ORDRE DE SERVICE

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/N2005-8147** **Date: 01 juin 2005** Classement : SSA.134.42

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	20 septembre 2005
Nombre d'annexes: 4	
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances 2005 et Opération Protection Animale Vacances 2005

Mots-clefs : Contrôle renforcé, sécurité sanitaire des aliments, restauration, vente directe, mouvement d'animaux, animal mordeur, protection animale

Résumé : Cette année encore, les actions mises en place par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité avec le concours des autres administrations concernées dans le cadre du dispositif de contrôles renforcés lors des vacances d'été, comporteront deux axes différents d'investigation : la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale.

¨/...

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

Introduction

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, certaines activités ne s'exerçant que durant cette période, il est impossible de les contrôler le reste de l'année. Ainsi les colonies de vacances, les centres aérés et nombre de restaurants saisonniers, disposent de personnel qui n'est pas toujours convenablement formé aux règles de base de l'hygiène alimentaire.

En outre, certaines activités s'intensifient durant cette période, en particulier les ventes directes de produits du terroir tels que les fromages de ferme, les volailles ou les conserves. La forte demande liée à la présence d'une clientèle nombreuse et passagère pose des problèmes d'approvisionnement, de stockage, de respect de la chaîne du froid et de gestion des stocks.

Enfin, la période estivale étant généralement associée à des températures élevées, les anomalies en matière de respect de la chaîne du froid peuvent être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

Dans le domaine de la protection animale, les terrains de camping, les pensions ou refuges pour animaux, les centres équestres et les manifestations de tous genres utilisant, en particulier, des carnivores domestiques représentent des secteurs de grande activité estivale. De plus, les mouvements d'animaux de compagnie obligent à une surveillance particulière des animaux mordeurs.

Toutes ces constatations amènent à reconduire cette année ce dispositif dont les résultats témoignent de l'action des services en matière de surveillance sanitaire des aliments et de la protection animale. **Il se déroulera du 1er juillet au 31 août 2005**.

Le cas échéant, vous voudrez bien coordonner les actions à mener avec les autres administrations, notamment dans le cadre du "pôle de compétence" de votre département.

I) Sécurité sanitaire des aliments

Le contrôle de l'hygiène des opérations précédant la consommation des denrées alimentaires constitue la base de nos actions de contrôle, tout au long de l'année, dans le cadre des attributions des services vétérinaires définies au titre III, livre II du Code rural. Toutefois, les mois de juillet et d'août présentent quelques caractéristiques qui ne peuvent être ignorées. Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année et qu'il convient de renforcer, vous voudrez bien porter votre attention sur les points présentés en annexe I.

Je rappelle que le but ultime des actions étant l'amélioration de la qualité des produits et des services offerts aux consommateurs, la mise en place de cette opération doit s'accompagner, d'une part de l'information des organisations professionnelles sur les modalités de mise en œuvre des actions constituant cette opération, d'autre part de la présentation des bilans à ces organisations après l'été.

Par ailleurs, je souhaite être tenue informée, **dans les plus brefs délais**, des incidents particuliers rencontrés au cours de cette opération : saisies ou procédures judiciaires importantes, fermetures d'établissements... .

Dans les tableaux de restitution, il conviendra de distinguer les non-conformité majeures constatées des non-conformités mineures en termes de conséquences sur la salubrité et la sécurité des produits.

Les fichiers modèles des tableaux figurant en annexe II, à remplir en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, vous seront transmis par la messagerie électronique dès parution de la NS. Ce fichier sera dénommé "oav2005xx.xls" et vous devrez le renvoyer renseigné sous format électronique après avoir remplacé les "xx" par le numéro du département à l'adresse mail suivante :

francoise.kremer@agriculture.gouv.fr

avant le 20 septembre 2005

II) Protection animale

S'agissant de la protection animale, les résultats des années précédentes conduisent à retenir quelques axes spécifiques qui sont décrits dans l'annexe III.

Pour ce qui concerne la restitution vous voudrez bien adresser (par courrier ou par télécopie),

avant le 20 septembre 2005,

les comptes-rendus de cette opération, qui se déroulera du 1er juillet au 31 août 2005, à la Sous-Direction de la santé et de la protection animales pour l'annexe IV. Ils devront être établis conformément aux modèles de tableaux, compatibles avec la gestion informatique, joints en annexe. Vous compléterez ceux-ci d'un commentaire destiné à dégager les enseignements à tirer de cette opération, ainsi que les propositions d'actions à mener pour l'année 2006.

III) Renseignement des tableaux des annexes II et IV

Dans l'objectif d'établir des statistiques au niveau national concernant les différents thèmes abordés dans ces annexes, vous vous assurerez de porter précisément dans les cases correspondantes les chiffres établissant la situation dans votre département.

Annexe II : Vous remplirez les tableaux en veillant à inscrire les données chiffrées sans unités et sans ajout de lettres ou mots et vous pouvez laisser « vides » les cases où vous n'avez aucune donnée à inscrire.

Annexe IV : Vous remplirez l'intégralité des tableaux présentés de ce document et indiquerez lorsque :

- la réponse est « aucun ou zéro », le signe 0 dans la case correspondante ;
- la réponse est « inconnue », le signe SR (pour sans réponse) dans la case correspondante.

En effet, une case non remplie ne permet pas d'établir la réalité de la situation dans le département.

IV) Contacts à la DGAL

Pour tous renseignements sur les aspects communication et pour un appui dans le cadre de votre propre communication avec la presse régionale, vous pouvez contacter la Mission de communication & information au 01.49.55.48.40.

Pour tous renseignements liés au contenu de **l'annexe I & II**, vous pourrez contacter le Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires au 01.49.55.84.94 ou au 01.49.55.81.55 ; fax : 01.49.55.56.80.

