

## **ARRETE MINISTERIEL CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS DE POLICE SANITAIRE VETERINAIRE RELATIVES AUX ECHANGES ENTRE LES PAYS DU BENELUX ET A L'IMPORTATION DE FARINES D'ORIGINE ANIMALE 10.11.1977 (M.B. 28.01.1978)**

**Art. 1.** Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par:

1. Service vétérinaire: le service de l'inspection vétérinaire du Ministère de l'Agriculture;
2. Inspection des Matières premières: le Service de l'Inspection des Matières premières du Ministère de l'Agriculture;
3. Vétérinaire de contrôle: le vétérinaire chargé du contrôle sanitaire au bureau de douane;
4. Importation: l'importation ou le transit à destination d'un pays partenaire.

**Art. 2.** L'autorisation d'importation prévue à l'article 4 de l'arrêté royal du 22 avril 1976 relatif aux prescriptions de police sanitaire vétérinaire relatives aux échanges entre les pays du Benelux et à l'importation de farines d'origine animale, est délivrée par le Service vétérinaire aux conditions suivantes:

1. La demande d'autorisation doit être adressée par écrit ou par télex au service de l'inspection vétérinaire par l'importateur ou par son mandataire.
2. La demande doit renseigner:
  - a) le pays d'origine en mentionnant le nom et l'adresse du fabricant;
  - b) la nature de la farine;
  - c) la quantité de la farine en mentionnant le tonnage en cas de marchandise en vrac ou le nombre de sacs en cas de marchandise emballée;
  - d) l'engin de transport au moyen duquel la farine sera importée;
  - e) la date présumée de l'importation;
  - f) le bureau de douane d'importation si l'importation dans le territoire du Benelux a lieu par un bureau de douane belge, ou bien le nom du pays partenaire si l'importation a lieu par un bureau de douane de ce pays partenaire;
  - g) le nom et l'adresse du destinataire ou la farine sera livrée.
3. L'autorisation est délivrée avec une durée de validité maximale de deux mois.  
Elle peut toutefois être retirée au cas où la situation sanitaire du cheptel du pays de provenance ferait craindre un danger de dispersion de maladies contagieuses du bétail.
4. L'original de l'autorisation est transmis à l'importateur, une copie est envoyée à l'inspecteur vétérinaire de la circonscription où l'échantillonnage aura lieu, et une seconde copie est envoyée au vétérinaire de contrôle attaché au bureau de douane auprès duquel l'envoi sera présenté.
5. L'autorisation stipule les prescriptions concernant l'échantillonnage et les obligations y afférentes pour l'importateur.

**Art. 3.** L'importation a lieu par l'un des bureaux de douane désignés à l'annexe I du présent arrêté.

**Art. 4.** L'échantillonnage, prévu à l'article 9 du même arrêté royal du 22 avril 1976, est effectué par le Service de l'Inspection des Matières premières selon les prescriptions définies à l'annexe II du présent arrêté.

**Art. 5.** Lors d'une importation par terre, l'échantillonnage est effectué au lieu de destination vers lequel l'envoi peut être acheminé après le contrôle de l'autorisation d'importation et du certificat sanitaire à la frontière.

§ 1. Lors d'une importation par un bureau de douane belge de farines destinées à la Belgique, le vétérinaire de contrôle vérifie l'autorisation d'importation et le certificat sanitaire, les date et les signe.

Les deux documents accompagnent l'envoi jusqu'au lieu de destination.

L'importateur est tenu d'avertir l'inspecteur vétérinaire de la circonscription dans laquelle se situe le lieu de destination au moins 24 h avant l'heure présumée d'arrivée de l'envoi au lieu de destination.

§ 2. Lors de l'importation par un bureau de douane belge de farines destinées à un pays partenaire, le vétérinaire de contrôle établit un formulaire d'accompagnement et d'avertissement prévu à l'article 11 de l'arrêté royal précité et dont le modèle figure à l'annexe III du présent arrêté.

Ce document est établi par le vétérinaire de contrôle en trois exemplaires dont l'original accompagne l'envoi; le deuxième exemplaire est envoyé au service central de l'inspection vétérinaire qui le transmet sans délai au service vétérinaire du pays partenaire concerné; le troisième exemplaire est conservé par le vétérinaire de contrôle pendant un an au moins.

