Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2014-919** **20/11/2014**

Date de mise en application : 01/12/2014
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 09/01/2015
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : OFFA 2014. Contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires à l'occasion des fêtes de fin d'année 2014.

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite. Elle débutera le 1er décembre 2014 et s'achèvera le 9 janvier 2015. Les données relatives à cette opération devront être saisies dans SIGAL au plus tard le 20 janvier 2015. Elle a pour objectif de contrôler que, malgré l'activité accrue durant cette période de fêtes, la production et la distribution des denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que le flux de denrées festives (Etats membres, pays tiers), se font dans le respect des textes réglementaires sus-référencés. Les actions conduites dans le secteur de la remise directe font l'objet d'une instruction conjointe DGAL/DGCCRF ci-annexée.

Textes de référence :Règlements (CE) n°178/2002 - (CE) n°852/2004 - (CE) n°853/2004 et leurs règlements d'application – Règlements (CE) n°882/2004 et (CE) n°854/2004, livre II du code rural et de la pêche maritime, titre III et les arrêtés pris pour son application – Règlement (CE) n°2073/2005 – Règlement (CE) n° 2075/2005 – Règlement (CE) n° 1099/2009 - Arrêtés du 18/12/09 et 21/12/09 - NS 2005-8205 du 17/08/05 (traçabilité) - NS 2012-8144 (sanctions pénales) - IT 2014-89 (bilan OFFA 2013).

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période, et tout particulièrement dans les établissements développant les activités suivantes :

- production et commercialisation de coquillages ;
- commercialisation du gibier et tout particulièrement du sanglier (avec notamment une vérification des contrôles « trichine ») ;
- fabrication de produits traiteurs festifs.

La vérification des critères microbiologiques réglementaires est un des points cités dans cette note de service. Elle constitue un élément parmi d'autres dans le contrôle effectué par les inspecteurs qui doivent juger de sa nécessité, dans le contexte de chacune de leurs inspections.

I – CHAMP D'INTERVENTION COMMUN DGAL ET DGCCRF

Les actions conduites par les agents des DD(CS)PP et des DAAF, notamment dans le **secteur de la remise directe,** font partie d'une instruction commune en **annexe 1**. Cette même instruction est publiée par la DGCCRF dans une « tâche nationale » référencée TN 170 - 20 GB.

II – ACTIONS SPECIFIQUES DES AGENTS DE LA DGAL

II.1 - COQUILLAGES : ETABLISSEMENTS DE PURIFICATION – EXPEDITION, INTERMEDIAIRES APRES EXPEDITION (BPMED)

Dans les établissements d'expédition et de purification, les contrôles consisteront notamment à vérifier les points suivants :

- **Contrôles à réception (E03, G10)**

Vérifier que les professionnels possèdent, exploitent et archivent toutes les informations pertinentes relatives à la traçabilité amont des lots entrant dans l'établissement et en particulier le **statut sanitaire des lots de coquillages achetés,** qui doivent être accompagnés d'un **document d'enregistrement** :

- conformité des renseignements portés : identité du producteur, date de récolte, zone de production et son classement sanitaire, espèce, quantités et destination du lot ; le cas échéant, adresse du centre de purification et durée de la purification ;
- enregistrement de la date de réception du lot ;
- conservation du document d'enregistrement au moins 12 mois après l'expédition des coquillages concernés.

- **Traçabilité (E13, G08)**

Le système de traçabilité peut être manuscrit (registres) ou informatisé. Dans tous les cas, l'information doit être accessible aisément et le système opérationnel (obligation de résultats et non de moyens).

Les tests de traçabilité (amont, aval, interne) doivent permettre de tracer également les traitements éventuels de purification (bassins utilisés, durées, constitution des lots) et les autocontrôles sur les lots reçus et expédiés.

- **Maîtrise de la qualité de l'eau de mer (E1208, G07)**

La procédure de gestion de la qualité de l'eau **(G07)** et ses enregistrements **(E1208)** doivent donner des informations sur :

- les rythmes, dates et heures de remplissage et vidange des réserves et bassins ;
- la maintenance et le suivi des systèmes de traitement de l'eau.