Pour tous renseignements liés au contenu de **l'annexe III & IV**, vous pourrez contacter le Bureau de la Protection animale au 01.49.55.84.71 ou au 01 49 55 84 75 ; fax : 01.49.55.81.97.

Vous voudrez bien me faire part des difficultés rencontrées dans le cadre de l'application de la présente note de service, et en particulier tout incident lié à la réalisation de vos inspections.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I - Sécurité sanitaire des aliments

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. Il s'agit de différentier les anomalies relevées en faible nombre et/ou de faible intensité pour lesquelles le professionnel met en place rapidement des actions correctives de celles qui relèvent de la négligence systématique, voire du non respect délibéré des règles d'hygiène. Cette différentiation est laissée à votre entière appréciation, dans la mesure où il serait impossible de décrire toutes les situations que vous rencontrerez lors de vos inspections.

I - ACTIONS SPECIFIQUES

Ces actions sont menées sur deux thèmes,

1 – Contrôles des marchés → Cf. Annexe II - Tableaux 1-1 et 1-2

Cette action spécifique se déroulera du 1er juillet au 31 août 2005 avec restitution des résultats en même temps que les résultats globaux. Cette action, déjà menée en 2004 est reconduite cette année, compte tenu des résultats observés. Elle se déroulera conjointement avec les agents des DDCCRF qui recevront des instructions similaires.

Références

. Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

. Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

. Arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

. Arrêté ministériel du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

. Note de service DGAL/SDHA N2000-8066 du 11 mai 2000 relative à la mise en conformité des marchés en matière d'hygiène.

. GBPH "boucher", "détaillant en produits laitiers", charcuterie artisanale", "poissonnier détaillant" (cf. chapitre "marchés").

Dans les marchés vous veillerez à contrôler ;

- le niveau d'équipement et en particulier la présence des infrastructures collectives suivantes :
  - sanitaires équipés,
  - points d'eau potable en nombre suffisant,
  - points de branchements électriques.

Pour réaliser ces contrôles, il y a lieu de se référer aux recommandations des fiches techniques relatives aux marchés de plein vent (ou de plein air) jointes au document du CNAQ, qui vous a été adressé par la note de service n° 8066 du 11 mai 2000 sus-référencée.

- les conditions d'équipement et de fonctionnement des points de vente :

  - dispositifs appropriés de protection et de conservation au froid des aliments (vitrines réfrigérées, conteneurs dotés de plaques eutectiques, enceintes frigorifiques, ...),
  - dispositifs appropriés de lavage des mains,
  - hygiène des denrées (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés…),

- respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur,
- respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers du matériel,
- plus particulièrement, la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et leur application.

2 – Contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs, sandwichs → Cf. Annexe II - Tableau 2 .

Cette action spécifique se déroulera du 1er juillet au 31 août 2005 avec restitution des résultats en même temps que les résultats globaux. Elle se déroulera conjointement avec les agents des DDCCRF qui recevront des instructions similaires.

Les catégories de sandwichs à prendre en compte sont les suivantes : sandwichs présentés chauds préparés à partir d'un produit cuit sur place, type kebab, hot dog, … et sandwichs d'assemblage, sans cuisson sur place des ingrédients, type panini, jambon-beurre, poulet-mayonnaise, … .

Ils porteront particulièrement sur les points suivants :

- l'hygiène générale des denrées, des manipulations, l'état de matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agrées, ou dispensés…),
- le respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur,
- le respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers des locaux et du matériel,
- plus particulièrement la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

II – CONTROLES MICROBIOLOGIQUES DE DENREES A DLC

Les résultats seront retransmis à la DGAL, par courrier, pour le 20 septembre 2005 ou dès obtention des résultats d'analyses pour les résultats plus tardifs compte tenu du délai avant mise en analyse (Voir fiche de commémoratifs jointe en annexe à la note de service).

Le *plan de contrôle du respect des critères microbiologiques de certaines denrées à la DLC, après "vieillissement" représentatif des conditions de stockage commerciales et domestiques*, prévu à la note dans la note de service *DGAL/SDRCC/N2005-8007 du 10/01/2005 concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et plans de contrôle* sera mis en oeuvre dans le cadre de l'OAV. A cet effet, chaque département prélèvera, dans des établissements de remise directe, deux produits choisis parmi les produits suivants :

- préparations de viande de type chipolatas, merguez, saucisses de volaille…,

- produits de charcuterie cuits avec gelée, en privilégiant ceux qui contiennent des denrées ajoutées (persil,…),

- crevettes cuites réfrigérées.

Chaque prélèvement comportera 5 unités et sera analysé à la DLC (DLC+ 2 jours pour les préparations de viande), après stockage à 8°C de la date du prélèvement à la DLC.

A la DLC, un examen physique (odeur, aspect) devra permettre de conclure au caractère propre à la consommation ou non de la denrée. Si le produit est considéré propre à la consommation, il fera l'objet d'un contrôle microbiologique et l'analyse portera sur les critères réglementaires prévus à l'arrêté du 29 février 1996 pour les préparations de viandes, à l'arrêté du 21 décembre 1979 pour les produits de charcuterie cuits avec gelée et à la décision 93/51/CE pour les crevettes cuites réfrigérées. Cette analyse sur les critères réglementaires sera complétée pour tous les produits par la recherche de *Listeria monocytogenes* dans 25 g et le dénombrement, à un seuil de sensibilité <10/g, de cette bactérie.

Les méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR de référence ou de routine correspondant aux recherches ou dénombrements prévus.