§ 3. Lors de l'importation par un bureau de douane néerlandais ou luxembourgeois de farines destinées à la Belgique, l'envoi est acheminé après le contrôle à la frontière extérieure au lieu de destination accompagné de l'autorisation d'importation, du certificat d'origine et de santé et de l'original du formulaire d'accompagnement et d'avertissement.

L'importateur avertit 24 h au moins d'avance l'inspecteur vétérinaire de la circonscription où est situé le lieu de destination.

**Art. 6.** Lors de l'importation par bateau de mer, l'échantillonnage est effectué lors du transbordement de la farine au port.

Lors d'un transit vers un pays partenaire de farines importées par bateau de mer, l'article 5, § 2 est d'application. Lors de l'importation par bateau de rivière, l'échantillonnage peut également être effectué dans un port intérieur. Quand un envoi de farine importé par bateau de rivière est destiné à être déchargé dans son intégralité dans les silos du destinataire, l'échantillonnage peut également se faire après le contrôle des documents au port intérieur, au lieu de destination.

Dans tous ces cas, le vétérinaire de contrôle et l'importateur sont tenus de suivre les dispositions de l'article 5.

**Art. 7.** Des farines importées en vrac ou importées en emballage non suffisamment identifiable ne peuvent pas être déchargées avant l'arrivée du fonctionnaire chargé de l'échantillonnage.

**Art. 8.** Les échantillons scellés sont transmis par l'importateur ou son mandataire au laboratoire compétent.

**Art. 9.** L'Institut National de Recherches Vétérinaires est le seul laboratoire désigné pour effectuer l'examen bactériologique. Cet examen sera exécuté conformément aux directives figurant à l'annexe IV du présent arrêté.

**Art. 10.** Le résultat de l'examen bactériologique est communiqué au fonctionnaire responsable de l'inspection des Matières premières, ainsi qu'au Service central de l'Inspection vétérinaire et à l'inspection vétérinaire de la circonscription où est situé le lieu de destination de la farine.

**Art. 11.** En vertu de l'article 12 de l'arrêté royal précité du 22 avril 1976, le propriétaire de la farine doit décider endéans les 48 heures de la notification si l'envoi infecté sera renvoyé ou soumis à une nouvelle stérilisation.

**Art. 12.** L'arrêté ministériel du 24 avril 1976 concernant les prescriptions de police sanitaire vétérinaire relatives aux échanges entre les pays du Benelux et à l'importation de farines d'origine animale est abrogé.

#### Annexe I

1. Par la route et par chemin de fer:

Frontière allemande:

Eynatten (Raeren); Hauset (Raeren); Montzen (Plombières); Herbesthal (station) (Lontzen); Losheimergraben (route) (Büllingen) (Bullange); [Saint-Vith (autoroute)] (AM 23.10.1984)

Frontière française:

Adinkerke (La Panne); Abele (Poperinge); Bléharies (Brunehaut); Havay (Quévy); Hensies; Lamain (Tournai); Menin (Est); Quiévrain; Erquelinnes; Momignies; Macquenoise (Momignies); Lamorteau (Rouvroy); Quévy; Aubange; Rekkem (Menin); [Beaubru (Bouillon); Risquons-Tout (Mouscron)] (AM 04.04.1978)

2. Par la voie de mer:

Anvers; Ostende; Zeebrugge (Bruges); Bruges; Gand; Zelzate; Bruxelles (entrepôt).

3. Par la voie aérienne:

Zaventem; Ostende (Middelkerke); Deurne.

4. Par canaux et rivières:

a) Bureaux intérieurs:

Anvers; Bruges; Bruxelles (entrepôt); Gand; Liège; Louvain; Malines; Namur; Termonde; Tournai.

b) Frontière belgo-française:

Heer-Agimont (Hastière); Erquelinnes; Hensies; Bléharies (Brunehaut); Leers-Nord (Estaimpuis); Menin (Lys); Wervik; Gomines; Pont-Rouge (Gomines); Adinkerke (La Panne); [Warneton (Gomines)] (AM 04.04.1978)

#### Annexe II

##### Méthode de prélèvement des échantillons de farines d'origine animale

1. Définitions:

Lot: Quantité transportée ou stockée, constituant une unité de prélèvement d'échantillon.

