ORDRE DE SERVICE

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/N2004-8249** **Date: 22 octobre 2004** Classement : SSA 134-43

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 21 janvier 2005
Nombre d'annexes: 2

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Contrôle des denrées animales et d'origine animale à l'occasion des fêtes de fin d'année 2004.

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

MOTS-CLES : contrôle renforcé, hygiène alimentaire, distribution, production

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite et se déroulera cette année, du 1er décembre 2004 au 7 janvier 2005.

Elle a pour objectif de vérifier que, malgré l'activité accrue durant cette période de fêtes, le commerce des denrées alimentaires d'origine animale se fait dans le respect des prescriptions prévues au livre II du code rural, titre III et aux arrêtés pris pour son application.

Le gibier et les coquillages feront l'objet de points de contrôle ciblés et spécifiques aux caractéristiques de ces secteurs de production.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de l'échelon régional - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les établissements de préparation et de distribution des denrées animales et d'origine animale respectent bien la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période. Les contrôles sont donc particulièrement centrés sur le fonctionnement des établissements et sur la qualité des matières premières. La fabrication des produits "traiteurs" en distribution fera néanmoins l'objet d'une restitution plus précise sur certains points.

Deux secteurs vont faire l'objet de contrôles spécifiques aux produits : la commercialisation du gibier avec notamment une enquête sur les contrôles "trichine" et le secteur des coquillages.

La vérification des critères microbiologiques réglementaires est un des points cités dans cette note de service. Il convient de rappeler que ces analyses constituent un élément parmi d'autres dans le contrôle effectué par les agents des services vétérinaires qui devront juger de leur nécessité, dans le contexte de chaque inspection.

I - Actions spécifiques

I.1 - Viandes fraîches de gibier

Les conditions de collecte et de traitement du gibier sauvage sont réglementées par l'arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage*. Les délais d'acheminement du gibier mort ainsi que les conditions de réfrigération des pièces avant traitement sont notamment spécifiées. Dans ce cadre, le recours à des centres de collecte pour regrouper et réfrigérer le gibier peut être pratiqué comme le prévoit l'arrêté.

Les marchands de gibier doivent tenir à jour un registre en application de l'article R 224-15 du Code de l'environnement (ex R224.15 du Code rural). Je vous demande de vérifier dans tous les établissements contrôlés la bonne tenue de ce registre qui doit mentionner les dates d'entrée et de sortie des pièces, la nature des pièces concernées et le numéro d'identification des carcasses de sangliers dans les conditions précisées dans la note de service DGAL/SDSSA/2004-8242 du 18 octobre 2004, leur origine et l'utilisation qui en est faite. Le registre est donc un outil essentiel pour vérifier à la fois la nature et les volumes de gibiers détenus et commercialisés par les opérateurs, dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire et de la réglementation relative à la protection de la faune sauvage (espèces protégées).

A) Gibier d'élevage à plumes (Tableau 1)

Pour la commercialisation des carcasses de gibiers d'élevage à plumes, vous vérifierez la conformité des marques sanitaires de salubrité des denrées au regard du statut sanitaire de l'établissement de production (AM du 14/01/94, AM du 29/05/95, AM du 02/06/94, NS DGAl/SDHA/N99/n°8049 du 14/04/99 et NS DGAl/SDHA/N2001-8009 du 19/01/01).

Il faut distinguer :

- les établissements possédant un agrément pour la mise sur le marché communautaire (marque communautaire de salubrité de forme ovale) (Titres I, II et III de l'AM du 14/01/94, NS DGAl/SDHA/N99/n°8049 du 14/04/1999 et NS DGAl/SDHA/N2001-8009 du 19/01/01) ;
- les établissements possédant un agrément dérogataire de faible capacité (marque nationale de salubrité de forme ronde). Dans ce cas la commercialisation est limitée au marché local étendu au marché national excepté pour les ratites où le strict marché local reste la règle. (Titres II, III et V de l'AM du 14/01/94, AM du 02/06/94, NS DGAl/SDHA/N94/n°8213 du 19/12/94, NS DGAl/SDHA/ N99/n°8049 du 14/04/99 et NS DGAl/SDHA/N2001-8009 du 19/01/01).

Les gibiers d'élevage à plumes tels que pigeons, cailles et canards colvert peuvent être

abattus par étouffement et leurs carcasses commercialisées non saignées, non éviscérées (article 35 de l'AM du14/01/94 relatif aux dérogations accordées aux établissements préparant des viandes de petits gibiers d'élevage avant le 1er janvier 1991). Toutefois, ces carcasses doivent être intégralement plumées. Une telle présentation n'est tolérée que pendant la période d'ouverture de la chasse. Par ailleurs, elles doivent impérativement être estampillées à l'aide d'une marque nationale de salubrité de forme ronde.

