Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

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/N2005-8102** **Date: 05 avril 2005**

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » 2004.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8249 du 22 octobre 2004.

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

Résumé :

L'opération citée en objet s'est déroulée du 1er décembre 2004 au 7 janvier 2005.

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.

Mots-clés: Fêtes de fin d'année, contrôle renforcé, hygiène alimentaire, distribution, production

DESTINATAIRES	
Pour information : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs régionaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire vétérinaire de Rungis	Et : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole nationale des services vétérinaires - INFOMA - AFSSA - InVS

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 l'hygiène des denrées. La fabrication des produits "traiteurs" en distribution a fait néanmoins l'objet d'une restitution plus précise sur certains points.

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

I - Actions spécifiques

I-1 Viandes fraîches de gibier (cf tableau 1)

Les contrôles ont particulièrement porté sur les conditions de collecte et de traitement du **gibier sauvage**, 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* et sur la bonne tenue du registre ,outil essentiel pour vérifier à la fois la nature et les volumes de gibiers détenus et commercialisés par les opérateurs(outil de traçabilité), dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire et de la réglementation relative à la protection de la faune sauvage (espèces protégées).

De plus, des contrôles renforcés sur les carcasses de **gibiers d'élevage à plumes** ont porté sur la conformité des marques sanitaires de salubrité des denrées au regard du statut sanitaire de l'établissement de production, sur la présentation à la vente (plumaison) et une attention particulière a été portée particulière aux cailles et autres petites volailles, farcies et prêtes à cuire (DLC, température de conservation, état de l'emballage).

Pour les carcasses de **gibier sauvage à plumes** ainsi que des viandes qui en sont issues, les contrôles renforcés ont porté particulièrement sur la présence 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*.

Les contrôles ont également été renforcés en ce qui concerne les carcasses de **sanglier** mises à la consommation et ont porté sur les analyses trichinoscopiques ; sur l'estampillage "T" et/ou le résultat d'analyse accompagnant une carcasse identifiée (bague, bracelet).

Les contrôles mettent en évidence un besoin d'amélioration de l'estampillage des carcasses de viandes fraîches de gibiers d'élevage à plumes (10% de non conformités). En effet, ces animaux doivent être traités en établissements agréés, comme les espèces domestiques.

Seulement 0,7 % des 4434 carcasses de sanglier contrôlées lors de visites n'avaient pas fait l'objet de contrôles "trichine". Dans les deux tiers des cas, le détenteur procède lui même à l'identification de la carcasse en établissant le lien avec le résultat d'analyse "trichine" du laboratoire. Pour l'autre tiers des cas, les services vétérinaires effectuent le contrôle et apposent le marquage "T" sur la carcasse.

Près de la moitié des établissements n'ont pas de registre d'enregistrement du gibier commercialisé et *15,4 % des* établissements présentent une tenue non satisfaisante de ce registre. Ce registre a vocation à être remplacé, dans le cadre de l'application du règlement 178/2002, par des éléments de traçabilité établis par le professionnel. Un décret devra abroger l'article R.224.15 du code de l'environnement qui prévoit la mise en place de ce registre.

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

Contrôles GIBIER	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	*EN % / NB DE CONTROLES*	NOMBRE DE COMMERCIALISATIONS ILLICITES	*EN % / NB DE CONTROLES*
Viandes fraîches de gibiers **d'élevage** à plumes	304	31	*10,2*	2	*0,66*
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes	410	9	*2,2*	11	*2,68*
Carcasses de gibiers d'élevage étouffés	61	2	*3,3*	0	*0,00*
Cailles et autres petites volailles farcies, prêtes à cuire	160	5	*3,1*	0	*0,00*
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier	3235	15	*0,5*	5	*0,15*
CONTROLES TRICHINE**	Nombre et % de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine" avec marquage "T"...	Nombre et % de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine par un détenteur (identification + résultat d'analyse)		Nombre et % 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,.. **Total : 4434 carcasses***	1491 (33,6 %)	2912 (65,5 %)		31 (0,7 %)	
Tenue des registres dans les établissements qui commercialisent du gibier	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre d'établissements avec tenue non satisfaisante du registre	*En % / nb d'éts contrôlés*	Nombre d'établissements sans registre	*En % / nb d'éts contrôlés*
Contrôles réalisés	721	111	*15,4 %*	294	*40,78 %*

- * carcasses ou demi-carcasses
- ** nombre de carcasses ou demi carcasses contrôlées par les agents lors des visites.

