Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8150** **Date: 28 mai 2004**

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » 2003.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8174 du 22 octobre 2003.

Bases juridiques : livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application.

Résumé :

Les contrôles effectués afin de vérifier que, malgré l'activité accrue durant la période de fêtes, le commerce des denrées alimentaires d'origine animale se fait dans le respect des prescriptions prévues par le livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application, ont porté en priorité sur les denrées traditionnellement consommées pour les fêtes de fin d'année : produits de la filière palmipèdes gras, produits de charcuterie et plats cuisinés, poissons fumés, coquillages et viandes de gibier.

Destinataires pour information
- Directeurs départementaux des services vétérinaires - Préfets - DRAF/DAF - DDAF – Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole nationale des services vétérinaires - INFOMA - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis

Les statistiques relatives aux contrôles, aux sanctions et aux saisies sont représentées dans les tableaux que vous trouverez en annexe. Pour les analyser, il a été fait appel à deux types de calcul : la répartition et le pourcentage.

La répartition des visites entre les différentes catégories d'établissements est présentée en indiquant pour chaque catégorie d'établissement la part des visites qui lui est consacrée :

$$\frac{\text{Nombre de visites des établissements d'une catégorie donnée x 100}}{\text{Nombre total de visites}}$$

Le pourcentage d'établissement d'une catégorie donnée faisant l'objet d'un procès verbal est calculé comme suit :

$$\frac{\text{Nombre de procès verbaux adressés aux établissements d'une catégorie donnée x 100}}{\text{Nombre de visites dans cette catégorie d'établissement}}$$

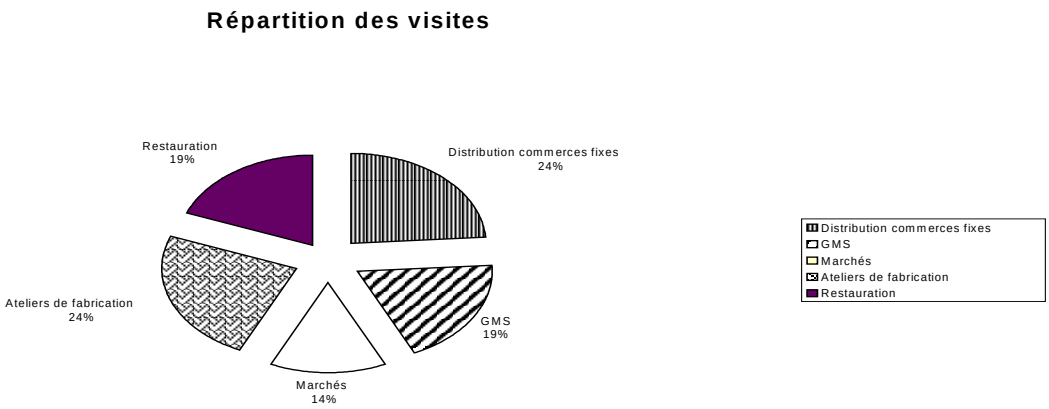
I - Données Générales

I-1 - Tableau I

Le nombre de visites effectuées en 2003 a augmenté de l'ordre de 70 % environ par rapport à 2002 (12421 visites en 2003 contre 7 201 en 2002). Cette augmentation est liée à l'allongement de la période de l'OFFA en 2003 (deux mois en 2003 contre quatre semaines en 2002) afin de mieux cerner les différents pics d'activité du secteur agro-alimentaire, notamment au niveau de la fabrication.

La répartition des différents secteurs visités est présentée dans le diagramme ci dessous en regroupant les grandes catégories d'établissements visités : les ateliers de fabrication représentent le secteur comportant le plus de visites, suivi du secteur de la restauration.

En lien avec l'allongement de la période de l'OFFA, le nombre de procès-verbaux a presque doublé (231 en 2003 contre 117 en 2002) et le nombre d'opérations de saisie a augmenté de 44 % par rapport à 2002. Le nombre de rappels de réglementation a augmenté de 85%. Les quantités de denrées saisies (31 559 Kg) retrouvent des niveaux plus proches de ceux de l'année 2000 après une baisse en 2001 et 2002. On notera que 1,9 % des visites sont suivies d'un procès-verbal et de l'ordre de 31 % d'un rappel de réglementation.