Cas particulier : vous porterez une attention particulière aux cailles et autres petites volailles, farcies et prêtes à cuire. Les cailles farcies sont considérées comme des préparations de viandes (A.M. du 29 février 1996). La fréquence des autocontrôles (hebdomadaire ou journalière) est fonction de la nature de la farce (NS DGAL/SDHA/8056 du 24 mars 1997, NS DGAL/SDHA/8144 du 9 septembre 1999, NS DGAL/SDHA/2000-8068 du 19 mai 2000). Les points suivants devront être particulièrement examinés :

- DLC ;
- Température de conservation ;
- Etat de l'emballage ;

B) Gibier sauvage à plumes (cf. tableau 1)

A l'exception des pièces de gibier cédées directement et en petite quantité, par des chasseurs à des restaurateurs ou à des détaillants, les pièces entières de gibier sauvage à plumes ainsi que les viandes qui en sont issues doivent être revêtues d'une estampille pentagonale telle que prévue au chapitre III de l'arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage*.

C) Sanglier (cf. tableau 1)

Lors de vos contrôles en centre de collecte, établissements de transformation ou en distribution, dans le cadre de la note de service DGAL/SDSSA/2004-8242 du 18 octobre 2004, vous vérifierez que les carcasses mises à la consommation ont fait l'objet d'une analyse trichinoscopique. Soit la carcasse est estampillée "T" (prélèvement réalisé par un agent officiel), soit la carcasse est identifiée (bague, bracelet) et est accompagnée de la fiche de prélèvement sur laquelle figure le résultat d'analyse.

Les carcasses ou pièces de découpe pour lesquelles aucune preuve de l'analyse trichinoscopique ne peut vous être présentée seront saisies ou le cas échéant, consignées dans l'attente des résultats du contrôle effectué au frais du détenteur.

I.2 - Coquillages (cf. tableau 2)

Dans les établissements d'expédition et de purification, le renforcement des contrôles s'effectuera sur les points suivants :

- ♦ présence du bon de transport (ou d'une autorisation permanente de transport) pour chaque lot de coquillages réceptionné par les établissements ;
- ♦ mise en œuvre par les professionnels des autocontrôles exigés par les articles 27 et 28 de l'arrêté du 25 juillet 1994 :
  - analyses bactériologiques sur les coquillages à réception, avant manipulation par l'établissement,
  - analyses bactériologiques sur les coquillages après manipulation (expédition ou purification).
- ♦ existence d'un système de traçabilité interne, notamment concernant les temps de séjour dans les bassins de purification ;
- ♦ existence d'un enregistrement des résultats d'analyses d'autocontrôles, des données relatives aux lots introduits dans l'établissement (bons de transport) et de celles concernant les lots expédiés ;
- ♦ absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une réimmersion.

Après manipulation par l'établissement, des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués sur les coquillages produits finis.

Au niveau du transport des coquillages vivants, vous vérifierez que les conditions de transport sont conformes aux instructions données par la lettre circulaire DGAL/SDHA n°2030 du 8 novembre 1999 définies pour cette période particulière et à l'arrêté du 20 juillet 1998.

Pour ce qui concerne le transport des colis d'huîtres par messagerie, vous vérifierez leur conformité à la note de service DGAL/SDHA/N2001-8057 du 4 mai 2001.

Au niveau de la distribution et de la vente, vous insisterez sur le respect des règles sanitaires et de commercialisation suivantes :

- ♦ conditionnement en colis scellés lors de la réception ;
- ♦ conformité du marquage sanitaire ;
- ♦ conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire de chaque colis 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 note de service DGAL/SDSSA/N2003-8167 du 14 octobre 2003 ;
- ♦ **absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition**.

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués pour vérifier la conformité aux critères de l'arrêté du 02 juillet 1996.

II - Contrôles d'autres secteurs d'activité (cf. tableaux 4 et 5)

II.1 - Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, de palmipèdes gras (oies et canards) et production de foie gras cru

Les abattoirs 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 des établissements et dans le cas des établissements de découpe sur les matières premières.

- Hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...)
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...)
- Surveillance des CCP, le cas échéant.

Ces éléments, ainsi que les éventuelles non-conformités concernant les structures et les équipements sont également à relever dans le tableau 4.