I-2 - Coquillages (cf tableau 2)

Le renforcement des contrôles a particulièrement concerné les **établissements d'expédition et de purification** et notamment les points concernant la présence du bon de transport, la mise en œuvre par les professionnels d'autocontrôles, l'existence d'un système de traçabilité interne (temps de séjour dans les bassins de purification) et l'absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une ré-immersion.

Les contrôles ont également été renforcés au niveau du **transport des coquillages vivants** et au niveau de la **distribution et de la vente** : conditionnement en colis scellés, conformité du marquage sanitaire, conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire stockage, présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages, absence d'aspersion ou d'immersion **et absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition.**

Les contrôles effectués dans ces établissements ont montré que les défauts d'autocontrôles sont réduits à 4,8% dans les établissements d'expédition. Les infractions concernant l'aspersion des coquillages ou le retour des invendus sur les lieux de vente sont exceptionnelles (respectivement lors de 0,2 % et 1,7 % des contrôles). Toutefois les aspects comme la traçabilité et le stockage des documents d'accompagnement doivent encore être améliorés notamment en ce qui concerne le marquage sanitaire (8,4 % d'anomalies constatées).

Tableau 2 : Coquillages

ETABLISSEMENT D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION				
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES BONS DE TRANSPORT	DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE	DEFAUT DE TRACABILITE	PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION
392	56	19	80	7
En % /nb de visites	*14,3 %*	*4,8 %*	*20,4 %*	*1,8 %*
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
1148	142	96	2	19
En % /nb de visites	*12,4 %*	*8,4 %*	*0,2 %*	*1,7 %*

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

Dans les **abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, de palmipèdes gras (oies et canards) et production de foie gras cru**, particulièrement sollicités durant cette période, les contrôles ont porté plus spécifiquement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements (Hygiène des denrées, nettoyage et désinfection des locaux et des matériels, hygiène du personnel, surveillance des CCP, le cas échéant.

En ce qui concerne les **établissements de transformation agréés**, les contrôles se sont exercés 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**, les contrôles ont été accentués dans les établissements "multi- produits" dans le cadre de cette opération.

Dans tous les cas, les contrôles ont porté 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, 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.

Les contrôles **des établissements de remise directe (y compris la restauration)** ont porté 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.

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

Au total, **10183 contrôles ont été effectués** (9712 établissements + 471 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés à des établissements de distribution). La restauration commerciale demeure le secteur le plus contrôlé avec 1956 visites, soit 20 % des contrôles réalisés. Les GMS (grandes et moyennes surfaces) et magasins de surgelés et les opérateurs de marché ont fait l'objet respectivement de 1557 et de 1460 contrôles. 471 ateliers de fabrication de produits traiteurs annexés aux établissements de distribution (bouchers, charcutiers, traiteurs en magasin, tripiers volaillers, ainsi que grandes et moyennes surfaces) ont été visités lors de ces contrôles.

Ces inspections ont amené à la rédaction de **1465 avertissements et de 216 procès-verbaux**, soit respectivement lors de 14,4 % et 2,1 % des contrôles effectués.

1033 opérations de saisie et de retraits de la consommation ont été effectuées. Le tonnage total des produits retirés de la consommation s'élève à **45 tonnes**. 37 installations ont fait l'objet de fermetures administratives suite à ces visites d'inspection et le secteur de la restauration commerciale contribue pour près de la moitié à ces fermetures.

Les anomalies relevées dans la majorité des établissements concernent en premier lieu le nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, suivi par l'hygiène des denrées ainsi que la structure et les équipements des établissements. Les contrôles des invendus mettent en évidence peu d'anomalies.

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)	1135	197	37	11	9	1962	118
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	235	38	5	3	1	190	15
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	320	56	7	0	0	678	17
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	473	92	6	3	2	162	38
4. Opérateurs des marchés	1460	150	23	2	2	186	18
5. GMS et magasins de surgelés	1557	210	36	1	1	2903	153
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	236	29	1	1	0	358	10
6. Fermiers	483	70	4	0	0	153	6
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	1956	374	80	21	18	2153	210
8. Autres contrôles en distribution	419	49	5	0	0	2196	9
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	571	56	2	1	1	21861	400
10. Etablissements de transformation agréés	744	74	5	2	2	12586	29
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	594	70	5	0	0	223	10
12. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis	9712	1398	210	38	36	45062	1008
12-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis	471	67	6	4	1	548	25
13. TOTAL GENERAL	10183	1465	216	42	37	45610	1033

2/ Colonne "Suites" :

Dans cette colonne sont 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", est 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.