I-2 - Tableaux I-1 à I-5

Ces tableaux permettent d'étudier l'évolution sur plusieurs années de la répartition du nombre de visites, des procès verbaux, des avertissements (rappels de réglementation) et des opérations de saisie dans le cadre de l'Opération Alimentation "fêtes de fin d'année".

La répartition des visites (de l'ordre de 20% pour la restauration ainsi que pour les ateliers de fabrication, de l'ordre de 10% pour les marchés, 15% pour les GMS et 25% pour le commerce de détail), des procès verbaux, des avertissements (rappels de réglementation) et des opérations de saisie varie peu d'une année sur l'autre.

II - Actions spécifiques

II-1) Contrôles de la commercialisation des viandes de gibier et de palmipèdes gras

Les inspections réalisées en ce qui concerne les carcasses de gibier à plumes, les cailles et petites volailles farcies ont décelé des non conformités de l'estampillage dans 5% des cas au maximum.

En outre, l'enquête prévoyait que soient réalisés des contrôles portant sur les centres de collecte d'une part, et sur les contrôles "trichine" d'autre part. Les données chiffrées qui m'ont été transmises n'ont pas pu être compilées et exploitées de façon globale, étant donné que la finalité des questions n'a pas été comprise de la même façon dans tous les départements. Ainsi, les cellules "nombre de carcasses contrôlées" et "nombre de carcasses estampillées" ont parfois été remplies à partir du nombre de carcasses "vues" par vos services dans la période considérée, dans des points de vente ou dans des établissements destinant ces denrées à des points de vente, alors que dans d'autres cas, ces cellules ont été remplies à partir du "bilan d'activité" d'un ou plusieurs ateliers de traitement de gibiers, présents dans le département.

Selon le cas, la proportion d'animaux effectivement estampillés est complètement différente : un département qui aurait réalisé l'opération OFFA exclusivement en atelier de traitement donnerait une image très satisfaisante du taux de dépistage (qui devrait être de 100 %, s'il n'y a pas de saisie en amont pour un autre motif), alors qu'un département qui aurait ciblé ses contrôles au stade de la distribution par exemple, pourrait avoir un taux nettement moins satisfaisant.

Sans pouvoir chiffrer ces données, le bilan fait néanmoins apparaître le fait que tous les sangliers commercialisés ne sont pas revêtus d'une estampille réglementaire (estampille "T" ou l'estampille pentagonale). En outre, une partie de ces animaux fait l'objet semble-t-il d'un dépistage non officiel c'est-à-dire dont le prélèvement et l'analyse ne sont pas réalisés sous la responsabilité des services vétérinaires.

Je vous rappelle qu'à l'exception de la cession par le chasseur directement au consommateur des gibiers qu'il a lui-même chassés, le dépistage de la trichinose chez les sangliers est une obligation réglementaire rappelée en dernier lieu par la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8091 du 10/12/03.

II-2) Contrôles de la préparation de certains produits festifs.

Seuls 0,3 % à 1,3 % des établissements de préparation de foie gras mi-cuit ou de produits à base de viande visités ont présenté des anomalies suffisamment graves pour faire l'objet de procès verbaux. Cependant, le respect des bonnes pratiques d'hygiène peut encore être amélioré dans bon nombre d'établissements.

Les établissements de préparation de poissons de mer fumés à froid, crus ou assimilés et la cuisson et distribution des crustacés, mollusques commercialisés cuits et réfrigérés ont fait l'objet de contrôles portant essentiellement sur les systèmes de traçabilité, les barèmes de pasteurisation, les études de vieillissement et le respect des températures réglementaires. L'absence d'étude de vieillissement et de validation de la DLC constituent les manquements les plus fréquemment relevés.

Les résultats sont repris dans les tableaux III et IV.

II-3) Contrôles des coquillages.

Les contrôles effectués dans les établissements d'expédition et de purification de coquillages ont montré que les défauts d'autocontrôles sont réduits à 6% dans les établissements d'expédition et les infractions concernant l'aspersion des coquillages ou le retour des invendus sur les lieux de vente sont exceptionnelles et ne sont rencontrées que lors de 0,5 % environ des visites.

L'ensemble des données est repris dans le tableau V.

