



Ambassade de France aux États-Unis
Service Économique Régional

Le Conseiller agricole

Washington, le 17 mai 2010

Affaire suivie par : Fabien SCHNEEGANS

Téléphone : (1 202) 944 6358

Télécopie : (1 202) 944 6336

fabien.schneegans@dgtresor.gouv.fr

Référence : 024/10

NOTE

Objet : L'USDA/FSIS propose de nouvelles normes Salmonelle et Campylobacter pour les poulets et dindes

Résumé : Le ministre de l'agriculture a annoncé mardi 11 mai, par conférence de presse, la publication par le FSIS de normes microbiologiques applicables aux carcasses de poulets et dindes, pour ce qui concerne la contamination par Salmonella (renforcement) et Campylobacter (nouveau).

Ces nouvelles normes ne sont pour le moment qu'une proposition, soumise à commentaire public pour une période de 60 jours (mi-juillet). En fonction des commentaires reçus, le FSIS décidera de leur mise en application ou non, après modification éventuelle.

1. Baseline studies

- **Poulets :** étude réalisée entre juillet 2007 et juin 2008

Etude consultable sur www.fsis.usda.gov/PDF/Baseline_Data_Young_Chicken_2007-2008.pdf.

6550 échantillons récoltés (« rinsates » = rinçages de carcasses) dans 182 établissements, aux postes de « re-hang » (juste avant l'éviscération) et « post-chill » (en sortie de refroidisseur, soit après application de tous les traitements antimicrobiens).

L'échantillon est composé du produit de rinçage d'une carcasse, soit 400 ml.

Pour Salmonella, enrichissement de 30 ml.

Pour Campylobacter, recherche sur 1 ml, puis sur 30 ml après enrichissement si l'échantillon de 1 ml se révèle négatif (cf. www.fsis.usda.gov/PDF/Technical_Paper_Performance_Guidance_Broilers.pdf).

	Salmonella	Campylobacter
% de résultats positifs (post-chill)	8,15	46,60

- **Dindes :** étude réalisée entre août 2008 et juillet 2009

Etude consultable sur www.fsis.usda.gov/PDF/Baseline_Data_Young_Turkey_2008-2009.pdf.

2884 échantillons récoltés dans 58 établissements, aux postes de « re-hang » et « post-chill ».

L'échantillon est constitué en écouvillonnant la surface extérieure d'une carcasse avec deux éponges imbibées par 25 ml de solution chacune. L'une des éponges fait l'objet d'une méthode d'enrichissement pour la recherche de Salmonella. On extrait 1 à 1,3 ml de l'autre éponge pour Campylobacter pour analyse directe, le reste étant analysé après enrichissement en cas de résultat négatif de l'échantillon de 1 ml.

Références : www.fsis.usda.gov/PDF/Technical_Paper_Performance_Guidance_Broilers.pdf

www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2009-0034.pdf

	Salmonella	Campylobacter
% de résultats positifs (post-chill)	1,66	1,46
Prévalence estimée	1,73	1,09

2. Normes en vigueur à ce jour

Références : www.fsis.usda.gov/PDF/Technical_Paper_Performance_Guidance_Broilers.pdf
www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/02-046N.pdf

	Salmonella	Campylobacter
Poulets	Depuis 1996 : maximum 12 échantillons positifs sur une série de 51 (1 poulet par jour de production prélevé en « post-chill ») ...ce que le FSIS assimile à une norme de performance de 20% ¹	Aucune
Dindes	Depuis 2005 : maximum 13 échantillons positifs sur une série de 56 (1 dinde par jour de production prélevé en « post-chill ») ...ce que le FSIS assimile à une norme de performance de 19,6%	Aucune

3. Nouvelles normes proposées

Références : www.fsis.usda.gov/PDF/Compliance_Guide_Controling_Salmonella_Campylobacter_Poultry_0510.pdf

	Salmonella	Campylobacter
Poulets	Maximum 5 échantillons positifs sur une série de 51 (1 poulet par jour de production prélevé en « post-chill »), soit 9,8%.	Maximum 8 échantillons de 1 ml positifs sur 51 et Maximum 27 échantillons positifs (1 ml et 30 ml confondus) sur 51
Dindes	Maximum 4 échantillons positifs sur une série de 56 dindes (1 dinde par jour de production prélevée en « post-chill »), soit 7,1%.	Maximum 3 échantillons positifs sur une série de 56 dindes, soit 5,4%.

4. Mise en application des normes microbiologiques

Qu'il s'agisse des normes actuellement en vigueur ou des futures normes proposées par le FSIS, les établissements doivent commencer par réaliser 2 séries de prélèvements, à l'issue desquelles ils sont classés en diverses catégories et peuvent faire l'objet d'une publicité négative (politique dite « *name and shame* ») de la part du FSIS en cas de résultat non conforme.

	Salmonella	Campylobacter
Poulets	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Catégorie 1 : 2 séries consécutives avec pas plus de 2 prélèvements positifs à chaque fois ▪ Catégorie 2T : pas plus de 2 prélèvements positifs à la série la plus récente, quel que soit le résultat de la série précédente ▪ Catégorie 2 : 3-5 positifs à la série la plus récente, quel que soit le résultat de la série précédente ▪ Catégorie 3 : 6 positifs ou plus à la série la plus récente quel que soit le résultat de la série précédente <p>Le FSIS publie les noms des établissements classés en catégories 2 et 3 (à compter du 15/07 en fonction des nouvelles normes proposées, si elles sont mises en œuvre), selon une politique intitulée « <i>name and shame</i> »</p>	Le FSIS décidera de mettre en place une catégorisation des établissements au vu des résultats obtenus après réalisation de 2 séries de prélèvements dans 90% des établissements.
Dindes	Suspension de la catégorisation appliquée jusqu'ici. Toutefois, si moins de 90 % des établissements respectent la nouvelle norme, à l'issue des 2 premières séries de tests, le FSIS mettra en œuvre une politique « <i>name and shame</i> »	Le FSIS décidera de mettre en œuvre une politique « <i>name and shame</i> » si moins de 90 % des établissements respectent la nouvelle norme, à l'issue des 2 premières séries de tests

¹ Je ne suis pas sûr de bien comprendre ce calcul, car $12/51 = 23,5\%$. S'agit-il d'une tolérance liée à une question de type intervalle de confiance...

Ces normes (en vigueur ou future) correspondent à des critères d'hygiène dans le jargon paquet hygiène. En effet, le fait pour un établissement de ne pas respecter ces critères ne déclenche pas une décision automatique de retrait des produits ou de suspension d'agrément.

Outre la mise en œuvre de la sanction « *name and shame* », évoquée ci-dessus, le non respect des normes peut amener le FSIS à renforcer la pression de contrôle de l'établissement, notamment (mais pas seulement, bien sûr) en augmentant la fréquence des séries de prélèvements à effectuer. A titre de repère, il est demandé aux établissements classés en catégorie 1 de mener une série de tests tous les 2 ans seulement.

Pour plus d'information sur les options ouvertes au FSIS en cas de non respect des normes de performance, consulter www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/FSIS_Sets_New_Procedures/index.asp.

Le FSIS estime que le respect des nouvelles normes proposées devrait permettre d'éviter chaque année 26.000 cas de salmonellose humaine et 39.000 cas de campylobactériose humaine aux Etats-Unis.

Dr Fabien SCHNEEGANS
Conseiller agricole adjoint