<Ld	9<Ld	2<Ld, 12<Ld	10<Ld, 2<Ld	17<Ld	3<Ld, 1>LMR (1,1), 1<Ld	21<Ld, 2<Ld
pyrimicarbe	0.5	0.1		12<Ld	2<Ld		2<Ld			11<Ld	
herbicide	benfluraline	NM	0.02	1<Ld, 1<Ld	11<Ld, 4<Ld	8<Ld, 1<Ld	6<Ld, 8<Ld	7<Ld, 5<Ld	16<Ld, 1<Ld	5<Ld	12<Ld, 11<Ld

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

Les données sont exprimées en mg/kg.

Les données sont exprimées en mg/kg.

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

## **Suites :**

Le bilan de ce plan de surveillance est satisfaisant. Les produits sont très majoritairement utilisés selon leur Autorisation de mise sur le Marché (AMM), le respect des LMR est vérifié dans ce cadre. Seuls 5 dépassements sont constatés et correspondent à des mésusages.

## **Conclusion :**

Ce plan est terminé, il fera l'objet d'une synthèse plus détaillée reprenant l'ensemble des résultats des trois années de campagne. Ce plan de surveillance intègre les demandes formulées par l'AFSSA afin de pouvoir utiliser les résultats en vue de l'évaluation de l'exposition des consommateurs, par la mise en œuvre plus systématique d'analyses multirésidus, l'abaissement des limites de quantification et la présentation des résultats.

## **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

## **Structure concernée**

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

## Plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides dans les légumes sous serres

### Objectifs et contexte :

Les objectifs de ce plan de surveillance pluriannuel de 3 ans (1<sup>ere</sup> année), 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 (pour des produits déjà autorisés sur les cultures considérées avec des modes d'application classiques),
- évaluer l'impact sur les résidus de ces modes d'application.

### Résultats :

En 2005, 43 échantillons ont été prélevés, 157 analyses ont été réalisées et 1349 résultats ont été obtenus grâce à la mise en oeuvre de méthodes multirésidus.

Tomates et Concombre: 15 échantillons de tomates et 17 de concombres prélevés en Aquitaine, en Pays de la Loire et en région Centre.

- 5 échantillons de tomates sur 15 ont reçu un traitement dans l'eau d'irrigation à base de propamocarbe ou de pymétozine. 100% de ces échantillons sont conformes aux LMR de ces substances actives.
- 4 échantillons de tomates ont reçu un traitement par badigeonnage à base de carbendazime, de diéthofencarbe, d'azaconazole ou d'imazalil. Les résultats sont attendus.
- 6 échantillons de tomates ont reçus des traitements à base de soufre (1 par lampe à soufre conformément à la dérogation d'utilisation accordée par décision du ministre de l'agriculture rattachée au comité d'homologation du 03/02/2006 et 5 par poudrage au sol), aucun n'est conforme à la LMR globale de 50 mg/kg pour tous les fruits et légumes.
- 15 échantillons de concombre sur 17 ont reçu un traitement dans l'eau d'irrigation à base de propamocarbe, de thiophanate méthyle, de pymétozine, d'azoxystrobine, de méfénoxam ou d'acétamipride . 100% de ces échantillons sont conformes aux LMR de ces substances actives.
- 1 échantillon a reçu un traitement par badigeonnage à base de cyproconazole et de carbendazime. Les résultats sont attendus.

Laitue : 4 échantillons de laitues ont été prélevés par la région Provence Alpes Cote d'Azur

Tous les traitements phytosanitaires ont été effectués par aspersion. 100% des échantillons sont conformes aux LMR.

Fraises : 7 échantillons de fraises prélevés pendant la campagne 2005 : 2 par la région 'Aquitaine, 1 pour la région Provence Alpes Cote d'Azur, 4 pour la région Centre.

4 échantillons de fraises sur 7 ont reçu un traitement dans l'eau d'arrosage à base de propamocarbe. Les résultats sont attendus.

L'ensemble des résultats n'étant pas disponible sur tomates, concombres et fraises, les résultats globaux de conformité aux LMR de ces cultures ne peuvent être fournis.