Prélèvement élémentaire: Quantité donnée prélevée en un endroit précis du lot.

Echantillon: Un ensemble de prélèvements élémentaires effectués au cours d'un même échantillonnage sur un lot déterminé.

2. Quantités:

a) Lot:	Quantité maximale:
1. Marchandise en vrac	150 tonnes;
2. Marchandise emballée	ou pour les péniches, 1/10 de la quantité transportée 3000 unités d'emballage

b) Prélèvements élémentaires: 1. Marchandise en vrac 1.1. Lots jusqu'à 5 tonnes 1.2. Lots supérieurs à 5 tonnes 2. Marchandises emballées 2.1. Lots de 1 à 10 emballages 2.2. Lots de 11 à 100 emballages 2.3. Lots supérieurs à 100 emballages	Nombre minimum de prélèvements élémentaires par lot 10 prélèvements élémentaires dans tous les cas $\sqrt{(20 \text{ fois le nombre de tonnes formant le 1er lot})}$ Nombre minimum d'emballages à échantillonner: Tous les emballages Au moins 10 emballages $\sqrt{(\text{nombre des emballages formant le lot})}$
c) Echantillons Chaque échantillon	Quantité minimale: 0,5 kg

3. Prescriptions pour le prélèvement:

Les appareils pour prélèvements doivent être stériles ainsi que les récipients ou les sachets recevant les échantillons. Le prélèvement doit être effectué de façon à éviter la contamination par des salmonellas ou autres enterobacteriaceae. Les prélèvements élémentaires doivent être pris au hasard et porter sur l'ensemble du lot. Ils sont réunis de façon à constituer cinq échantillons contenant un nombre sensiblement égal de prélèvements élémentaires. Pour les péniches, on prendra, lorsque le lot est supérieur à 150 tonnes, un échantillon supplémentaire par 30 tonnes ou fraction de 30 tonnes.

Les récipients ou sachets contenant les échantillons doivent être fermés aussitôt après le remplissage; ils doivent être scellés et munis d'une étiquette retenue par le système de plombage ou de scellement, lequel est conçu de telle façon qu'il soit impossible d'ouvrir les récipients ou les sachets sans briser les plombs ou les scellés.

Le plomb ou le scellé doit porter une marque permettant d'identifier l'échantillonneur. L'étiquette porte au moins les indications figurant aux points 1, 2, 3, 4, 7 et 11 du procès-verbal de prélèvement d'échantillons.

4. Procès-verbal de prélèvement d'échantillon:

- (1) Nom de l'échantillonneur ainsi que du service dont il relève.
- (2) Marques d'identification apposées par l'échantillonneur aux échantillons.
- (3) Lieu et date du prélèvement d'échantillons.
- (4) Dénomination de la marchandise.
- (5) Nom, raison sociale et adresse de l'entreposeur et du détenteur de la marchandise.
- (6) Nom et adresse de l'importateur et du fabricant.
- (7) Désignation exacte du lot (numéro du wagon ou du camion, nom du bateau, numéro de la cale, situation de l'entrepôt ou du magasin).
- (8) Poids du lot ainsi que le nombre et la nature des emballages s'il s'agit de marchandise emballée.
- (9) Date de l'importation.
- (10) Confirmation de l'échantillonneur établissant que la prise d'échantillons a été effectuée conformément aux dispositions de la législation nationale adaptée à la décision Benelux relative aux farines animales.
- (11) Signature de l'échantillonneur.
- (12) Reproduction du cachet.

5. Destination des échantillons:

Les échantillons sont envoyés au laboratoire agréé en vue de leur examen bactériologique.

**Annexe III**

**Formulaire d'accompagnement et d'avertissement pour les farines d'origine animale importées dans le territoire du Benelux**

Le soussigné, ..... vétérinaire de contrôle responsable pour l'importation par le bureau de douane de ..... déclare:

-avoir procédé au contrôle d'un envoi de farine animale présenté à l'importation et décrit ci-après:

-nature du produit: .....

-poids: .....

-certificat d'origine et de santé: .....

-pays de provenance: .....

-avoir donné son accord pour le transport de l'envoi mentionné ci-dessus vers le lieu de destination:

-nom: .....