Vous transmettrez pour information les résultats d'analyse à la DDSV correspondant à l'établissement de fabrication.

En cas de prélèvement mettant en évidence un des résultats suivants, vous informerez la cellule des alertes de la DGAL :

- **présence de salmonelles,**
- **dénombrement de Listeria monocytogenes > 100 ufc/g**
- **dénombrement en Staphylococcus à coagulase positive >50 000 ufc/g.**

III - ACTIONS GENERALES

1 – Restauration collective et remise directe au consommateur (en dehors des marchés prévus au point 1) - tous produits. Cf. Annexe II - Tableaux 3, 4 .

Références

. Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

. Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

. Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

. Arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

. Arrêté ministériel du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

. Instruction ministérielle n° 02-124 JS du 9 juillet 2002 : recommandations concernant les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans le cadre des séjours de vacances de mineurs en camp fixe ou itinérant.

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, colonies de vacances…) et dans les établissements de remise directe au consommateur (commerces fixes, supérettes de campings, ventes ambulantes, restaurants commerciaux, ...), vous veillerez :

- à l'hygiène générale des denrées et notamment l'état de matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agrées, ou dispensés…),
- au respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur,
- au respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers des locaux et du matériel,
- plus particulièrement à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

En matière de restauration collective dans les camps de vacances, vous vérifierez le respect de la conservation des plats témoins dans les conditions définies par l'article 32 de l'Arrêté ministériel du 29 septembre 1997.

Concernant spécifiquement les camps de vacances sous toiles, s'il n'existe pas de moyens appropriés et efficaces de conservation des aliments sous température dirigée, vous vous attacherez à contrôler tout particulièrement le respect des deux précautions élémentaires suivantes :

- l'approvisionnement des denrées alimentaires doit s'effectuer uniquement en produits stables à température ambiante,
- les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés.

2 – Contrôle de la chaîne du froid dans les transports **Cf. Annexe II - Tableaux 3, 4 .**

Références

. Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

. Accord A.T.P. du 1er septembre 1970 relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports.

. Arrêté ministériel du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

Les services veilleront au respect de la continuité de la chaîne du froid lors du transport des denrées et lors des opérations de chargement/déchargement (entrepôts, grandes surfaces…).

2.1. Contrôle de la conformité des véhicules de transport

Afin d'entreprendre des contrôles sur la voie publique (ex : péage d'autoroute, sortie des grossistes ou semi-grossistes), vous prendrez contact avec les services de police ou de gendarmerie seuls habilités à arrêter les véhicules. Ces mêmes services, qui pourront participer aux contrôles eux-mêmes, assureront la sécurité de ces opérations (aire de stationnement à proximité immédiate, risque de "sur-accident", réinsertion des véhicules dans la circulation…).
Ces contrôles ne devront ni occasionner une entrave trop importante à la circulation (véhicules contrôlés, autres usagers), ni être à l'origine d'un risque de dégradation des conditions de transport des denrées. En conséquence, ils devront être rapides et, en règle générale, s'effectuer sans ouverture des caisses (évitant ainsi une rupture de la chaîne du froid).
Ainsi, trois types de contrôles seront mis en place :

- *Contrôle rapide*

  Ce type de contrôle se limite à l'inspection des documents d'accompagnement, de l'attestation de conformité technique s'il y a lieu, contrôle visuel extérieur de la caisse.

- *Contrôle avec information éventuelle de la DDSV de destination :*

  Lorsque jugé nécessaire, l'ouverture de la caisse et l'inspection de quelques denrées sera réalisée. Les anomalies constatées permettent de laisser le transporteur poursuivre son trajet jusqu'à destination. La DDSV de destination est informée, si nécessaire, des résultats du contrôle. Dans la mesure du possible, il est souhaitable de limiter ce contrôle à une durée inférieure à la demi-heure. Dans tous les cas, les temps d'ouverture des caisses seront strictement réduits au minimum (évitant les pertes de frigories et l'introduction dans la caisse d'air chaud et riche en vapeur d'eau).

- *Contrôle avec information des DDSV de départ et de destination :*

  Lorsque le transport ne pourra pas être poursuivi en raison de l'incapacité du véhicule à assurer les conditions minimales de sécurité au regard de l'hygiène, en raison de déficiences technique ou sanitaire, il sera demandé au transporteur de procéder au transbordement des denrées dans un véhicule conforme, l'inspection des denrées elles-mêmes sera entreprise de manière plus approfondie. Enfin, les DDSV d'origine et de destination seront informées (fax ou e-mail) des constations effectuées.

2.2. Contrôle des opérations de chargement / déchargement

Des contrôles seront réalisés dans les entrepôts et lors des opérations de déchargement dans les grandes surfaces et les établissements de production. Les agents porteront une attention particulière sur les points suivants :

- Attestations techniques des véhicules de transport,
- Documents d'accompagnement,
- Célérité des opérations de chargement / déchargement / mise en chambre froide,
- Enregistrements des températures au cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation supplémentaire.

Les agents vérifieront également si les chauffeurs-livreurs ont reçu une sensibilisation voire une formation à l'hygiène des denrées.

Il conviendra, en général, de rappeler aux professionnels leur responsabilité au regard des conditions d'hygiène qui règnent dans leurs établissements et de la sécurité des produits fournis aux consommateurs.