Vous trouverez en annexe II un état des lieux de la réglementation sur l'abattage et la découpe des palmipèdes gras et sur la production de foie gras cru.

II.2 - Etablissements de transformation agréés, entrepôts

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

Pour les entrepôts et plates-formes de distribution, vous accentuerez vos contrôles dans les établissements "multi- produits" dans le cadre de cette opération.

Dans tous les cas, les contrôles porteront plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective des mesures de maîtrise sanitaire concernant les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et les matières premières, notamment celles mises en place dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire.

- Hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...)
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...)
- Surveillance des CCP, le cas échéant.

Ces éléments, ainsi que les éventuelles non conformités concernant les structures et les équipements sont également à relever dans le tableau 4.

III - Contrôle des établissements de remise directe (y compris la restauration)

Les contrôles porteront plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective du **plan de maîtrise sanitaire** (bonnes pratiques d'hygiène et plan HACCP)

- Hygiène des denrées (réfrigération, manipulations hygiéniques...)
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...)
- Surveillance des CCP, le cas échéant.

L'absence de plan de maîtrise sanitaire formalisé ou son application insuffisante, ainsi que les éventuelles non-conformités concernant les structures et les équipements sont à relever dans le tableau 4.

VII - Contrôle de la gestion des invendus

Les contrôles effectués aussi bien dans les établissements de fabrication que dans le circuit de distribution (entrepôts, magasins, …) seront renforcés en ce qui concerne la gestion des invendus par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

♦ • ♦

Si nécessaire, vous vous rapprocherez de la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département en vue d'assurer une efficacité optimale des actions de contrôle dans les lieux de distribution.

Vous voudrez bien me faire parvenir avant le **21 janvier 2005** un compte-rendu de cette opération au moyen des tableaux joints, afin que la synthèse en soit aussi rapide que possible.

L'ensemble des tableaux vous sera envoyé par messagerie électronique, sous forme de fichier excel intitulé « OFFA2004bilanxx.xls » et vous remplacerez les "xx" par le numéro du département et vous retournerez les tableaux remplis à l'adresse suivante : francoise.kremer@agriculture.gouv.fr

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER

ANNEXE I : Tableaux de restitution des résultats

<u>Tableau 1</u> : viandes de gibier

Contrôles GIBIER	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	NOMBRE DE COMMERCIALISATIONS ILLICITES
Viandes fraîches de gibiers **d'élevage** à plumes			
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes			
Carcasses de gibiers d'élevage étouffés			
Cailles et autres petites volailles farcies, prêtes à cuire			
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier			
CONTROLES TRICHINE**	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine" avec marquage "T"...	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine par un détenteur (identification + résultat d'analyse)	Nombre de carcasses n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle "trichine"
Carcasses inspectées lors de visites de contrôle en distribution ou restauration, en éts de transformation,...			
Tenue des registres dans les établissements qui commercialisent du gibier	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre d'établissements avec tenue non satisfaisante du registre	Nombre d'établissements sans registre
Contrôles réalisés			

- * carcasses ou demi-carcasses
- ** il convient de reporter le nombre réel de carcasses ou demi carcasses contrôlées par les agents lors des visites.

<u>Tableau 2</u> : Coquillages

ETABLISSEMENT D'EXPEDITION				
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES BONS DE TRANSPORT	DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE	DEFAUT DE TRACABILITE	PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION
LIEUX DE VENTE				
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

Tableau 3 : Statistiques inspection de l'OFFA 2004

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites				Saisies et retraits	
		Avertisse-ments.	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg	NB. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)							
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"							
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)							
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés							
4. Opérateurs des marchés							
5. GMS et magasins de surgelés							
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"							
6. Fermiers							
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)							
8. Autres contrôles en distribution							
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras							
10. Etablissements de transformation agréés							
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)							
12. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis							
12-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis							

Notice pour le renseignement des tableaux 3 et 4

1/ Cette année, il vous est demandé de différentier les non-conformités majeures des non-conformités mineures en ce qui concerne l'hygiène des conditions de production. Cette appréciation est certes subjective mais devrait permettre de moduler les constats en termes de gravité des anomalies constatées.

2/ Colonne "Suites" :

Dans cette colonne doivent être portés les chiffres des avertissements donnés, des procès-verbaux dressés ou des fermetures réalisées (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôlés réalisés pendant la période de l'OFFA.

