

La conservation des souches se fait pour *Campylobacter* en Bouillon Glycérolé Peptonné (BGP) dans des cryotubes de 2 ml et à -80°C (-20°C si pas -80°C).

Toutes les unités stockées pour détection de *C. difficile* seront à expédier en même temps que les souches de *Campylobacter* selon les conditions spécifiées ci-dessus et à la même adresse.

Pour *Salmonella*, **un envoi de souches doit être réalisé 1 fois par trimestre**. La conservation des souches pour *Salmonella* se fait en gélose de conservation.

Note : Pour permettre une meilleure utilisation des données épidémiologiques disponibles et la réalisation d'examen complémentaires, les laboratoires agréés veilleront à indiquer sur la fiche de renseignements (pour *Campylobacter* et *Salmonella*) :

- que la souche a été isolée dans le cadre du plan de surveillance,
- les références de la présente instruction,
- le numéro du DAP correspondant,
- la date d'isolement de la souche.

IV - Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

DD(ec)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2022 et mode opératoire « Gestion des prélèvements » (OPE Prélèvement)

Détection de *Salmonella* spp.

Un résultat non conforme dans le cadre de cette instruction se définit par toute détection du sérotype *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium (ST) (y compris le variant monophasique de *Salmonella* Typhimurium de formule antigénique 1,4, [5],12:i :-) dans 25g. **La non-conformité doit être notifiée au BETD (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). Le signalement est aussi adressé à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) s'il s'agit d'une alerte nationale.**

Les modalités de signalement à l'administration d'un résultat non conforme sont rappelées dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2022.

Détection de *Campylobacter* spp ou *Clostridioides difficile* :

Il n'existe aucun critère réglementaire concernant *Campylobacter* spp. et *Clostridioides difficile* dans les viandes fraîches de poulet.

Pour *Campylobacter* ce danger est considéré comme maîtrisé par la cuisson.

Concernant *C.difficile*, les spores résistent à 71°C, une cuisson à 85°C mini est recommandée.

Ainsi, en cas de résultat positif (présence de *Campylobacter* spp. ou de *Clostridioides difficile* dans 1 g), aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre.

Le signalement à la DGAL/MUS n'est donc pas nécessaire.