II-4) Analyses microbiologiques sur les produits festifs

Il s’agit de contrôles renforcés orientés et non de contrôles réalisés selon un plan d’échantillonnage représentatif de la production ou de la consommation. Les résultats ne reflètent donc pas la qualité microbiologique globale des produits en cette période de fin d'année.

1309 analyses ont été réalisées sur différents produits (préparations de viandes, produits à base de viande ,foie gras en semi-conserve et coquillages) dont les résultats sont repris dans le tableaux VI-1. Selon les catégories de produits, les résultats varient entre 7% et 37 % de résultats défavorables.

A partir des copies de résultats d'analyses transmis par les différents départements, les non conformités ont été détaillées par type de produit ; une attention particulière a été apportée aux non conformités liées à des germes pathogènes (*Salmonella*, *Staphylococus aureus*, germes anaérobies sulfitoréducteurs) qui sont très réduites en nombre : 10 pour 778 contrôles microbiologiques comportant au total 1154 unités analysées (94 échantillons de 5 unités plus 684 échantillons de une unité).

Les résultats montrent la présence de S*almonella* dans deux cas sur des moules, dans 1 cas sur un produit cuit à base de viande, dans 3 cas sur des cailles farcies et dans 2 cas sur de la farce crue. Les produits à base de viande cuits ont présenté une non conformité en ce qui concerne la contamination par des germes anaérobies sulfitoréducteurs et une autre par *Staphylococcus aureus.*

Les résultats de présence de *Listeria monocytogenes* font l'objet d'un tableau à part, il convient de noter que tous les résultats de dénombrement donnent des résultats inférieurs à 100 germes par gramme.
L'ensemble de ces données est repris dans les tableaux VI-2 et VI-3.

II-5) Contrôles renforcés sur les lieux de distribution

Si les règles de gestion des produits invendus sont bien respectées (3 % d'anomalies constatées lors des contrôles), Il reste encore un effort à faire en ce qui concerne le respect des règles d'hygiène. Ce non respect des règles d'hygiène qui ne concerne globalement que 11 % des établissements au niveau du personnel, s'observe surtout, dans 19 à 28 % des cas, au niveau du matériel et des locaux.

Ces données sont reprises dans le tableau VII.

II-6) Contrôles du conditionnement en grandes surfaces

Au niveau du conditionnement en grandes surfaces, le non respect de la chaîne du froid est l'infraction la moins constatée. Les contrôles ont surtout révélé un manque de procédures écrites et de formation du personnel.
Ces données sont reprises dans le tableau VIII.

II-7) Enquête spécifique sur les températures de stockage des crustacés cuits

Les résultats de l'enquête spécifique sur les températures des crevettes cuites réfrigérées, prévue au point V-c de la Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8174 du 22 octobre 2003 vous seront communiqués dans une Note de service ultérieure.

Conclusion

Le nombre de visites, de sanctions et d'opérations de saisies a augmenté compte tenu de l'allongement de la durée de l'opération en 2003, cependant, la répartition des visites par catégorie d'établissement varie peu d'une année sur l'autre. Le pourcentage d'établissements présentant des anomalies sérieuses et ayant fait l'objet de procès verbaux est réduit (1,9 % en 2003) et reste stable d'une année sur l'autre.

Le contrôle microbiologique des denrées festives traditionnellement consommées pendant cette période (produits de la filière palmipèdes gras, produits à base de viande, coquillages, poissons fumés) montre que très peu de non conformités sont détectées en ce qui concerne les germes pathogènes.

Certains points d'hygiène et de mise en place de procédures écrites peuvent cependant être encore améliorés et il convient de maintenir la pression de contrôle sur les établissements et les produits et de renouveler ce type d'opération, en ciblant les secteurs les plus sensibles.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE

BILAN GENERAL

TABLEAU I : OFFA 2003

			Suite des contrôles					
			Sanctions				Saisies et retraits	
	ETABLISSEMENTS VISITES	NOMBRE DE VISITES	PROCES VERBAUX	*%*	RAPPEL DE REGLEMENTATION	*%*	POIDS EN KG	NOMBRE D'OPERATIONS
COMMERCES FIXES	CHARCUTIERS TRAITEURS	1129	45	*4,0*	466	*41,3*	2672	82
	POISSONNERIES	259	7	*2,7*	103	*39,8*	109	10
	FROMAGERS	119	0	*0,0*	21	*17,6*	2	1
	GMS (hors rayon poissonnerie)	1544	30	*1,9*	606	*39,2*	6852	141
	RAYON POISSONNERIE GMS	838	21	*2,5*	291	*34,7*	1555	74
	AUTRES	1459	33	*2,3*	473	*32,4*	5488	112
COMMERCES AMBULANTS ET MARCHES	POISSONNERIES	322	1	*0,3*	80	*24,8*	68	4
	AUTRES	1420	8	*0,6*	311	*21,9*	244	18
ATELIERS DE FABRICATION	VIANDES	478	8	*1,7*	166	*34,7*	3971	25
	PRODUITS A BASE DE VIANDE	669	3	*0,4*	198	*29,6*	4863	21
	FOIE GRAS	476	1	*0,2*	128	*26,9*	1285	14
	POISSONS DE MER FUMES OU ASSIMILES	121	1	*0,8*	39	*32,2*	1617	11
	CRUSTACES et MOLLUSQUES CUITS (Ets hors GMS)	105	2	*1,9*	24	*22,9*	13	2
	CRUSTACES et MOLLUSQUES CUITS (GMS)	58	0	*0,0*	13	*22,4*	0	0
	COQUILLAGES	317	1	*0,3*	56	*17,7*	20	1
	FROMAGES	372	2	*0,5*	78	*21,0*	300	1
	AUTRES	344	6	*1,7*	69	*20,1*	819	7
RESTAURATION		2391	62	*2,6*	796	*33,3*	1682	175
TOTAL		12421	231	*1,9*	3918	*31,5*	31559	699

TABLEAU I-1
Répartition du nombre de visites entre les différentes catégories d'établissements et évolution entre 1996 et 2003

	Répartition 1996	Répartition 1997	Répartition 1998	Répartition 1999	Répartition 2000	Répartition 2001	Répartition 2002	Répartition 2003
Charcutiers traiteurs fixes	11,39	12,69	11,73	9,56	8,71	11,38	7,82	9,09
Poissonneries fixes	7,2	7,21	6,62	5,09	4,19	3,14	3,10	2,09
Fromagers fixes	3,51	3,55	3,26	2,9	1,85	1,14	1,20	0,96
GMS				22,22	16,73	15,41	16,61	19,18
Autres fixes	25,92	24,54	25,62	9,02	12,07	10,96	8,66	11,75
Poissonneries (marchés)	5,74	4,21	4,14	4,6	3,73	4,85	4,29	2,59
Autres (marchés)	10,93	12,82	15,48	12,3	10,41	16,52	15,83	11,43
Ateliers de fabrication	12,18	12,82	13,7	13,14	15,14	16,44	19,88	23,67
Restauration	23,13	22,16	19,45	21,17	27,18	20,16	22,62	19,25
Total	100	100	100	100	100,01	100	100	100

TABLEAU I-2
Pourcentage des établissement de différentes catégories faisant l'objet de procès-verbaux de 1996 à 2003

	Répartition 1996	Répartition 1997	Répartition 1998	Répartition 1999	Répartition 2000	Répartition 2001	Répartition 2002	Répartition 2003
Charcutiers traiteurs fixes	1,87	1,03	2,02	3,6	2,14	1,73	2,47	3,99
Poissonneries fixes	0,33	0,23	1,19	0,47	0,63	0	0,89	2,70
Fromagers fixes	0,23	0,23	0	0	0	0	0	0
GMS				2,61	2,54	2,90	2,24	2,14
Autres fixes	1,64	1,46	1,73	1,97	1,76	2,51	1,43	2,26
Poissonneries (marchés)	0,28	1,55	0,95	0,77	0	0,54	0	0,31
Autres (marchés)	1,08	1,27	0,96	1,16	0,38	0,72	1,39	0,56
Ateliers de fabrication	0,52	1,27	0,79	0,81	0,79	5,59	1,46	0,82
Restauration	1,13	2,02	1,67	1,57	1,61	0,65	2,13	2,59
Tous établissements	1,13	1,35	1,38	1,74	1,45	2,11	1,71	1,86

TABLEAU I-3
Pourcentage des établissement de différentes catégories faisant l'objet de rappels à la réglementation de 1996 à 2003