RESULTATS en mg.kg-1	LMR sur tomates	LMR sur concombres	LQ	TOMATES 2005	CONCOMBRES 2005
abamectin	0,02	0,02	0,01	1<Ld	9<Ld
acétamipride	nm	nm	0,02	1<Ld	en attente
acrinathrine	0,2	0,1	0,02	15<Ld	1<Ld, 16<Ld
azaconazole	nm	nm	0,02	en attente	
azoxystrobine	2	1	0,02	4<Ld, 1d,NQ, 10<Ld	2<Ld, 2d,NQ, 1>LQ (0,1), 10<Ld, 1d,NQ
bifenthrine	0,2	0,1	0,02	15<Ld	17<Ld
bupirimate	nm	nm	0,02	1<Ld	2<Ld, 1d,NQ
buprofezine	0,2	nm	0,02	3<Ld, 11<Ld	1>LQ (0,028), 16<Ld
carbaryl	1	1	0,02	15<Ld	17<Ld
carbendazime	0,5	1	0,02	7<Ld, 8<Ld	en attente
chlorothalonil	2	1	0,02	en attente	en attente
chlorpyrifos	0,5	0,05	0,02	15<Ld, 1>LQ (0,041)	17<Ld
chlorpyrifos-methyl	0,5	0,05	0,02	13<Ld, 2d,NQ	17<Ld
clofentézine	0,3	0,02	0,02	15<Ld	17<Ld
cypermethrine	0,5	0,2	0,04	15<Ld	14<Ld, 1d,NQ, 2>LQ (0,026-0,059)
cyproconazole	nm	nm	0,02	1<Ld, 14<Ld	1<Ld, 16<Ld
cyromazine	1	1	0,02	15<Ld	16<Ld, 1d,NQ
deltamethrine	0,2	0,1	0,02	15<Ld	13<Ld, 4d,NQ
dichlorvos	0,1	0,1	0,02	15<Ld	2<Ld, 15<Ld
dicofol	1	0,2	0,02	1<Ld, 14<Ld	17<Ld
diethofencarbe	0,5	0,5	0,02	6<Ld, 9<Ld	17<Ld
endosulfan	0,5	0,05	0,02	15<Ld	17<Ld
fenazaquin	0,5	0,2	0,02	3<Ld, 10<Ld, 1>LQ (0,033)	16<Ld, 1>LQ (0,055)
fenbutatin oxyde	1	0,5	0,02	2<Ld, 2d,NQ, 4>LQ (0,025/0,19)	4>LQ (0,037/0,073)
fenhexamide	1	0,05	0,02	1<Ld, 14<Ld	17<Ld
hexaconazole	0,1	0,02	0,02	1<Ld, 14<Ld	3<Ld, 14<Ld
hexythiazox	0,2	0,2	0,02	7<Ld, 2>LQ (0,02-0,027), 6<Ld	7<Ld, 6<Ld, 1d,NQ
imazalil	0,5	0,2	0,02	1<Ld	
Indoxacarb	nm	nm	0,02	15<Ld	17<Ld
iprodione	5	2	0,02	4<Ld, 1>LQ (0,066), 10<Ld	1>LQ (0,059), 16<Ld
lambda cyhalothrine	0,1	0,1	0,02	15<Ld	1<Ld, 16<Ld
métalaxyl	0,2	0,5	0,02	15<Ld	1>LQ (0,15), 16<Ld
mercaptodiméthur	0,1	0,1	0,02	15<Ld	17<Ld
methomyl	0,5	0,05	0,02	en attente	
myclobutanil	0,3	0,1	0,02	2<Ld, 13<Ld	11<Ld, 2>LQ (0,032), 4<Ld
penconazole	0,05	0,05	0,02	15<Ld	1<Ld, 16<Ld
procymidone	2	1	0,02	2<Ld, 12<Ld, 1d,NQ	16<Ld, 1d,NQ
propamocarbe HCL	0,5	2	0,05	4<Ld	1<Ld, 3d,NQ, 9>LQ (0,051/0,89)
pymetrozine	0,5	0,5	0,02	5<Ld, 2>LQ (0,024-0,072)	7<Ld, 1>LQ (0,037)
pyrimethanil	1	nm	0,02	3<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,066), 9<Ld, 1d,NQ	16<Ld, 1d,NQ
pyrimicarbe	0,5	0,5	0,2	2<Ld, 13<Ld	1<Ld, 16<Ld
pyriproxyfen	0,1	nm	0,02	en attente	en attente
soufre	50	50		6>LMR (87/115)	
tau fluvalinate	0,1	nm	0,02	1<Ld, 14<Ld	1>LQ (0,045), 16<Ld
thiophanate methyl	0,5	1	0,2	1<Ld	4<Ld
tolylfluanide	nm	nm	0,02	15<Ld	17<Ld