-adresse: .....

-pays: .....

Observations: .....

Le présent formulaire est rempli en toute sincérité.

..... le .....

(Signature, cachet nominatif et de service)

## Annexe IV

### A. La mise en évidence des salmonellas et des entérobacteriaceae

#### I. La mise en évidence des salmonellas.

##### 1. Définition:

On entend par la mise en évidence des salmonellas dans les farines animales, l'ensemble des opérations nécessaires à l'obtention des cultures pures qui répondent aux caractères des salmonellas.

##### 2. Méthode requise pour l'isolement des salmonellas:

La méthode comporte trois stades:

2.1. Premier stade: ensemencer 20 gr de l'échantillon dans 200 ml de milieu liquide non sélectif (milieu de récupération) et porter à l'incubateur à 37°C pendant 16 à 18 heures.

2.2. Deuxième stade: ensemencer 10 ml du milieu précédent dans 100 ml de bouillon d'enrichissement sélectif. Porter au bain marie à 45°C pendant 15 minutes, puis l'étuver à 43°C pendant 48 heures.

2.3. Troisième stade: étendre sur géloses sélectives après 18 à 24 heures et après 48 heures d'incubation des bouillons d'enrichissement. Ces géloses sont incubées à 37°C pendant 18 à 24 heures.

Remarque:

Pour obtenir des colonies séparées sur les géloses d'isolement, il est conseillé de prélever le bouillon d'enrichissement au moyen d'une öse de 2,3 à 3 mm de diamètre, et d'utiliser soit une boîte de Pétri de 14-15 cm de diamètre, soit 2 petites boîtes de Pétri de 9-10 cm de diamètre, la seconde boîte étant ensemencée sans avoir rechargé l'öse.

##### 3. Milieux de récupération, d'enrichissement et de la mise en évidence.

###### 3.1. Bouillon de culture non sélectif, milieu de récupération.

Composition et préparation.

Peptone	10 g
NaCl	5 g
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> . 12 H <sub>2</sub> O	9 g
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	1,5 g
Eau distillée	1000 ml

Dissoudre les différents ingrédients dans l'eau. Ajouter le pH de manière qu'après chauffage, il soit à 7,2 ± 0,1.

Steriliser à 120°C pendant 15 minutes.

###### 3.2. Bouillon au tétrathionate selon Mulier-Kauffmann, milieu de récupération.

###### 3.2.1 .Milieu de base

Tryptone	7 g
Peptone	2,3 g
NaCl	2,3 g
CaCO <sub>3</sub>	25 g
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> 5 H <sub>2</sub> O	40,7 g
Bile de bœuf desséchée	4,75 g
Eau distillée	1000 ml

Dissoudre les différents ingrédients dans l'eau en chauffant. Porter à ébullition. Homogénéiser et répartir en flacons.

###### 3.2.2. Solution de lugol

Iode	20 g
Iodure de potassium	25 g
Eau distillée	1000 ml

Dissoudre l'iodure de potassium dans environ 50 ml d'eau. Ajouter ensuite l'iode et le faire dissoudre. Compléter avec l'eau jusqu'à 100 ml. Conserver à l'obscurité et au frais.

###### 3.2.3. Solution de vert brillant

Vert brillant	100 mg
Eau distillée	100 ml

Chauffer la solution pendant une demi-heure au bain-marie bouillant. Conserver maximum 2 mois à l'obscurité et au frais.

###### 3.2.4. Préparation finale

Le milieu doit être utilisé le jour de sa préparation.

Milieu de base 3.2.1.	1000 ml
Solution de lugol 3.2.2.	19,0 ml
Solution de vert brillant 3.2.3.	9,5 ml

###### 3.3. Milieu d'isolement, gélose ou vert brillant

Extrait de viande (poudre)	5 g
Extrait de levure (poudre)	3 g
Peptone	10 g

Lactose	10 g
Sucrose	10 g
NA <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> ·12H <sub>2</sub> O	1 g
NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	0,6 g
Rouge de Phénol	0,09 g
Vert brillant (B. D H)	4,7 mg
Agar n°1 (*)	12 g
Eau distillée	1000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant. Porter à ébullition jusqu'aux premiers bouillonnements de l'eau. Refroidir à 50°C et couler en boîtes de Pétri. Le pH doit être de 6,9 plus ou moins 0,1.

#### 4. Identification.

L'identification doit s'effectuer sur des colonies parfaitement isolées. Effectuer, si nécessaire, un second isolement sur milieu solide. Les colonies suspectes sont identifiées par les réactions biochimiques et sérologiques.

##### 4.1. Réactions biochimiques

Un petit nombre de réactions biochimiques permettront généralement de s'assurer que la colonie suspecte est vraisemblablement une salmonella. Réactions sur gélose de Kliglen ou sur gélose T.S.I.

Réactions de décarboxylation de la lysine.

Réactions de décomposition de l'urée en ammoniaque.

Les salmonellas répondent aux caractères suivants:

Réaction T.S.I.	glucose (acidification)	+ 100 %
	glucose (formation de gaz)	+ 91,9 %
	lactose	- 99,2 %
	saccharose	- 99,5 %
	formation de H <sub>2</sub> S	+ 91,6 %
	Décarboxylation de la lysine	+ 94,6 %
	Décomposition de l'urée	- 100 %

##### 4.1.1. Gélose T.S.I.

###### 4.1.1.1. Composition et préparation

Peptone	20 g
Extrait de levure en poudre	3 g
Extrait de viande en pâte	3 g
Glucose	1 g
Lactose	10 g
Saccharose	10 g
NaCl	5 g
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> 5H <sub>2</sub> O	0,3 g
FeSO <sub>4</sub> 7H <sub>2</sub> O	0,2 g
Rouge de phénol	50 mg
Agar	12 g
Eau distillée	1 000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant.

Ajuster le pH 7,4 plus ou moins 0,1; répartir en tubes à culture et stériliser à 120°C pendant 20 minutes.

Conservation: 1 semaine.

Au moment de l'emploi, après nouvelle dissolution, pendant au moins 20 minutes au bain-marie à l'ébullition, laisser refroidir les tubes en position inclinée de telle manière que le fond du tube reste entièrement rempli sur une longueur d'environ 2,5 cm.

##### 4.1.1.2. Mode opératoire et lecture

Prélever un peu de matériel bactérien et éprouver au moyen d'un fil droit, l'étendre en surface et ensemercer en profondeur par piqûre à travers la gélose du culot. Incuber à 37°C pendant 24 heures.

Lecture:

Culot:	jaune	:glucose fermenté
	rouge ou inchangé	:glucose non fermenté
	noir	:formation d'H <sub>2</sub> S
Bulles ou déchiré		:formation de gaz à partir du glucose
Surface:	jaune	:lactose et/ou saccharose fermentés
	rouge ou inchangé	:ni glucose, ni saccharose fermentés.

##### 4.1.2. Décarboxylation de la lysine

###### 4.1.2.1. Milieu

1 -Lysine HCL	5 g
---------------	-----

Extrait de levure en poudre	3 g
Glucose	1 g
Pourpre de bromocrésol	15 mg
Eau distillée	1000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau. Ajuster le pH à 7,2 plus ou moins 0,1. Répartir en tubes environ 5 ml et stériliser à 120°C pendant 15 minutes.

#### 4.1.2.2. Mode opératoire et lecture.

Ensemencer avec le matériel bactérien à éprouver et incuber à 37°C pendant 24 heures.

Le milieu présente une couleur violette lors de réaction positive, et jaune lors de réaction négative.

#### 4.1.3. Décomposition de l'urée.

##### 4.1.3.1. Milieu

##### 4.1.3.1.1. Solution d'urée, substances nutritives et indicateur

Peptone	1 g
Glucose	1 g
NaCl	5 g
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	2 g
Urée	20 g
Rouge de phénol	12 mg
Eau distillée	100 ml

Dissoudre d'abord le rouge de phénol dans l'eau, à chaud. Refroidir ensuite et dissoudre les autres ingrédients. Ajuster le pH 6,8 plus ou moins 0,1 et stériliser par filtration (filtre G.5).

##### 4.1.3.1.2. Gélose

Gélose	15 g
Eau distillée	900 ml

Dissoudre à chaud l'agar dans l'eau et stériliser à 120°C pendant 120 minutes.