	Répartition 1996	Répartition 1997	Répartition 1998	Répartition 1999	Répartition 2000	Répartition 2001	Répartition 2002	Répartition 2003
Charcutiers traiteurs fixes	26,26	35,54	31,51	40,45	36,03	38,18	42,68	41,28
Poissonneries fixes	20,61	22,01	21,91	20,28	22,22	24,27	35,56	39,77
Fromagers fixes	15,54	28,67	14,2	10,66	23,74	25,29	18,39	17,65
GMS				38,15	37,41	36,03	35,60	37,66
Autres fixes	28,32	27,79	31,56	29,3	25,77	31,86	34,39	32,42
Poissonneries (marchés)	18,29	22,82	21,19	17,78	23,84	22,76	29,90	24,84
Autres (marchés)	16,76	13,13	17,39	16,38	28,48	19,16	26,74	21,90
Ateliers de fabrication	22,62	23,03	29,81	25,18	23	27,24	24,90	26,22
Restauration	33,65	31,61	43,81	32,55	31,1	33,62	25,53	33,29
Tous établissements	25,78	26,53	29,87	29,36	29,67	29,96	29,79	31,54

TABLEAU I-4
Pourcentage des établissement de différentes catégories faisant l'objet de saisies de 1996 à 2003

	Répartition 1996	Répartition 1997	Répartition 1998	Répartition 1999	Répartition 2000	Répartition 2001	Répartition 2002	Répartition 2003
Charcutiers traiteurs fixes	7,07	5,58	5,71	6,58	7,18	3,11	19,22	7,26
Poissonneries fixes	17,65	10,38	2,53	2,33	0,95	0,42	4,89	3,86
Fromagers fixes	1,58	5,05	1,51	0,82	0	0,00	0,00	0,84
GMS				10,35	5,96	17,97	8,22	9,03
Autres fixes	6,91	7,29	11,74	3,68	3,74	6,23	4,62	7,68
Poissonneries (marchés)	1,51	2,51	1,9	0	0	0,27	0,32	1,24
Autres (marchés)	2,82	3,74	0,38	0,58	0,64	0,48	0,87	1,27
Ateliers de fabrication	2,59	4,63	0,94	0,81	2,99	2,32	2,98	2,79
Restauration	4,64	6,57	5,58	3,87	3,28	7,62	11,40	7,32
Tous établissements	5,71	6,06	5,25	4,40	3,52	5,83	6,74	5,63

TABLEAU II : Résultats des contrôle de la commercialisation des viandes de gibier et de palmipèdes gras pour 2003

	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	*%*	NOMBRE DE COMMERCIALISATIONS ILLICITES	*%*
Viandes de palmipèdes gras et foies gras	1101	32	*2,9*	10	*0,9*
Viandes fraîches de gibiers **d'élevage** à plumes	164	9	*5,5*	2	*1,2*
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes	539	4	*0,7*	3	*0,6*
Carcasses de gibiers d'élevage étouffés	54	2	*3,7*	1	*1,9*
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier	1035	16	*1,5*	2	*0,2*
Cailles et petites volailles farcies, prêts à cuire	92	3	*3,3*	1	*1,1*

*carcasses et 1/2 carcasses

TABLEAU III : Résultats des contrôles de préparation de certains produits festifs pour 2003

Lieux d'inspection	Nombre de contrôles	Non conformité / matières premières	Non conformité / respect de la chaîne du froid	Non conformité / respect des bonnes pratiques d'hygiène	Non conformité / efficacité du nettoyage et désinfection	Non conformité / maîtrise du procédé de fabrication	Non conformité / validation des DLC	Nombre d'avertis-sements	Nombre de P.V.	Nombre de fermetures et/ou suspensions d'agrément	Saisies et retraits de la consommation (en Kg)
Semi-conserves de Foies gras (Ets agréés)	286	12	6	34	27	18	39	34	1	1	1057
%		*4*	*2*	*12*	*9*	*6*	*14*	*12*	*0,3*	*0,3*	
Semi-conserves de Foies gras (Ets de production non agrées)	146	9	10	23	20	40	56	43	2	2	57
%		*6*	*6*	*15*	*13*	*25*	*36*	*27*	*1,3*	*1,3*	
Produits à base de viande	621	27	30	121	99	64	85	65	7	5	5104
%		*4*	*5*	*19*	*16*	*10*	*14*	*10*	*1,1*	*0,8*	
Préparations de viande	305	6	10	44	46	20	23	24	0	0	266
%		*2*	*3*	*14*	*15*	*7*	*8*	*8*	*0*	*0*	

