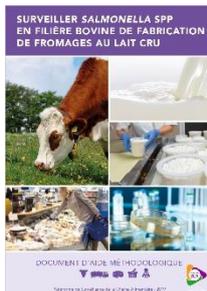




Surveillance
Chaîne Alimentaire

La première production de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire SCA

Hélène Amar, Didier Calavas, Céline Dupuy, Laura Gonzalez Tapia



Le « Document d'aide méthodologique à la surveillance des *Salmonella* en filière bovine de fromages au lait cru » est la première production de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (SCA). Il est également le fruit de l'effort collaboratif mené par un groupe de travail piloté par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) et par la direction générale de l'Alimentation (DGAL). L'institut technique (Actalia), ainsi que des acteurs de la production primaire, de la transformation fromagère, de la distribution et de la santé humaine font également partie du groupe de travail.

Cet outil a pour ambition de répondre à trois objectifs :

- améliorer la surveillance à chaque maillon de la chaîne alimentaire,
- renforcer les interactions et la communication entre les acteurs de chaque maillon,
- obtenir une plus grande cohérence dans la mise en place des actions de surveillance.

Des annexes sur le plan d'échantillonnage, les méthodes analytiques, les présentations de la Plateforme SCA, ainsi que du réseau *Salmonella*, viennent compléter ce document.

Enfin, l'élevage, premier maillon et étape clef de la contamination du lait par la bactérie *Salmonella* spp, fait l'objet d'une attention particulière dans ce document en faveur d'une surveillance intégrée, de la fourche à la fourchette.

Annexes :

1. *Salmonella* spp. Caractéristiques microbiologiques
2. Textes réglementaires - Exigences relatives à la sécurité des aliments
3. Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (SCA)
4. Réseau *Salmonella* - Surveillance des salmonelles d'origine non humaine
5. Définition d'un plan d'échantillonnage
6. Méthodes analytiques - *Salmonella* spp
7. Caractérisation phénotypique et moléculaire