- **Maîtrise de la purification (E1209)**

Les enregistrements concernant la purification doivent permettre de vérifier le respect des paramètres retenus (notamment la durée des cycles) et le suivi des lots.

- **Mise en œuvre par les professionnels des autocontrôles (E09)**

- Présence et archivage des résultats des analyses prévues au titre de la vérification du PMS : coquillages à réception, coquillages après manipulation (expédition et/ou purification), eau de mer propre **(E0901)**.

- Interprétation et prise des mesures correctives quand cela a été nécessaire **(E0902),** gestion des éventuelles non-conformités (**E13).**

- **Produits finis (D05)**

Absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une réimmersion, sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même (pas de cession physique des produits).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués sur les coquillages produits finis afin de vérifier leur conformité aux critères du règlement (CE) n°2073/2005. Ces prélèvements seront réalisés sans préjudice des prélèvements programmés par la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8195 du 27 novembre 2013 relative au plan de surveillance de la contamination par *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants au titre de l'année 2014.

Les contrôles des intermédiaires intervenant après l'expédition se focaliseront sur les éléments de traçabilité, à conserver pendant au moins six mois, conformément aux dispositions de la note de service N2005-8205, en particulier si ces exploitants procèdent au reconditionnement de lots de coquillages. A ce titre, je vous rappelle que la vente directe ne peut se faire que pour des produits provenant d'expéditeurs agréés, ces derniers étant seuls autorisés à procéder au fractionnement et au reconditionnement de lots de coquillages destinés à la consommation humaine. Les manquements à ces exigences devront être sanctionnés conformément à l'article L.237-2 du CRPM.

Après départ du centre d'expédition, la réimmersion et l'aspersion des coquillages vivants sont interdites.

II.2 – VIANDES DE GIBIER

Vous veillerez au respect des modalités de commercialisation du gibier selon les différents circuits, notamment en ce qui concerne la traçabilité, l'hygiène de la détention et de la manipulation du gibier non dépouillé, la conformité des fiches d'examen initial et la réalisation effective avant mise sur le marché de la recherche de *Trichinella* sur les sangliers remis en circuit court, conformément au règlement (CE) n°2075/2005. La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012 précise les exigences de commercialisation du gibier sauvage en fonction du type de circuit.

Des contrôles sanitaires seront également effectués sur les viandes de gibier sauvage cédées directement par le chasseur au restaurateur.

II.3 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

II.3.1 - Abattoirs de volailles et de palmipèdes gras

Vous veillerez en particulier au contrôle des points suivants :

- ♦ l'état de maintenance des locaux et des équipements, en particulier ceux en contact ou en surplomb des denrées nues ;
- ♦ l'état de propreté de l'abattoir ;
- ♦ l'hygiène des manipulations et le comportement du personnel ;
- ♦ la maîtrise des températures ;
- ♦ la gestion des sous-produits animaux ;

♦ la traçabilité ;

♦ la réalisation par l'exploitant du contrôle de l'ICA et des animaux introduits à l'abattoir ;

♦ la maîtrise hygiénique du process d'abattage ;

♦ la mise en œuvre des procédures de vérification comprenant les auto-contrôles microbiologiques ;

♦ le respect du règlement (CE) n°1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, en particulier :

- la conformité du matériel (notamment l'absence de caisson à vide) et le respect des paramètres essentiels d'utilisation décrits dans l'annexe I - tableau I du règlement (CE) n°1099/2009,
- la qualité de l'étourdissement et la pertinence des autocontrôles,
- l'absence de signe de vie avant l'entrée en bac d'échaudage.