LAITUES 2005	LMR en mg.kg <sup>-1</sup>	LQ en mg.kg <sup>-1</sup>	Résultats
cypermethrine alpha		0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,132), 1<Ld
cypermethrine beta	2	0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,089), 1>LQ (0,058)
benalaxyl	0,5	0,02	1<Ld, 2<Ld, 1d,NQ
cymoxanil	0,2	0,02	2<Ld, 2<Ld
cyprodinil	10	0,02	2>LQ (0,455/6,3), 2<Ld
dithiocarbamates	5	0,02	1<Ld, 1d,NQ,2>LQ (0,6/3,4)
fludioxonil	10	0,02	2>LQ (1,03/1,05), 1<d,NQ, 1>LQ (0,022)
foséthyl al	5	0,5	2<Ld, 1>LQ (1,4), 1>LQ (1,1)
acide phosphoreux	50	0,5	2<Ld, 1>LQ (3), 1>LQ (2,4)
iprodione	10	0,02	4>LQ (0,031-0,346)
lambda cyhalothrine	1	0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,143), 1<Ld
pencycuron	2	0,02	2>LQ (0,504/0,68), 2<Ld
pyrimethanil	2	0,02	2>LQ (0,403/0,488), 1<Ld, 1d,NQ

LAITUES 2005	LMR en mg.kg <sup>-1</sup>	LQ en mg.kg <sup>-1</sup>	Résultats
cypermethrine alpha		0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,132), 1<Ld
cypermethrine beta	2	0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,089), 1>LQ (0,058)
benalaxyl	0,5	0,02	1<Ld, 2<Ld, 1d,NQ
cymoxanil	0,2	0,02	2<Ld, 2<Ld
cyprodinil	10	0,02	2>LQ (0,455/6,3), 2<Ld
dithiocarbamates	5	0,02	1<Ld, 1d,NQ,2>LQ (0,6/3,4)
fludioxonil	10	0,02	2>LQ (1,03/1,05), 1<d,NQ, 1>LQ (0,022)
foséthyl al	5	0,5	2<Ld, 1>LQ (1,4), 1>LQ (1,1)
acide phosphoreux	50	0,5	2<Ld, 1>LQ (3), 1>LQ (2,4)
iprodione	10	0,02	4>LQ (0,031-0,346)
lambda cyhalothrine	1	0,02	1<Ld, 1d,NQ, 1>LQ (0,143), 1<Ld
pencycuron	2	0,02	2>LQ (0,504/0,68), 2<Ld
pyrimethanil	2	0,02	2>LQ (0,403/0,488), 1<Ld, 1d,NQ

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 noir) et les résultats supplémentaires (en rose), dans chaque région concernée, pour chaque substance active analysée.

**Suites :**

A réception de l'ensemble des résultats, des préconisations pourront être faites sur les pratiques standards et les différents modes d'applications.

L'usage du soufre devra être réévalué, en effet , d'une part l'autorisation n'est que provisoire et d'autre part la LMR globale existante ne couvre pas l'usage.

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.

**Conclusion :**

Ce plan de surveillance est poursuivi en 2006 dans l'objectif d'approfondir l'étude de l'impact des modes d'applications sur les teneurs en résidus dans les légumes sous serres. La production de laitue ne sera plus surveillée, par contre les cultures de poivrons et d'aubergines seront intégrées à ce plan. Des modifications de pratiques seront recommandées notamment en ce qui concerne les traitements par badigeonnage à base d'azaconazole retiré et qui est donc à proscrire.

