

	<b>Recommandations pour le prélèvement de peau de cou</b>	Date limite d'utilisation : 23/11/2028
Mode Opérateur	O-INT-ECH-MTH-HA-013 version : 1	2-5-2- Hygiène Alimentaire



## **RECOMMANDATIONS POUR LE PRELEVEMENT DE PEAU DE COU**

### **1. Texte de référence**

La réglementation européenne (règlement (CE) 2073/2005) modifié, impose une recherche de *Salmonella* et de *Campylobacter spp* sur les carcasses de volailles, en critère d'hygiène des procédés.

### **2. Prélèvement**

**Prendre contact avec le laboratoire 2 ou 3 jours avant la date fixée, pour savoir si les analyses sont réalisables dans les délais souhaités.**

Les règles d'échantillonnage sont précisées dans l'instruction technique DGAL/SAS/2021-410 du 31 mai 2021.

Cette instruction présente les critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles. Elle détaille notamment les modalités de réalisation des prélèvements et des analyses (nombre, méthodes analytiques, interprétation...), ainsi que les mesures de flexibilité pour les petites structures.

Les prélèvements doivent être effectués dans les conditions d'hygiène appropriées afin d'éviter les contaminations croisées.

« Un échantillonnage est pratiqué sur un minimum de 15 carcasses, lors de chaque séance d'échantillonnage et **après le ressuage**. Un morceau de peau de cou d'environ 10g est prélevé sur chaque carcasse. A chaque fois, les échantillons de peau de cou de 3 carcasses sont regroupés avant l'examen en 5 échantillons finaux de 26 g », pour le laboratoire.

### **3. Conditions de conservation et transport jusqu'au laboratoire**

- Les prélèvements ne doivent pas être congelés.
- Les prélèvements doivent être stockés et acheminés dans des conditions réfrigérées (0 à 4°C) jusqu'au laboratoire d'analyse.
- Le délai entre le prélèvement et le début d'analyse doit être inférieur à 48H.