II.3.2 - Ateliers de découpe de volailles et de palmipèdes gras

Les ateliers de découpe de volailles de chair festives (chapons, dindes, poulardes,...) et de palmipèdes gras sont particulièrement sollicités durant cette période et les contrôles porteront plus particulièrement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement de ces établissements et sur les matières premières :

♦ hygiène des manipulations des denrées **(E04)** ;

♦ nettoyage et désinfection des locaux et des matériels **(B02)** ;

♦ surveillance des points de contrôles prioritaires (maîtrise de la réfrigération et des températures, traçabilité…) **(E10, E12**) ;

♦ respect des procédures de traçabilité, retrait des produits, gestion des non-conformités (**E13)** ;

♦ maîtrise des températures **(E12**).

Il est rappelé que, suite à une modification du règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III, section II, chapitre V point 4), le transport des foies destinés à la production de foie gras transformé est autorisé à une température de + 10°C, sous réserve que ces abats quittent immédiatement l'abattoir ou la salle de découpe, et que le transport ne dure pas plus de deux heures.

Par ailleurs, les dispositions déjà reconduites lors de l'OFFA 2013 et relatives au transport des carcasses de palmipèdes gras à des températures comprises entre + 4°C et + 10°C (si le délai maximal de maintien à cette température n'excède pas 30 heures après l'abattage et que le transport depuis la sortie de l'abattoir n'excède pas deux heures) sont maintenues.

II.3.3 - Cas particulier des présentations « traditionnelles » de volailles

Les carcasses commercialisées non saignées, partiellement plumées (tête non plumée en particulier) et/ou non éviscérées (annexe de l'arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles) doivent être estampillées avec la marque d'identification de l'établissement d'origine titulaire d'un agrément UE. Si l'établissement d'abattage est non agréé (« tuerie »), les règles d'identification des carcasses s'appliquent.

Une attention particulière sera portée au plan de maîtrise sanitaire des établissements faisant appel aux dérogations visées à l'article 1er de l'arrêté du 20 mai 2009 (cf. mesures de maîtrise et de surveillance particulières pour les produits obtenus à partir de méthodes traditionnelles).

II.4 - <u>ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION - ENTREPÔTS</u>

II.4.1 - Etablissements de transformation

Les contrôles s'effectueront essentiellement dans les établissements élaborant des produits de la mer et d'eau douce, et les établissements de production de produits à base de viande et de préparations de viande qui élaborent des produits festifs, par exemple : saumon fumé, crustacés cuits, foies gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier…

Une attention particulière devra être portée aux points suivants :

♦ la qualité des matières premières **(D01)** : utilisation de matières premières autorisées (par exemple certaines

parties de la tête et les intestins sont notamment interdits pour la fabrication de produits à base de viande de volailles) ;

- ♦ la surveillance et l'application des mesures correctives aux points déterminants retenus **(E08)** ;
- ♦ les procédures de vérification comprenant les résultats d'autocontrôles **(E09)** ;
- ♦ la maîtrise des températures (**E1203)** ;
- ♦ le respect des procédures de traçabilité (**E13)**.

Chez les fabricants de conserves**,** les vérifications porteront notamment sur :

- ♦ la disponibilité d'un autoclave correctement équipé et soumis à une maintenance régulière ;
- ♦ la formation du ou des opérateur(s) en charge de la fermeture des conditionnements et de la conduite de l'autoclave, opérations requérant une haute technicité ;
- ♦ la validation des barèmes de stérilisation et l'enregistrement des traitements thermiques appliqués ;
- ♦ la maîtrise des étapes de fermeture des conditionnements (contrôle de l'étanchéité) et de stérilisation (respect du ou des barème(s)) et la vérification de l'application d'actions correctives adaptées en cas de détection d'une non-conformité ;
- ♦ les résultats des tests de stabilité.

II.4.2 - Entrepôts

Vous ciblerez vos contrôles dans les établissements "multiproduits", notamment sur la pertinence du plan de maîtrise sanitaire mis en place (ex : maîtrise des nuisibles et des contaminations liées à l'environnement) et l'effectivité des contrôles à réception / expédition et des procédures de traçabilité amont/aval.

Dans le cas des entrepôts stockant du gibier non dépouillé (y compris les centres de collecte), vous vérifierez en particulier l'identification individuelle du gros gibier et par lot du petit gibier, la disponibilité des fiches d'examen initial et l'absence de risques de contamination des autres produits par la venaison.