**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

**Structure concernée**

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

# Contrôles à l'importation

## Contrôles à l'importation : résultats des prélèvements pour l'année 2005

### 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 2005.

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 de la population contrôlée : [tableau 1]

La population contrôlée correspond aux catégories de produits d'origine animale définies dans l'annexe I de la décision 94/360/CE. Ainsi, 58 574 lots<sup>1</sup> en provenance des pays tiers à l'Union européenne ont été contrôlés dans les postes d'inspection frontaliers français, pour l'année 2005. Près de 67 % de ces lots sont constitués de produits de la pêche. Il est à noter que cette population ne correspond pas à la totalité des lots d'origine animale importés au titre de la directive 97/78/CE (64 645 lots en 2005).

#### Caractéristiques des contrôles réalisés : [tableau 2 et 2 bis]

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 décliné en deux sous-actions :

- Sous-action 1 : 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). Cette sous-action concerne 2/3 des analyses à réaliser.
- Sous-action 2 : 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

<sup>1</sup> Lot : une quantité de produits de même nature, et couverte par les mêmes certificats ou documents vétérinaires, ou d'autres documents prévus par la législation vétérinaire, acheminée par le même moyen de transport et provenant du même pays tiers ou de la même partie de pays tiers (directive 97/78/CE).

par les analytes physico-chimiques (contaminants de l'environnement, résidus de médicaments vétérinaires ou de substances interdites). Cette sous-action concerne 1/3 des analyses à réaliser.

Sur les 58 574 lots de produits d'origine animale contrôlés dans les postes d'inspection frontaliers pour l'année 2005 :

- 766 lots ont été soumis à une analyse au moins, ce qui représente 1,31 % de la population échantillonnée ;
- 3 122 analyses ont été réalisées, soit en moyenne 4,10 analyses par lot contrôlé ;
- 83 % de ces analyses ont été réalisées au titre de la sous-action 1.

#### Résultats des contrôles physiques [tableaux 3, 3 bis et 4]

Parmi les 3 122 analyses réalisées, 84 non conformités ont été détectées (près de 2,69 % de résultats d'analyses non conformes) pour 63 lots (11 % de lots présentant au moins une non-conformité parmi les lots analysés).

Ces non conformités ont été détectées principalement sur des produits de la pêche (83% des non conformités détectées).

9 % des lots de produits de la pêche de la population contrôlée ont présenté au moins une non-conformité.

Pour les lots de produits de la pêche avec défaut constaté, 88% portent sur des dépassements des critères fixés au niveau national par l'arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale, pour les germes indicateurs d'hygiène (micro-organismes aérobies 30°C, coliformes fécaux, staphylocoques aurés). Des salmonelles ont été détectées dans 2 lots de produits de la pêche.

#### **Suivi des anomalies :**

Ces anomalies ont donné lieu à une information des autorités compétentes des pays tiers d'origine des produits afin que des mesures correctives puissent être prises dans les établissements producteurs.

**Tableau n°1 : Caractéristiques de la population contrôlée**

Catégories de produits (établies conformément aux dispositions de la décision 94/360/CE)	Nombre de lots contrôlés par catégorie *	Répartition en %
Produits de la pêche contenus dans des récipients hermétiquement fermés destinés à la rendre stables aux températures ambiantes, poissons frais et congelés et produits de la pêche séchés et /ou salés	27 879	47,60%
Autres produits de la pêche que ceux mentionnés dans la catégorie 0102 et mollusques bivalves	11 472	19,59%
Viandes fraîches y compris les abats et produits des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine	4 350	7,43%
Lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine	4 759	8,12%
Aliments transformés pour animaux de compagnie	1 435	2,45%
Viandes de volailles et produits à base de viande de volaille	1 129	1,93%
Lapin, viande de gibier et produits dérivés	174	0,30%
Autres produits (1)	7 376	12,59%
<b>Total</b>	<b>58 574</b>	<b>100%</b>

(1) Cuirs et peaux - Matières premières pour la production d'aliments pour animaux de compagnie - Soies, laines, poils, plumes - Paille et foin - Os et produits d'os - Boyaux d'animaux - Ovoproduits - Œufs à couvrir - Embryons - Miel - Matières premières, sang, produits sanguins, glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique - Gélatine - Lait et produits laitiers non destinés à la consommation humaine - Sperme - Cuisses de grenouilles et escargots - Produits de l'apiculture - Cornes, produits à base de cornes, onglons et produits à base d'onglons - Pathogènes - Saindoux et graisses fondues - Œufs entiers - Lisier - Produits sanguins destinés à un usage technique - Protéines animales transformées destinées à la consommation humaine - Trophées de chasse.

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

Catégorie produit	Population totale (Nombre de lots importés en 2004)	Population contrôlée(nombre de lots)	Population contrôlée (%)	Nombre d'analyses	Nombre moyen d'analyse par lot contrôlé
Produits de la pêche contenus dans des récipients hermétiquement fermés destinés à la rendre stables aux températures ambiantes, poissons frais et congelés et produits de la pêche séchés et /ou salés	27 879	342	1,23%	1 428	4,2
Autres produits de la pêche que ceux mentionnés dans la catégorie 0102 et mollusques bivalves	11 472	228	1,99%	996	4,4
Viandes fraîches y compris les abats et produits des espèces bovine, ovine ,caprine, porcine et équine	4 350	89	2,05%	323	3,6
Lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine	4 759	22	0,46%	116	5,3
Aliments transformés pour animaux de compagnie	1 435	2	0,14%	7	3,5
Viandes de volailles et produits à base de viande de volaille	1 129	25	2,21%	116	4,6
Lapin, viande de gibier et produits dérivés	174	6	3,45%	19	3,2
Autres produits	7 376	52	0,70%	117	2,3
<b>Total</b>	<b>58 574</b>	<b>766</b>		<b>3 122</b>	<b>4,1</b>

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

Catégorie produit	Population contrôlée	Nombre analyse	Nombre analyse sous action 1	Nombre analyse sous action 2
Produits de la pêche contenus dans des récipients hermétiquement fermés destinés à la rendre stables aux températures ambiantes, poissons frais et congelés et produits de la pêche séchés et /ou salés	342	1428	1225	203
Autres produits de la pêche que ceux mentionnés dans la catégorie 0102 et mollusques bivalves	228	996	800	196
Viandes fraîches y compris les abats et produits des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine	89	323	291	32
Lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine	22	116	71	45
Aliments transformés pour animaux de compagnie	2	7	7	
Viandes de volailles et produits à base de viande de volaille	25	116	107	9
Lapin, viande de gibier et produits dérivés	6	19	15	4
Autres produits	52	117	62	55
<b>Total</b>	<b>766</b>	<b>3122</b>	<b>2578</b>	<b>544</b>

**Tableau n°3 : Résultats des contrôles**

Catégorie produit	Non conformité détectées	Non conformité sous action 1	Non-conformité sous action 2	Lots avec non conformité	Lots avec non conformité sous action 1	Lots avec non conformité sous action 2
Produits de la pêche contenus dans des récipients hermétiquement fermés destinés à la rendre stables aux températures ambiantes, poissons frais et congelés et produits de la pêche séchés et /ou salés	40	33	7	33	26	7
Autres produits de la pêche que ceux mentionnés dans la catégorie 0102 et mollusques bivalves	30	29	1	18	17	1
Viandes fraîches y compris les abats et produits des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine	9	8	1	7	6	1
Lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine	2	2		2	2	0
Aliments transformés pour animaux de compagnie						
Viandes de volailles et produits à base de viande de volaille	1	1		1	1	
Lapin, viande de gibier et produits dérivés						
Autres produits	2	1	1	2	1	1
<b>Total</b>	<b>84</b>	<b>74</b>	<b>10</b>	<b>63</b>	<b>53</b>	<b>10</b>

**Tableau n°3 bis : Résultats des contrôles**

Catégorie produit	Non conformité / analyses réalisées	Non conformité sous action 1 / analyses réalisées	Non conformité sous action 2 / analyses réalisées	Lots avec non conformité sous action 1 / population contrôlée	Lots avec non conformité sous action 2 / population contrôlée	Lots non conformes / population contrôlée
Produits de la pêche contenus dans des récipients hermétiquement fermés destinés à la rendre stables aux températures ambiantes, poissons frais et congelés et produits de la pêche séchés et /ou salés	2,80%	2,31%	0,49%	7,60%	2,05%	9,65%
Autres produits de la pêche que ceux mentionnés dans la catégorie 0102 et mollusques bivalves	3,01%	2,91%	0,10%	7,46%	0,44%	7,89%
Viandes fraîches y compris les abats et produits des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine	2,79%	2,48%	0,31%	6,74%	1,12%	7,87%
Lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine	1,72%	1,72%	0,00%	9,09%	0,00%	9,09%
Aliments transformés pour animaux de compagnie	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Viandes de volailles et produits à base de viande de volaille	0,86%	0,86%	0,00%	4,00%	0,00%	4,00%
Lapin, viande de gibier et produits dérivés	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Autres produits	1,71%	0,85%	0,85%	1,92%	1,92%	3,85%
<b>Total</b>	<b>2,69%</b>	<b>2,37%</b>	<b>0,32%</b>	<b>6,92%</b>	<b>1,31%</b>	<b>8,22%</b>

#### **Tableau n°4 : Résultats des analyses réalisées**

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.

Libellé	Pays	Intitulé
<b>Farine NCH, pet</b>	Inde	Salmonella (/25 g)
<b>Produit laitier</b>	Suisse	Coliformes 30°C (/g)
	Suisse	Coliformes fécaux (/g)
<b>Produits de la pêche</b>	Brésil	Anthelminthiques
	Afrique du sud	Coliformes fécaux (/g)
	Argentine	Aérobies 30°C (/g)
	Brésil	Aérobies 30°C (/g)
	Brésil	Coliformes fécaux (/g)
	Brésil	Salmonella (/25 g)
	Canada	Cadmium
	Chili	List. monocytogenes (/25 g + dé nomb./g)
	Chili	Toxine DSP
	Côte d'Ivoire	Mercure
	Équateur	Anaérobies sulfite-réducteurs (/g)
	États-Unis	Salmonella (/25 g)
	Inde	Aérobies 30°C (/g)
	Inde	Anaérobies sulfite-réducteurs (/g)
	Inde	Coliformes fécaux (/g)
	Inde	Vibrio spp.
	Indonésie	Aérobies 30°C (/g)
	Indonésie	Coliformes fécaux (/g)
	Madagascar	Aérobies 30°C (/g)
	Madagascar	Mercure
	Maurice	Toxine ciguatérique
	Ouganda	Aérobies 30°C (/g)
	Ouganda	Coliformes fécaux (/g)
	Pakistan	Aérobies 30°C (/g)
	Sénégal	Aérobies 30°C (/g)
	Sénégal	Anaérobies sulfite-réducteurs (/g)
	Sénégal	Stabilité conserves
	Seychelles	Aérobies 30°C (/g)
	Suriname	Aérobies 30°C (/g)
	Suriname	Coliformes fécaux (/g)
	Thaïlande	Aérobies 30°C (/g)
	Thaïlande	Cadmium
	Viet Nam	Anaérobies sulfite-réducteurs (/g)
	Viet Nam	Coliformes 30°C (/g)
	Viet Nam	Coliformes fécaux (/g)
	Viet Nam	Mercure
	Viet Nam	Staphyl. coagulase + (/g)
	Zimbabwe	Aérobies 30°C (/g)
<b>Produit à base de viande</b>	Brésil	Coliformes fécaux (/g)
	Brésil	Staphyl. coagulase + (/g)
	États-Unis	Bêta-agonistes
	Suisse	Aérobies 30°C (/g)

<b>Libellé</b>	<b>Pays</b>	<b>Intitulé</b>
<b>Viande bovine</b>	Brésil	Aérobies 30°C (/g)
<b>Viande ovine</b>	Argentine	Aérobies 30°C (/g)
	Argentine	Coliformes fécaux (/g)
	Nouvelle-Zélande	Aérobies 30°C (/g)
<b>Viande équine</b>	États-Unis	Salmonella (/1 g)
<b>Viande de volaille</b>	Israël	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