TABLEAU IV

Résultats des contrôles de production et de distribution de certains produits de la pêche festifs pour 2003

TYPE D'ETABLISSEMENT	Nombre contrôles	Nb contrôles avec min un point défavorable	Défaut d'hygiène	Défaut formation personnel	HACCP			Défaut d'étiquetage	Défaut traçabilité	Absence validation barème ransformation	Défaut de maîtrise de la chaîne du froid			Examen organoleptique défavorable	Défaut d'autocontrôles	Détermination et validation des durées de vie	
					Absence plan	Incomplet	Défaut application				En cours de production	Temp. de stockage (ou défaut de glaçage)	Température produits non conforme			Absence de validation de la DLC	Absence d'étude vieillissement
Ets agréés de poissons de mer fumés à froid, crus ou assimilés	150	59	25	23	9	40	23	15	15	6	7	4	8	2	9	9	10
%		*39*	*17*	*15*	*6*	*27*	*15*	*10*	*10*	*4*	*5*	*3*	*5*	*1*	*6*	*6*	*7*
EF ou Plate-forme de distribution de poissons de mer fumés à froid, crus ou assimilés	146	46	20	8	1	12	10	3	3	0	0	9	5	2	0	0	0
%		*32*	*14*	*5*	*1*	*8*	*7*	*2*	*2*	*0*	*0*	*6*	*3*	*1*	*0*	*0*	*0*
Lieu vente poissons de mer fumés à froid ou assimilés	369	114	43	77	64	41	50	22	25	7	2	35	35	0	23	10	11
%		*31*	*12*	*21*	*17*	*11*	*14*	*6*	*7*	*2*	*1*	*9*	*9*	*0*	*6*	*3*	*3*
Ets agréés - cuisson crustacés / mollus-ques cuits réfrigérés	61	30	7	11	6	18	3	4	3	10	1	1	2	1	0	7	7
%		*49*	*11*	*18*	*10*	*30*	*5*	*7*	*5*	*16*	*2*	*2*	*3*	*2*	*0*	*11*	*11*
Vente au détail - cuisson crustacés / mollusques cuits réfrigérés sur place	213	97	30	41	38	19	24	18	23	41	19	29	50	3	29	30	25
%		*46*	*14*	*19*	*18*	*9*	*11*	*8*	*11*	*19*	*9*	*14*	*23*	*1*	*14*	*14*	*12*
EF - plate-forme distribution de crustacés/mollus-ques cuits réfrigérés	117	22	12	6	2	3	4	2	3	0	0	1	1	0	0	1	1
%		*19*	*10*	*5*	*2*	*3*	*3*	*2*	*3*	*0*	*0*	*1*	*1*	*0*	*0*	*1*	*1*
Distribution de crustacés/mollus-ques cuits réfrigérés	362	132	40	57	61	32	34	16	30	7	7	32	60	4	39	19	8
%		*36*	*11*	*16*	*17*	*9*	*9*	*4*	*8*	*2*	*2*	*9*	*17*	*1*	*11*	*5*	*2*

NE* : données non exploitables

TABLEAU V
Résultats des contrôles du secteur des coquillages pour 2003

ETABLISSEMENT D'EXPEDITION					LIEUX DE VENTE				
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES BONS DE TRANSPORT	DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE	DEFAUT DE TRACABILITE	PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION	NOMBRE DE VISITES	DEFAUT DANS LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE PRESENTATION A LA VENTE	DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE	CONSTATATION D'ASPERSION	PRESENCE DE RETOUR DES INVENDUS
372	33	22	67	1	862	147	52	5	4
%	*9*	*6*	*18*	*0,3*	*%*	*17*	*6*	*0,6*	*0,5*