Par ailleurs, des contrôles seront effectués concernant la gestion des invendus par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

II.5 - CONTRÔLE DES MOYENS DE TRANSPORT

Il convient de veiller particulièrement :

- ♦ à l'hygiène des denrées transportées (ex : transport concomitant de gibiers non dépouillés ou plumés avec d'autres denrées non protégées) ;
- ♦ au respect des températures de conservation des denrées transportées, avec la vérification de la correspondance entre l'étiquetage des produits et leur état physique constaté, en particulier pour les produits de la pêche congelés ou frais ;
- ♦ à la traçabilité effective des denrées transportées sur la base des informations minimales exigibles sur la nature des denrées transportées, et leurs points d'expédition et de destination (lettre de voiture, CMR, bons de livraison) ;
- ♦ à la conformité technique des engins de transport des denrées.

Dans le cas des camions transportant du gibier non dépouillé, vous vérifierez en particulier l'identification individuelle du gros gibier et par lot du petit gibier, la disponibilité des fiches d'examen initial ainsi que l'absence de risque de contamination des autres produits par la venaison.

II.6 - CONTRÔLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N°178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

Voir le point 1.2 de l'annexe 1 de la présente note.

II.7 - CONTRÔLES DES FLUX DES PRODUITS

II.7.1 – Contrôles à destination

Vous pourrez mettre en œuvre, si vous avez connaissance de produits festifs en provenance d'Etats membres, des contrôles à destination ciblés, dans le cadre des procédures définies par la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8162 du 11 juillet 2011.

II.7.2 – Contrôles à l'exportation

Cette opération est l'occasion de réaliser des contrôles dans les établissements exportant des produits festifs et de vérifier notamment :

- ♦ que les lots n'ont pas quitté le département avant la signature du certificat (suivi des bordereaux d'expédition en cas d'absence du produit lors du contrôle) ;
- ♦ la correspondance entre les renseignements portés sur les certificats et ceux des étiquettes « produit ».

Dans le premier cas, aucune action sur le produit ne pouvant être engagée, il est possible de décider de modifier les modalités de signature des certificats avec l'opérateur concerné : présentation des certificats à l'avance puis réalisation d'un nouveau contrôle pour constater si les améliorations nécessaires ont été apportées.

Dans le deuxième cas, le lot ne peut être exporté tant qu'un certificat concordant n'a pas été rédigé. Il revient à l'opérateur de se rapprocher du vétérinaire certificateur pour définir les modalités de cette nouvelle certification, qui ne peut être engagée qu'après la récupération préalable du certificat original signé précédemment.

III - ENREGISTREMENT DES DONNEES

Les principes suivants sont rappelés :

- l'enregistrement se fait dans la base du donneur d'ordre pour **les domaines de compétence exclusive** : enregistrement SIGAL pour des actions menées par les agents relevant du programme 206 mentionnées au chapitre II de la présente note et enregistrement SORA pour les TN spécifiques associées, les produits non alimentaires, les volets « loyauté » (disponibilité, étiquetage, présentation…) et « information du consommateur » (affichage des prix) ;

- l'enregistrement concernant l'hygiène alimentaire au stade de la remise directe (domaine commun) se fait dans la base relevant du programme de rattachement de **l'agent intervenant seul** (agent relevant du programme 206 dans la base SIGAL ou agent relevant du programme 134 dans la base SORA) ;

- **sur les contrôles conjoints de l'hygiène alimentaire en remise directe**, une liberté d'appréciation de la base d'enregistrement est laissée aux services (l'enregistrement dans SORA doit mentionner obligatoirement "contrôle conjoint").

Il convient de rappeler que **l'ensemble des points de contrôle ciblés pour les actions relevant des axes répression ou amélioration doit être observé, et que tous les items observés doivent systématiquement être évalués**. A cet égard, certains points non conformes, en particulier ceux liés au volet documentaire, ne doivent pas être notés PO alors qu'ils devraient faire l'objet d'une notation. Ainsi, en cas d'absence de plan de nettoyage-désinfection, l'item *G03* doit être noté D et non PO.

Certaines informations supplémentaires sont nécessaires à l'élaboration d'un bilan plus complet de l'opération. A cet effet, je vous demande, le cas échéant, de m'informer au fil de l'eau de certains **faits marquants** tels que :

- ♦ l'immersion ou l'aspersion, non autorisée, des coquillages en distribution,
- ♦ l'étiquetage sanitaire des coquillages non conforme,
- ♦ la pratique frauduleuse de « remballe »,
- ♦ les viandes de sanglier en circuit court pour lesquelles la présentation de document mentionnant le résultat négatif « trichine » n'est pas obtenue ou l'absence de concordance entre ce document et l'identification de la carcasse (cf. annexe 1),
- ♦ un résultat d'analyse non conforme,
- ♦ ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence,…).

Ces faits marquants doivent faire l'objet d'une **fiche de signalement** (modèle en **annexe 2)**.

En présence de tels faits marquants et dans toute autre situation où cela s'avèrerait nécessaire, outre le rappel préalable des exigences réglementaires et l'engagement éventuel de poursuites pénales, des suites adaptées (saisie, destruction, fermeture de l'établissement pour nettoyage/désinfection…) seront mises en œuvre.
Il convient en particulier de s'assurer que les établissements concernés par une évaluation globale D font l'objet de suites proportionnées aux non-conformités constatées.

* * *

Vous voudrez bien m'informer des difficultés éventuelles rencontrées dans la mise en application de la présente note.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE 1

DGCCRF **DGAL**

Opération Fêtes de Fin d'Année 2014 - 2015
Instructions conjointes pour les contrôles de sécurité sanitaire des aliments au stade de la remise directe

1. Dispositions générales pour le contrôle des denrées alimentaires

1.1. Points de vigilance

De façon générale, une **attention particulière** sera consacrée :

- à l'hygiène des manipulations des denrées et au comportement du personnel,

- à la propreté et au respect des procédures de nettoyage et désinfection régulières des structures entrant ou non en contact avec les denrées,

- à l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés ou dérogataires…),

- à la conservation des étiquetages des produits déconditionnés,

- au respect des températures réglementaires (Denrées froides et Denrées chaudes) et à la surcharge éventuelle des chambres frigorifiques et des meubles de détention et de vente des produits surgelés,

- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application,

- à la sécurité du consommateur sur tout ce qui concerne les process, les technologies alimentaires et le risque environnemental (traçabilité, additifs, résidus de pesticides, contaminants, polluants, étiquetage de sécurité relative aux allergènes ou à la santé…).

1.2. Traçabilité

Le système de traçabilité demeure toujours perfectible, en particulier dans les domaines de la distribution/métiers de bouche. Ce type de contrôle est donc reconduit. A cet égard, vous vous référerez pour cette action à la note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 « Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) ».

1.3. Microbiologie

L'opération sera opportunément mise à profit pour réaliser les objectifs de prélèvements microbiologiques prévus par la TN 32 GB de la DNO 2014. Les produits festifs les plus sensibles seront principalement ciblés.

2. Dispositions spécifiques par secteur d'activité

Si on examine par secteur d'activité, les contrôles de l'OFA / OFFA 2014-2015 porteront plus précisément sur :

2.1. Les ventes ambulantes sur les marchés et notamment les marchés de Noël

Les **marchés et spécialement ceux de Noël** représentent une priorité de ces contrôles.

Le respect des conditions de température et des dates limites de consommation (DLC) constitueront les principaux points à vérifier. Des contrôles de température seront réalisés sur les produits festifs exposés à la vente, notamment lorsque les rayons apparaîtront particulièrement chargés. La sécurité de certaines denrées alimentaires spécifiques pourra également être contrôlée.

Par ailleurs, les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires correspondent à une problématique de **sécurité des produits alimentaires** souvent rencontrée sur ces lieux de vente.

Conformément aux plans de surveillance de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et objets (notamment la TN 340 GA - aptitude au contact des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires, la TN 316 GA - Surveillance de la contamination de certaines denrées alimentaires par les métaux lourds et par l'arsenic…), il s'agit de maîtriser le risque de migration de substances chimiques à partir des matériaux vers les denrées alimentaires.

2.2. La restauration commerciale et notamment celle qui propose des repas « spéciaux » pour les fêtes de Noël ou du premier de l'an

Les résultats des contrôles des années passées dans ce secteur ont permis de relever notamment que l'hygiène de manipulation des denrées est à améliorer, au regard notamment de la proportion relativement limitée d'établissements conformes en matière de plan de nettoyage/désinfection et de procédures d'hygiène du personnel. Outre les exigences spécifiques aux produits, les contrôles porteront plus particulièrement sur ces points d'amélioration, ainsi que sur la vérification de la mise en place effective du plan de maîtrise sanitaire tel que décrit dans la NS DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012.

Il s'agira de rester vigilant en particulier à l'égard des manquements récurrents que sont :

- des conditions de congélation non conformes *;*
- les produits à DLC dépassée ;
- les huiles de friture impropres à la consommation ;
- la non-conservation de l'emballage d'origine des matières premières.

2.3. Les poissonneries (et les rayons spécialisés en GMS)

La vente des produits de la mer est particulièrement importante et il s'agira notamment de vérifier :

- les conditions de conservation des produits de la mer et d'eau douce ;

-**la réglementation spécifique coquillages** réglementant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants : rappelons qu'une étiquette sanitaire doit être apposée sur chaque emballage indiquant, le pays d'origine, les noms scientifique et commun des coquillages, l'identification du centre d'expédition par son numéro d'agrément, la date de conditionnement, la mention « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » ou à défaut la date de durabilité.

Au niveau de la distribution et de la vente au détail des coquillages, sera plus particulièrement visé le respect des règles sanitaires et de commercialisation suivantes :

- conditionnement en colis fermés lors de la réception ;
- conformité de l'étiquetage et du marquage d'identification (cf. règlement (CE) n°853/2004 – section VII - chapitre VII) ;
- conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire de chaque colis fractionné pendant une durée minimale de 2 mois ;
- stockage et présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages ;
- absence d'aspersion ou d'immersion conformément à la réglementation européenne ;
- absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition (sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même, sans cession physique des produits).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués pour vérifier la conformité aux critères du règlement (CE) n°2073/2005 (cf. dans la DNO 2014 de la DGCCRF, la TN 32 GB - Contrôle de la qualité microbiologique des aliments (denrées animales ou d'origine animale) et la TN 32 GC - Contrôle de la qualité microbiologique des végétaux consommés en l'état).

Au niveau du transport des coquillages vivants, les contrôles seront également renforcés. A cet égard, le transport des coquillages vivants destinés à la consommation doit être réalisé dans le respect des dispositions générales du règlement (CE) n°852/2004 et des exigences spécifiques du chapitre VIII de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

ANNEXE 2

Fiche de signalement d'un fait marquant

OFFA 2014 - 2015

Direction départementale / régionale :

Objet :

Enregistrement : SORA ☐
SIGAL ☐ **=> Numéro de l'intervention concernée dans SIGAL :**

Exposé du (des) fait(s) marquant(s) constaté(s) :

Suite(s) donnée(s) :

Commentaire(s) et renseignement(s) particulier(s):
(permettant notamment d'apprécier la situation des personnes ou entreprises en cause - ex. chiffre d'affaires de l'entreprise- l'incidence financière de la pratique, les dommages physiques et matériels évités - ou tout autre fait notable (ex. situation sanitaire de l'entreprise, pratique frauduleuse,..).

Destinataire(s) :

A retourner à la DGAL et à la DGCCRF respectivement aux adresses suivantes :

- betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

- bureau-1C@dgccrf.finances.gouv.fr (via le pôle C de la DIRECCTE)