ANNEXE II - RESULTATS OAV 2005

Tableau 1-1 : Contrôles des infrastructures des marchés

		Non conformité/ sanitaires			Non conformité/ points d'eau			Non conformité/ points de branchements électriques		
Equipements des marchés	Nombre de marchés contrôlés	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent	Correct	Insuffisant	Absent

Tableau 1-2 : Contrôles des étals de marchés (total à reporter aux tableaux 3 et 4, point 4)

Points de vente	Nb de pts de vente contrôlés	Non conformité/ existence d'un dispositif de nettoyage des mains	Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières(1)			Non conformité / provenance matières premières(2)		Non conformité / Hygiène des denrées(3)		Non conformité / N et D matériel		Non conformité/ Hygiène du personnel		Marquage du N° producteur sur les oeufs		Nb de rappels de régle-mentation	Nb de P.V.	Nb de "ferme-tures"	Saisies et retraits de la consom-mation (en Kg)
			2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Absent	Non conforme				
Bouchers, Charcutiers, Tripiers, volaillers																			
Poissonniers,																			
Pâtissiers, boulangers, glaciers crémiers, fromagers, BOF et autres																			
Total																			

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure (cf. introduction annexe I)

(1) Il s'agit de l'écart entre la température relevée et selon les cas, la température réglementaire ou la température indiquée sur le conditionnement..

(2) Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

(3) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans les colonnes précédentes

<u>Tableau 2 :</u> Contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter de type kebabs, sandwichs

Points de vente	Nb de points de vente contrôlés	Non conformité/ hygiène de l'établis-sement	Conditions d'exposition des produits à la vente (T° de cuisson)(1)		Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières(2)			Non conformité / provenance matières premières(3)		Non conformité / hygiène des denrées(4)		Non conformité / N et D matériel		Non conformité/ Hygiène du personnel		Nb de rappels de régle-mentation	Nb de P.V.	Nb de "ferme-tures"	Saisies et retraits de la consom-mation (en Kg)
			Confor-me :T° ≥ 63°C	NC / T°< 63°C	2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj *	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*				
Sandwicherie élaborant sur place et points chauds (5)																			
Boulangerie (5)																			
Rayons de stations services (5)																			
Restaurants orientaux et assimilés (5)																			
Ets bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne)																			

* Maj. = non conformité majeure, Min. = non conformité mineure (cf. introduction annexe I)

(1) Pour les produits qui devraient être maintenus à une température >63°C (NC= non conforme)

(2) Il s'agit de l'écart entre la température relevée et selon les cas, la température réglementaire ou la température indiquée sur le conditionnement..

(3) Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

(4) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans les colonnes précédentes

(5) En dehors des établissements bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne) prévus en dernière ligne.

Notice pour le renseignement des tableaux 1-1, 1-2, 2, 3 et 4

1/ 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/ nombre de non conformités : si un établissement comporte plusieurs anomalies sur un titre de colonne (ex : N et D matériel) il est comptabilisé une fois pour cette colonne. Ainsi, lors du bilan national, on peut, en rapportant le nombre des non conformités observées au nombre d'établissements contrôlés conclure que x % des établissements contrôlés présentent une ou des non conformités sur un point particulier.

3/ Colonne "Suites" :

Dans cette colonne doivent être portés les chiffres des avertissements donnés, des procès-verbaux dressés ou des fermetures réalisés (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôlés réalisés pendant la période de l'OAV, soit par les équipes de la DDSV soit par les équipes mixtes DDSV et autres administrations de contrôle.

4/ 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.

5/ Tableau 4 pour les points 10 et 11 (transports), l'intitulé des colonnes "hygiène des denrées" est à considérer comme "hygiène des denrées transportées", l'intitulé "N&D locaux et matériels" est à considérer comme "propreté de l'intérieur du véhicule" et l'intitulé "autres points structure équipement" est à considérer comme "état d'entretien, maintenance du véhicule".

Tableau 3 : Statistiques inspection de l'OAV 2005

Catégories d'établissements et type de transport	Nombre de contrôles			Nombre de suites				Saisies et retraits	
	DDSV seule	Mixte	TOTAL	Courrier de rappel*.	P. V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg.	Nb. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)									
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)									
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés									
4. Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2)									
5. GMS et magasins de surgelés									
6. Fermiers									
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)									
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés									
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts,…)									
10. Transports sous froid positif (frais)						Sans objet	Sans objet		
11. Transports sous froid négatif (surgelés)						Sans objet	Sans objet		
12. TOTAL									

* courrier de rappel de points réglementaires non respectés lors de la visite

Tableau 4 : Nombre d'établissements présentant des non conformités lors des contrôles

Les types d'anomalies relevées concernaient …

Catégories d'établissements et type de transport	la température des produits			la provenance des matières premières (1)		l'hygiène des denrées(2)		le N&D locaux et matériels*		l'hygiène du personnel		d'autres points : structure, équipements	
	2°C< écartT° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*	Maj*	Min*
1. Bouchers, Charcutiers, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)													
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)													
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés													
4. Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2)													
5. GMS et magasins de surgelés													
6. Fermiers													
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges)													
8. Restauration sociale dont colonies et centres aérés													
9. Autres contrôles en distribution (entrepôts,…)													
10. Transports sous froid positif (frais)**													
11. Transports sous froid négatif (surgelés)**													

(1) Anomalie relative à la provenance de la denrée : atelier non-agréé ou non-dispensé

(2) En dehors des aspects relatifs aux températures déjà prévus dans une colonne précédente

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

** pour le transport (points 10 et 11) voir notice.

FICHE D'ANALYSE

Enquête OAV 2005
Produits à DLC

PRELEVEMENT

DDSV d'origine : …… Référence du prélèvement ……..

Prélèvement effectué par (nom en majuscules)…….. Tél……

Date du prélèvement…….

Date de l'envoi au laboratoire……...

Lieu de prélèvement : nom de l'établissement……..…….

Nature du prélèvement :

Préparations de viande de type chipolatas, merguez, saucisses de volaille □
Produits de charcuterie avec gelée □
Crevettes cuites réfrigérées □

Dénomination : ……..…….