##### 4.1.3.1.3. Préparation.

Mélanger aseptiquement la gélose et la solution d'urée amenés à une T° d'environ 50°C. Répartir en tubes, environ 7 ml par tube, et laisser solidifier en position inclinée.

##### 4.1.3.2. Mode opératoire et lecture

Ensemencer la surface du milieu avec le matériel bactérien à éprouver. Incuber à 37°C pendant 1 ou 2 jours.

La décomposition de l'urée en ammoniac se traduit par un virage de l'indicateur au rose puis au rouge.

N.B. On peut utiliser le milieu de l'urée selon Stuart.

#### 4.2. Réactions sérologiques.

Les colonies qui répondent aux caractères biochimiques des salmonellas sont identifiées ultérieurement par la recherche des antigènes O et H.

Cette recherche nécessite l'utilisation d'une gamme de sérums monovalents spécifiques. Une identification préliminaire peut être effectuée au moyen d'un sérum polyvalent.

Les laboratoires qui ne disposent pas de tels sérums peuvent envoyer leurs souches à identifier aux centres nationaux de recherche des salmonellas.

## II. La mise en évidence des entérobacteriaceae.

### 1. Définition

La famille des entérobacteriaceae est composée de germes gram négatifs mobiles ou immobiles. Ils cultivent sur les milieux ordinaires, réduisent les nitrates en nitrites, donnent une réaction d'oxydase négative et dégradent les hydrates de carbone par métabolisme fermentatif.

Sont considérés comme entérobacteriaceae, les germes positifs au test décrit ci-dessous.

### 2. Méthode.

Ensemencer 10 g de l'échantillon dans 150 ml de bouillon sélectif.

Incuber à 37°C pendant 18-24 heures. Prélever une öse de ce bouillon et l'étaler sur gélose sélective et incuber à 37°C pendant 18-24 heures.

### 3. Composition des milieux.

#### 3.1. Bouillon tamponné au vert brillant, bile et glucose (EE Broth).

Peptone	10 g
Glucose	5 g
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> .2H <sub>2</sub> O	8 g
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	2 g
Bile de bœuf desséchée	20 g
Vert brillant	15 mg
Eau distillée	1 000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant. Ajuster le pH à 7,2 plus ou moins 0,1 et chauffer à 100°C pendant 30 minutes.

3.2. Gélose glucosée au rouge violet et à la bile.

Peptone	7 g
Extrait de levure en poudre	3 g
NaCl	5 g
Sels biliaires	1,5 g
Glucose	10 g
Rouge neutre	0,03 g
Agar	15 g
Cristal violet	0,002 g
Eau distillée	1 000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant jusqu'à 100°C.

Refroidir jusqu'à 50°C.

Ajuster le pH à 7,3 plus ou moins 0,1 et répartir en boîtes de Pétri.

La stérilisation n'est pas nécessaire et est même déconseillée.

4. Interprétation.

Les colonies d'entérobactériaceae sont violettes, entourée d'une zone rouge violet.

## **B. Evaluation des farines d'origine animale eu égard à leur admission dans les pays du Benelux**

1. Marchandises en vrac

Lorsque la marchandise en vrac est transportée par bateaux contenant des quantités supérieures à 1000 tonnes, cette marchandise en vrac est transbordée sur des péniches qui peuvent transporter  $\pm 1000$  tonnes.

Conformément à l'annexe II, on échantillonne par péniche 10 fractions qui se constituent automatiquement étant donné la présence de divers compartiments dans les péniches.

Lorsque la méthode visée au point I met en évidence des salmonellas dans un ou plusieurs des échantillons du lot, celui-ci est déclaré positif. Cette constatation a toutefois également une conséquence sur la contamination de la péniche en raison du mélange qui a eu lieu lors du chargement et du déchargement de la marchandise. Aussi, lorsque des salmonellas sont mises en évidence pour plus de 2 lots par péniche, il faudra refuser celle-ci dans son entièreté.

2. Marchandises emballées

Les échantillons obtenus conformément à la méthode décrite à l'annexe II subissent un test des salmonellas suivant la méthode définie au point I.

Lorsqu'un des échantillons contient des salmonellas, le lot est refusé.

(\*) Agar très pur.