TABLEAU VI-1

Analyses microbiologiques des produits festifs pour 2003

	Nombre d'analyses	Résultats favorables	Résultats défavorables	% de résultats défavorables
Préparation de viande Etablissements	71	60	11	15
Préparation de viande Lieux de vente	27	17	10	37
Produit à base de viande Etablissements	198	161	37	19
Produit à base de viande Lieux de vente	171	129	42	25
Foie gras en semi conserve Etablissements	142	112	30	21
Foie gras en semi conserve Lieux de vente	61	57	4	7
Coquillages vivants Etablissements	296	270	26	9
Coquillages vivants Lieux de vente	343	319	24	7

TABLEAU VI-2
Détail des résultats d'analyses microbiologiques à partir des feuilles de résultats de laboratoire pour 2003 en dehors des résultats pour *L. monocytogenes*

	Satisfaisants		Acceptables	Non satisfaisants		Non satisfaisants/ critères germes pathogènes
Type de production/échantillonnage	n=5	n=1	n=5	n=5	n=1	n=5 ou n=1
Préparations de viandes	14	21	0	3	4	3 (*Salmonella*/caille farcie), 2 (S*almonella*/chair)
Produits à base de viande (crus)	3	11	0	0	1	
Produits à base de viande (cuits)	30	81	0	11	24	1(ASR), 1 *S.aureus*, 1 (*Salmonella*)
Foie gras mi cuit sous-vide	2	60	0	1	15	
Coquillages	-	374	-	-	36	2 (*Salmonella*/ moules)
Poissons fumés à froid ou assimilés	11	10	2	7	4	
Divers	8	32	0	2	11	
Total microbiologie	**68**	**589**	**2**	**24**	**95**	**10 pour 778**
Stabilité des conserves(3 unités)		15	Sans objet	0	1	
Recherche de substances à activité antimicrobienne sur foie gras cru		18			0	

TABLEAU VI-3
Répartition des résultats avec présence de *Listeria monocytogenes* pour 2003

Type de production/	Présence	Dénombrement <10 /g	Dénombrement<100/g	Non dénombré
Préparations de viandes	3	2	1	
Produits à base de viande (crus)	1	1		
Produits à base de viande (cuits)	8	3	4	1
Foie gras mi cuit sous-vide	1			1
Coquillages	1	1		
Poissons fumés à froid ou assimilés	4	2	2	
Divers	1	1		

TABLEAU VII
Résultats des contrôles renforcés sur les lieux de distribution pour 2003

ETABLISSEMENTS VISITES	NOMBRE DE VISITES	MISE EN PLACE D'UN PLAN HACCP**	APPLICATION D'UN GBP* d'hygiène alimentaire**	ABSENCE DE TRACABILITE	NON RESPECT DE LA CHAINE DU FROID	ANOMALIES CONCERNANT LES INVENDUS	NON RESPECT DES REGLES D'HYGIENE AU NIVEAU DU PERSONNEL	NON RESPECT DES REGLES D'HYGIENE AU NIVEAU DU MATERIEL ET DES LOCAUX
CHARCUTIERS TRAITEURS	989	115	273	200	110	45	152	275
%		*12*	*28*	*20*	*11*	*5*	*15*	*28*
POISSONNERIES	404	32	67	38	54	7	35	56
%		*8*	*17*	*9*	*13*	*2*	*9*	*14*
FROMAGERS	153	26	30	9	1	1	2	23
%		*17*	*20*	*6*	*1*	*1*	*1*	*15*
GMS	1512	460	408	111	213	61	139	289
%		*30*	*27*	*7*	*14*	*4*	*9*	*19*
AUTRES	1745	86	167	198	213	46	220	333
%		*5*	*10*	*11*	*12*	*3*	*13*	*19*
TOTAL	4803	719	945	556	591	160	548	976
%		*15*	*20*	*12*	*12*	*3*	*11*	*20*

- *GBP = Guide de Bonnes Pratiques
- ** Mises en place ou applications effectives.

TABLEAU VIII
Résultats des contrôles du conditionnement en grande surface pour 2003

Nombre de contrôles	760	*%*
Locaux non conformes	118	*16*
Procédures non écrites	209	*28*
Procédures écrites mais non suivies ou inadaptées	132	*17*
Non respect des températures	81	*11*
Absence d'autocontrôle	102	*13*
Absence de plan de nettoyage et de désinfection	98	*13*
Personnel insuffisamment formé	179	*24*