3/ Colonnes “saisies et retraits" :

Dans la colonne "poids total des saisies et retraits", doit être porté le poids effectif des saisies (saisies au sens strict) **plus** le poids des produits retirés par les professionnels à la demande des équipes d'inspection lors de visites d’établissements. En effet, la différence est essentiellement liée aux compétences de police administrative des agents qui réalisent l'inspection et ces deux modalités correspondent sur le fond à des retraits de la consommation réalisés dans le cadre des inspections.

Les poids doivent être exprimés en **kilogrammes** à l'exclusion de toute autre unité. Par exemple, lorsque vous êtes amenés à saisir des unités de vente aux consommateurs, vous devez estimer le poids de cette saisie.

Tableau 4 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements et type de transport	**l'hygiène des denrées**		**le N&D locaux et matériels***		**l'hygiène du personnel**		**les invendus**		**Les CCP**		**d'autres points : structure, équipements**	
	Maj.*	Min. *	Maj.*	Min. *	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*	Maj.*	Min.*
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)												
1 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs												
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)												
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés												
4. Opérateurs des marchés												
5. GMS et magasins de surgelés												
5 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs												
6. Fermiers												
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)												
8. Autres contrôles en distribution												
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras												
10. Etablissements de transformation agréés												
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)												

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure

Annexe II

Aspects réglementaires concernant la production de viandes de palmipèdes gras et de foie gras crus

L'estampillage dépend du statut sanitaire de l'établissement de production (AM du 28/06/94, AM du 02/06/94). Il convient de distinguer :

♦ les établissements possédant un agrément pour la mise sur le marché communautaire (marque communautaire de salubrité de forme ovale) (pour les abattoirs : titres I et II de l'AM du 14/01/94) ;

♦ les établissements possédant un agrément dérogataire de faible capacité (marque nationale de salubrité de forme ronde) (pour les abattoirs : titres II et V de l'AM du 14/01/94). Dans ce cas, la commercialisation est limitée au marché local (AM du 02/06/94) éventuellement étendue au marché national sur avis favorable du DSV (NS DGAl/SDHA/N94/n°8213 du 19/12/94) ;

Les listes des établissements avec leur statut (agrément pour la mise sur le marché communautaire ou local) et leur aire de commercialisation pour le marché local, sont publiées au Journal officiel de la République française du 19/06/03 ou accessibles sur le site du Ministère.

♦ les tueries particulières qui doivent être recensées selon le principe de l'identification unique auprès des services vétérinaires départementaux. La production des tueries particulières ne porte pas de marque de salubrité (car sans inspection sanitaire effectuée) mais doit porter une bague ou une étiquette apposée sur la carcasse, et non dans un ovale ou un rond, indiquant son numéro d'identification. En plus de cette disposition, dans la mesure où les produits peuvent être vendus sur les marchés de proximité, les informations relatives au nom et aux coordonnées de l'éleveur doivent être indiquées via une étiquette, une affiche ou un panneau (AM du 14/01/94 titre IV).

♦ les salles d'abattage agréées (titre V de l'AM du 14/01/94). Outre l'orientation des carcasses abattues vers un atelier d'éviscération et de découpe dans les 24 heures suivant l'abattage (titre IV de l'AM su 14/01/94 et AM du 29/05/95), les salles d'abattage à la ferme de palmipèdes gras sont autorisées à commercialiser en vente directe dans les mêmes conditions que les tueries particulières de volailles domestiques. Dans ce cas, les carcasses ne sont pas revêtues d'une marque sanitaire (absence d'inspection sanitaire *post mortem*) mais doivent porter une bague ou une étiquette indiquant le numéro d'identification de la salle d'origine. En plus de cette disposition, sur un marché de proximité, la salle d'abattage d'origine doit pouvoir être identifiée (numéro d'identification en ligne non inscrit dans un ovale ou un rond) et les coordonnées de l'éleveur indiquées sur une étiquette, une affiche ou un panneau (NS DGAL/SDHA/2002-8052 du 05/04/02).

La mise sur le marché des carcasses de palmipèdes gras non éviscérées n'est autorisée que (AM du 14/01/94 et AM du 29/05/95 et NS DGAL/SDHA/2002-8052 du 05/04/02) pour les carcasses produites dans une salle d'abattage à la ferme agréée. Elles sont orientées soit dans des centres de regroupement agréés (marchés au gras spécifiques à la région du Gers) puis vers des ateliers d'éviscération et de découpe agréés, soit directement vers des ateliers d'éviscération et de découpe agréés où a lieu l'inspection sanitaire *post mortem.*