Référence du fabricant (ex : n° d'agrément) : ……..…….

Date limite de consommation.....

PRODUIT A CONSERVER A 8°C DE LA DATE DE PRELEVEMENT A LA DLC

Analyses demandées à DLC (UNIQUEMENT EN CAS DE PRODUIT PROPRE A LA CONSOMMATION A DLC) : critères réglementaires + recherche /dénombrement (seuil <10g) *Listeria monocytogenes*

RAPPORT D'ANALYSE (réservé au laboratoire)

Nom et téléphone du laboratoire ……

Date de réception au laboratoire……..

Date d'analyse :……..

Résultats : Joindre une copie des résultats d'analyse édités par le laboratoire qui précisera en premier lieu le résultat de l'examen physique du produit.

ANNEXE III - Protection des Animaux et Prévention Antirabique

Références réglementaires :

- code rural : articles R.* 211-11, R.* 211-12, R.* 214-17, R.* 214-18, R.* 214-25 à R.* 214-33, R.* 215-4, R.* 215-5, R.* 221-27 à R.* 221-35, R.* 228-4.
- arrêté du 30 mars 1979 fixant les conditions à respecter pour les établissements ouverts au public pour l'utilisation des équidés,
- arrêté du 25 octobre 1982 modifié relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux,
- arrêté du 22 janvier 1985 relatif à l'obligation de la vaccination antirabique de certains carnivores domestiques,
- arrêté du 30 juin 1992 modifié par l'arrêté du 2 juillet 2001 relatif à l'identification des chiens, des chats et autres carnivores domestiques,
- arrêté du 30 juin 1992 relatif à l'aménagement et au fonctionnement des locaux d'élevage en vue de la vente, la commercialisation, le toilettage, le transit ou la garde des animaux,
- arrêté du 12 octobre 1994 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires de certains carnivores,
- arrêté du 21 avril 1997 relatif à la mise sous surveillance vétérinaire des animaux mordeurs ou griffeurs, visés à l'article 232-1 du code rural,
- arrêté du 1er février 2001 relatif aux modalités de demande et de délivrance du certificat de capacité destiné aux activités liées aux animaux de compagnie,
- arrêté du 25 avril 2001 relatif aux conditions sanitaires d'importation en France de carnivores domestiques en provenance de pays tiers,
- arrêté du 2 juillet 2001 relatif à l'identification par radiofréquence des carnivores domestiques,
- arrêté du 30 avril 2002 établissant les modèles d'identification des équidés,
- arrêté du 30 avril 2002 modifié relatif à l'identification complémentaire des équidés par pose d'un transpondeur électronique,
- arrêté du 19 juillet 2002 fixant les conditions sanitaires pour l'importation et le transit, sur le territoire métropolitain et dans les départements d'outre-mer, des animaux vivants et de certains de leurs produits visés à l'article L. 236-1 du code rural,
- arrêté du 6 juin 2002 relatif à l'inscription sur la liste des chevaux de sport et aux contrôles d'identité et de vaccinations (abrogation de la vaccination antirabique obligatoire),
- note de service DGAL/SDSPA/N 2002-8187 du 23 décembre 2002 (protection des animaux en cours de transport),
- arrêté du 30 décembre 2002 modifiant l'arrêté du 30 avril 2001 abrogeant la liste des départements déclarés atteints de rage (abrogation de la vaccination antirabique obligatoire des carnivores domestiques dans le département de la Moselle),
- note de service DGAL/SDSPA/N 2003-8041 du 25 février 2003 (certificats de capacité),

1 – Etablissements d'élevage de chiens et de chats – Etablissements de vente d'animaux domestiques de compagnie

Comme les années précédentes, il apparaît que l'occasion de la présente opération permet de recueillir des informations tenant aux activités liées aux animaux de compagnie, notamment au regard de l'application des articles L. 214-5 à L. 214-8 du code rural. Il vous est ainsi demandé de remplir le tableau 1 s'y rapportant afin qu'un bilan soit établi pour chaque département dans ce domaine.

2- Manifestations : concours, expositions, marchés, foires et tout autre rassemblement de carnivores domestiques dans des lieux publics

De façon générale, les manifestations de tous genres présentant au public des carnivores domestiques se multiplient. De surcroît, elles sont de plus en plus l'occasion de vendre des chiens et des chats. Cette situation est d'autant plus préoccupante que les lieux où se déroulent ces « campagnes » de présentation ou de vente d'animaux, d'une part provoquent une incitation du grand public à un achat pas toujours raisonné (« vente forcée »), d'autre part ne correspondent pas souvent aux règles élémentaires de bien-être et aux conditions sanitaires requises.

Aussi, vous vous attacherez à renforcer les contrôles dans ce type de manifestation afin de vérifier le respect des dispositions réglementaires pendant la période de référence (juillet et août 2005).

De même, en ce qui concerne les expositions, concours ou autres rassemblements de carnivores domestiques, vous veillerez à ce que le vétérinaire sanitaire, désigné par les organisateurs de la manifestation et chargé du contrôle des animaux à l'entrée de la manifestation, vous rende compte des problèmes rencontrés pour les points suivants :

1/ identification des animaux,
2/ vaccination antirabique conforme et en cours de validité (pays non indemnes de rage),
3/ état sanitaire des animaux,
4/ conditions d'accueil et d'hébergement des animaux pour la durée de la manifestation,

A ce titre, vous trouverez à la fin de l'annexe V, un tableau que vous transmettrez aux vétérinaires sanitaires désignés par les organisateurs des manifestations qui se dérouleront au mois de juillet et août 2005 en leur demandant de renseigner l'ensemble des éléments indiqués et de vous retourner ce document dès la fin de la tenue de la manifestation avec leurs commentaires éventuels, afin de pouvoir intégrer ces données chiffrées aux éléments dont vous disposez pour les manifestations qui se sont tenues au cours de l'année.

Le **tableau 2,** qui intègre les renseignements relatifs à la tenue de ces manifestations, sera ainsi renseigné avec l'ensemble des éléments précédemment cités, afin de pouvoir faire un état des lieux de ce domaine d'activités.

3 – Etablissements ayant une activité de fourrière et établissements ayant une activité de refuge

La présente opération, depuis maintenant huit ans, est l'occasion de disposer des éléments tenant aux flux entrant et sortant des chiens et des chats et à leur destination dans les fourrières et les refuges. Les gestionnaires de ces établissements sont ainsi habitués à tenir à la disposition de vos services ces informations en faisant le point à la fois sur la situation de l'année et pour la période correspondant aux mois de juillet et août de l'année en cours.
Comme chaque année, vous remplirez, grâce aux éléments qui vous seront fournis par les gestionnaires des fourrières et des refuges de votre département, le **tableau 3**.

Il est important d'attacher du prix à ce que tous les gestionnaires de ces établissements vous répondent précisément, l'ensemble des données du tableau 3 constituant les éléments statistiques de la situation au niveau national reflétant d'une part les problèmes de divagation ou de perte d'animaux, d'autre part de l'activité des fourrières et des refuges.

A l'occasion de la présente opération et du fait de la recrudescence des abandons et trop souvent de la saturation des structures des refuges, une attention particulière devra être portée à l'inspection des établissements déclarés en tant que refuge pour vous assurer des bonnes conditions de fonctionnement des locaux et d'hébergement des animaux, ainsi que de la tenue des registres indiquant l'origine des animaux introduits et leur destination, corrélativement à l'identification des chiens et des chats détenus dans la structure.
Il est, de plus, nécessaire de vérifier que l'activité refuge est clairement séparée de celle de fourrière lorsque le même établissement assure les deux fonctions (registre, locaux, fonctionnement,…).

Enfin, l'année dernière, il vous avait été demandé de me transmettre les coordonnées complètes de chaque établissement fourrière ou refuge de votre département, en faisant figurer la capacité correspondante selon les espèces chiens et chats. Vu le faible nombre de réponses, vous voudrez bien porter une attention particulière à l'envoi de ces données, afin que puisse être établie une carte nationale de ces établissements.

4 - Etablissements détenant des équidés domestiques

L'enquête **(tableau 4)** concerne l'ensemble des établissements détenant des équidés domestiques en vue de l'exercice d'une activité à but lucratif (hébergement d'équidés domestiques appartenant à des tiers, mise à la disposition de tiers d'équidés domestiques, commerce d'équidés domestiques, prestations utilisant des équidés domestiques).

Vous veillerez cependant à ce que les mesures de sécurité et d'hygiène générale, ainsi que les règles de protection animale soient respectées au sein des établissements détenant des équidés domestiques (centres équestres, poneys clubs, fermes équestres, loueurs d'équidés, manèges forains ...) en vous attachant plus particulièrement aux établissements à fonctionnement saisonnier.

Vous renseignerez par conséquent les rubriques concernant :

1/ le registre recensant les équidés présents dans l'établissement ;

2/ l'identification des équidés présents dans l'établissement ;

3/ les conditions de logement des chevaux et d'aménagement des écuries (aucun élément dangereux susceptible de blesser les animaux par exemple), prairies et enclos (usage des barbelés par exemple) ;

4/ l'entretien des animaux, notamment nourriture, abreuvement, pansage, ferrure et soins suffisants et appropriés, harnachement (le personnel attaché à l'entretien des chevaux doit avoir des aptitudes, des connaissances et des capacités appropriées) ;

5/ les conditions d'utilisation des animaux :

- les chevaux malades, usés, cachectiques ou blessés ne peuvent pas être utilisés ;
- les chevaux utilisés ne doivent pas être laissés à l'attache en plein soleil de manière prolongée, non abreuvés, sellés et bridés en dehors des heures de travail ;
- les chevaux utilisés ne doivent pas avoir été épuisés par un travail excessif (à titre indicatif la durée moyenne de travail d'un cheval d'instruction ne devrait pas dépasser 4 heures d'affilée),

6/ la conformité aux exigences relatives au transport des animaux : le cas échéant, agrément…,

7/ les vaccinations obligatoires : grippe équine (uniquement pour les chevaux inscrits sur la liste des chevaux de sport).

5- Surveillance des animaux mordeurs ou griffeurs

Il convient de veiller à ce qu'un animal qui a mordu ou griffé une personne, soit bien soumis par son propriétaire, aux trois visites sanitaires obligatoires.

Pendant les mois de juillet et août, il peut arriver que du fait des déplacements dus aux vacances, un propriétaire ne puisse satisfaire aux trois visites réglementaires chez le même vétérinaire sanitaire. Dans ce cas, le vétérinaire sanitaire doit d'une part envoyer aussitôt les certificats de surveillance animaux mordeurs et surtout signaler immédiatement aux autorités de police et au directeur des services des vétérinaires de son département, les animaux non présentés à la visite, afin que les dispositions nécessaires soient prises.

Dans le cas d'une personne séjournant sur le territoire national, vous devez informer les services vétérinaires du département où se trouve l'animal pendant les 15 jours de mise sous surveillance, afin que le suivi normal des visites sanitaires puisse être effectué.

Dans le cas d'une personne résidant à l'étranger, vous voudrez bien informer le bureau de la protection animale et de la lutte contre la rage à la Direction Générale de l'Alimentation, qui prendra l'attache de l'Ambassade du pays concerné, pour qu'il soit fait procéder, par les autorités compétentes, locales aux examens nécessaires.

Pendant la période de référence (juillet-août 2005), vous indiquerez le nombre d'animaux mordeurs ou griffeurs mis sous surveillance sanitaire en précisant pour les chiens la race ou le type.

En tout état de cause, vous rappellerez précisément les devoirs des vétérinaires titulaires du mandat sanitaire au regard de leur intervention dans cette surveillance et de leur obligation d'information et de transmission des certificats, en application des dispositions législatives et réglementaires correspondantes.

6 - <u>Résultats et sanctions des contrôles au cours de la période et au cours de l'année des établissements et des activités mentionnés dans l'enquête aux tableaux 1, 2, 3 et 4</u>

Afin de pouvoir disposer d'éléments relatifs à la situation des infractions relevées et des procédures engagées par vos services au cours de la période au regard de l'ensemble de l'année. Vous voudrez bien au tableau 6 renseigner l'ensemble des éléments à la fois pour la période (juillet-août 2005) et pour l'année (septembre 2004 à juin 2005).

Vous remplirez l'intégralité des tableaux présentés à l'annexe IV de ce document et indiquerez lorsque :

- **la réponse est « aucun ou zéro », le signe 0 dans la case correspondante ;**
- **la réponse est « inconnue », le signe SR (pour sans réponse) dans la case correspondante.**

En effet, une case non remplie ne permet pas d'établir la réalité de la situation dans le département.

Dans l'objectif d'établir des statistiques au niveau national concernant les différents thèmes abordés dans cette annexe IV, vous vous assurerez de porter précisément dans les cases correspondantes les chiffres établissant la situation dans votre département.

Afin de faciliter la collecte des informations chiffrées, l'annexe IV devra être transmise par courrier au bureau de la protection animale :

avant le 20 septembre 2005.

Pour tous renseignements liés au contenu de l'annexe IV, vous pourrez contacter au Bureau de la Protection animale, Madame Marie-Paule PREUX au 01.49.55.84.71 ou Madame Martine BALLAND au 01 49 55 84 75.

ANNEXE IV

TABLEAU IV-1. - ETABLISSEMENTS D'ELEVAGE DE CHIENS ET DE CHATS – ETABLISSEMENTS DE VENTE D'ANIMAUX DOMESTIQUES DE COMPAGNIE - ETABLISSEMENTS DE PENSIONS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

Nombre d'établissements ayant une activité d'élevage ou de vente de chiens ou de chats déclarés dans le département	
Nombre d'établissements ayant uniquement une activité de pension pour chiens et chats ou d'autres animaux de compagnie déclarés dans le département	
Nombre d'établissements de type animaleries indépendantes commercialisant des chiens ou des chats	
Nombre d'établissements de type jardineries ou magasins de bricolage ou grandes surfaces avec un rayon animalerie spécialisée commercialisant des chiens ou des chats	
Nombre des établissements des deux lignes précédentes commercialisant d'autres animaux que des chiens ou des chats (d'espèces sauvages ou domestiques)	
Nombre d'établissements, parmi les établissements de la première ligne de ce tableau, ayant également une activité de pension pour chiens et chats	
Nombre d'établissements précédemment cités détenant des animaux appartenant aux espèces domestiques suivantes :	
- carnivores (chiens, chats, furets)	
- lagomorphes (lapins nains, autres)	
- rongeurs (souris, rats, hamsters….)	
Nombre d'établissements, parmi les établissements de la première ligne de ce tableau, pour lesquels l'activité d'hébergement et de vente des animaux est exercée à temps plein :	
- seulement par le responsable	
- par plus d'une personne et moins de quatre	
- par plus de quatre personnes	
Nombre d'établissements ne tenant pas un registre des animaux (entrées et sorties)	
Nombre d'établissements d'élevage ou de vente de chiens ou de chats ayant déclaré une activité non sédentaire de vente des animaux, notamment sur des marchés	
Nombre de lieux forains de commercialisation de carnivores domestiques « permanents » (présentation d'animaux au moins 2 fois par mois sur le site)	

TABLEAU IV -2 - MANIFESTATIONS : CONCOURS - EXPOSITIONS - MARCHES - FOIRES ET TOUS AUTRES RASSEMBLEMENTS DE CARNIVORES DOMESTIQUES DANS DES LIEUX PUBLICS OU DES LIEUX OUVERTS AU PUBLIC

Nombre de manifestations déclarées et organisées	
Nombre de manifestations contrôlées par les services vétérinaires en plus de la présence d'un vétérinaire sanitaire	
Nombre de manifestations contrôlées seulement par un vétérinaire sanitaire désigné par l'organisateur	
Nombre de manifestations entraînant des ventes	
Nombre de manifestations de présentation d'animaux de compagnie d'espèces domestiques ayant été organisées dans l'enceinte d'un établissement, d'un hypermarché ou d'une galerie marchande, de façon occasionnelle au cours de l'année	
Nombre de manifestations (exposition, foire, marché,…) ayant donné lieu à la vente de chiens ou de chats au cours de l'année dans le département	

Manifestations

Défaut d'autorisation de la manifestation	
Défaut de contrôle sanitaire	
Nombre de manifestations dont les conditions d'hébergement des animaux exposés étaient mal adaptées	
Nombre de manifestations dont des animaux ont été refoulés	

Animaux :

	Chiens	Chats
Nombre d'animaux contrôlés		
Nombre d'animaux refoulés		
Absence de certificat de vaccination antirabique en cours de validité quand il		
Certificat de vaccination antirabique non conforme		
Défaut d'identification		
Nombre de portées d'animaux non sevrés exposées		
Défaut d'identification des animaux non sevrés des portées exposées		
Nombre d'animaux provenant d'un autre pays que la France (préciser le pays d'origine en dernière page)		

TABLEAU IV-3. – ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE FOURRIERE ET ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE REFUGE

Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de fourrière (déclarés auprès des services vétérinaires)(1)	
Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de refuge (déclarés auprès des services vétérinaires)(1)	
Nombre d'établissements contrôlés au cours de la période	
Nombre d'animaux contrôlés au cours de la période	

(1) Les établissements ayant une activité mixte seront renseignés dans les deux rubriques.

Les coordonnées et les capacités des établissements sont à fournir dans une feuille séparée.

Etablissements :

Défaut de déclaration	
Défaut d'autorisation (installations classées)	
Capacités d'accueil déclarées ou autorisées dépassées	
Absence de registres d'entrées et de sorties	
Absence de registres sanitaires	
Registres mal tenus	
Conditions d'hébergement mal adaptées	

Animaux :

Etat sanitaire non satisfaisant	
Absence de certificat de vaccination antirabique en cours de validité	
Certificat de vaccination antirabique non conforme	
Défaut d'identification	

Abandons :

Refuges

	Chiens	Chats
Nombre d'animaux abandonnés volontairement durant la période		
Nombre d'animaux abandonnés volontairement au cours de l'année		
Nombre d'animaux adoptés au cours de la période		
Nombre d'animaux adoptés provenant d'une fourrière		

Fourrières

	Chiens	Chats
Nombre d'animaux trouvés errants durant la période		
Nombre d'animaux trouvés errants au cours de l'année		
Nombre d'animaux euthanasiés durant la période		
Nombre d'animaux euthanasiés au cours de l'année		
Nombre d'animaux destinés à une adoption ultérieure au cours de la période		

TABLEAU IV-4 - ETABLISSEMENTS DETENANT DES EQUIDES DOMESTIQUES

Nombre d'établissements recensés dans le département (1)	
- Hébergement d'équidés domestiques appartenant à des tiers	
- Mise à la disposition de tiers d'équidés domestiques	
- Commerce d'équidés domestiques	
- Prestations utilisant des équidés domestiques	
Nombre des établissements précédents contrôlés durant la période de référence	
Nombre d'établissements ouvrant uniquement durant la période de référence (2)	
- Centres équestres	
- Poneys clubs	
- Fermes équestres	
- Loueurs d'équidés	
- Manèges forains	
Nombre des établissements précédents contrôlés	

(1) et (2) Vous voudrez bien indiquer le nombre d'établissements ayant recours à chacune de ces catégories.

Absence de registres	
Registres mal tenus	
Conditions de logement non adaptées	
Mauvais entretien des animaux	
Mauvaises conditions d'utilisation des animaux	
Défaut d'identification	
Défaut de vaccination	

TABLEAU IV-5 - SURVEILLANCE DES ANIMAUX MORDEURS OU GRIFFEURS

	Chiens	Chats
Nombre d'animaux soumis à la mise sous surveillance animaux mordeurs ou griffeurs durant la période (1)		
Nombre d'animaux mis sous surveillance ayant entraîné des préjudices corporels à une personne (1)		
Nombre d'animaux n'ayant pas subi l'ensemble des visites de la mise sous surveillance dans le département		

(1) préciser la race ou le type, associé(e) au nombre d'animaux mordeurs concernés, sur une feuille séparée.

TABLEAU IV-6 - RESULTATS ET SANCTIONS DES CONTRÔLES AU COURS DE LA PERIODE ET AU COURS DE L'ANNEE DES ETABLISSEMENTS ET DES ACTIVITES MENTIONNES DANS L'ENQUETE AUX TABLEAUX 1, 2, 3 et 4

	Au cours de la période	Au cours de l'année Sept 2004-août 2005
Mises en demeure		
Procédures administratives engagées		
Procédures pénales engagées		
Fermetures d'établissements		

Remarque : Un même établissement sera mentionné autant de fois que de procédures engagées à son encontre

TABLEAU IV-7 – CERTIFICATS DE CAPACITE

Nombre de personnes ayant obtenu le certificat de capacité /animaux de compagnie	Au cours de la période	Au cours de l'année Sept 2004-août 2005
D'après l'expérience professionnelle de 3 ans		
D'après la possession d'un diplôme ou certificats		
D'après l'attestation de connaissance suite à l'évaluation en lycée agricole		

Nombre de personnes ayant obtenu le certificat de capacité / dressage au mordant	Au cours de la période	Au cours de l'année Sept 2004-août 2005
D'après l'expérience professionnelle de 5 ans		
D'après la possession d'un diplôme ou certificats		
D'après l'attestation de connaissance suite à l'évaluation en lycée agricole		

TABLEAU IV–8. DE DEROULEMENT DES MANIFESTATIONS DE PRESENTATION AU PUBLIC DE CHIENS ET DE CHATS A REMPLIR PAR LES VETERINAIRES SANITAIRES DESIGNES PAR LES ORGANISATEURS POUR LE CONTROLE DES ANIMAUX A LEUR ENTREE

	Chiens	Chats
Nombre d'animaux contrôlés		
Nombre d'animaux refoulés		
Nombre d'animaux n'étant pas accompagnés de certificat de vaccination antirabique en cours de validité et provenant de pays infectés par la rage		
Nombre d'animaux n'étant pas identifiés		
Nombre de portées d'animaux non sevrés exposées		
Défaut d'identification des animaux non sevrés des portées exposées		
Nombre d'animaux provenant d'un autre pays que la France :		
- Communauté européenne		
- pays hors Communauté européenne		