Tableau 3 bis : Répartition par pourcentage des statistiques inspection de l'OFFA 2004

Catégories d'établissements	***% de contrôles / total ligne 12 ou 12 bis du tableau 3***	***% des suites / nb de visites pour chaque catégorie***				
		Avertisse-ments.	***P. V.***	***Propositions de fermeture***	***Fermetures effectives***	***Opérations de saisie et retrait***
1. *Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)*	*11,7*	*17,4*	*3,3*	*0,97*	*0,79*	*10,4*
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	*49,9*	*16,2*	*2,1*	*1,28*	*0,43*	*6,4*
2. *Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)*	*3,3*	*17,5*	*2,2*	*0,00*	*0,00*	*5,3*
3. *Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés*	*4,9*	*19,5*	*1,3*	*0,63*	*0,42*	*8,0*
4. *Opérateurs des marchés*	*15,0*	*10,3*	*1,6*	*0,14*	*0,14*	*1,2*
5. *GMS et magasins de surgelés*	*16,0*	*13,5*	*2,3*	*0,06*	*0,06*	*9,8*
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	*50,1*	*12,3*	*0,4*	*0,42*	*0,00*	*4,2*
6. *Fermiers*	*5,0*	*14,5*	*0,8*	*0,00*	*0,00*	*1,2*
7. *Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)*	*20,1*	*19,1*	*4,1*	*1,07*	*0,92*	*10,7*
8. *Autres contrôles en distribution*	*4,3*	*11,7*	*1,2*	*0,00*	*0,00*	*2,1*
9. *Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras*	*5,9*	*9,8*	*0,4*	*0,18*	*0,18*	*70,1*
10. *Etablissements de transformation agréés*	*7,7*	*9,9*	*0,7*	*0,27*	*0,27*	*3,9*
11. Autres *(grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)*	*6,1*	*11,8*	*0,8*	*0,00*	*0,00*	*1,7*
12. TOTAL *sauf ligne 1 bis et 5 bis*	*100,0*	*14,4*	*2,2*	*0,39*	*0,37*	*10,4*
12-bis. TOTAL *ligne 1 bis et 5 bis*	*100,0*	*14,2*	*1,3*	*0,85*	*0,21*	*5,3*
13. TOTAL GENERAL	*/*	*14,4*	*2,1*	*0,41*	*0,36*	*10,1*

Tableau 4 : Nombre d'anomalies relevées lors des contrôles de l'OFFA 2004

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)	168	218	123	255	68	137	24	15	94	138	113	175
1 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	45	46	26	40	13	16	5	1	30	34	32	42
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	31	60	17	68	9	38	1	5	19	35	18	36
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	65	94	46	80	19	69	4	11	45	69	39	73
4. Opérateurs des marchés	106	119	66	106	59	74	3	1	24	62	73	117
5. GMS et magasins de surgelés	184	244	152	339	49	141	22	32	113	172	135	276
5 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	11	27	9	28	5	20	3	0	8	20	12	20
6. Fermiers	21	35	37	59	14	18	3	2	27	25	22	42
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	279	427	277	479	136	256	21	35	196	177	248	375
8. Autres contrôles en distribution	22	45	15	56	7	26	4	8	21	31	21	61
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	22	57	41	73	15	42	4	2	52	53	39	74
10. Etablissements de transformation agréés	49	87	52	116	14	53	5	4	44	98	48	129
11. Autres (grossistes, entrepôts, centres de collecte de gibier)	19	29	30	48	6	8	3	6	21	35	26	44

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

Conclusion.

Si les secteurs de la restauration et de la distribution des denrées restent les secteurs les plus contrôlés dans le cadre de l'OFFA, des opérations ciblées sur certains secteurs particuliers doivent compléter les actions traditionnelles, notamment au niveau des secteurs de production et d'élaboration des produits.

Le pourcentage d'établissements présentant des anomalies sérieuses et ayant fait l'objet de procès verbaux est réduit (2,1%), cependant, le nombre de non-conformités constatées lors des inspections réalisées dans le cadre de cette opération confirme la nécessité d'intensifier les contrôles en période de forte activité et justifient la reconduction de cette opération pour l'année suivante.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT