**ORDRE DE SERVICE**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br><br>**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**<br><br>**Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires**<br><br>**Sous-direction de la santé et de la protection animale**<br><br>**Bureau de la protection animale**<br><br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75 732 PARIS CEDEX 15<br>Dossier suivi par : Françoise KREMER/ Marie-Paule PREUX<br>Tél. : 01.49.55.84.94 /01.49.55.84.71<br>Réf. interne : | **NOTE DE SERVICE**<br><br>**DGAL/SDSSA/SDSPA/N2006-8130**<br><br>**Date: 24 mai 2006**<br><br>Classement : SSA.134.42 |

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 25 septembre 2006
Nombre d'annexes: 4
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet :** Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances 2006 et Opération Protection Animale Vacances 2006

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

## Introduction

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, certaines activités ne s'exerçent que durant la période estivale. 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 2006**.

Dans toute la mesure du possible, vous voudrez bien coordonner les actions à mener avec les autres administrations, notamment dans le cadre du MISSA ou du "pôle de compétence" de votre département.

La restitution devra impérativement être réalisée pour le 25 septembre 2006, via une adresse intranet. Les liens vous seront communiqués ultérieurement, par additif à la note de service.

## I ) Sécurité sanitaire des aliments

Les différents textes du paquet hygiène sont entrés en application au 1er janvier 2006 mais l'abrogation des arrêtés nationaux et la parution des dispositions nationales complémentaires à ces règlements ne sera pas finalisée au 1er juillet 2006. Les dispositions non redondantes et non contradictoires des textes nationaux, particulièrement celles reprises dans les projets d'arrêtés qui vous ont été adressés par courrier électronique, restent applicables (notamment celles relatives aux températures). C'est pourquoi ces textes sont cités en référence dans les différents points de l'annexe I.

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 tenu informé, **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, présentés à l'annexe II, il conviendra de distinguer les non-conformités majeures constatées des non-conformités mineures en termes de conséquences sur la salubrité et la sécurité des produits.

**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.
Les modèles de tableaux de restitution sont présentés à l'annexe IV.

**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.

Cette année, la restitution des résultats se fera par l'intermédiaire du navigateur via une adresse intranet qui vous sera communiquée ultérieurement. La synthèse sera réalisée à l'aide du logiciel SPHINX.

Ces tableaux vous seront présentés sous forme de formulaire via une adresse intranet. Vous compléterez ceux-ci d'un commentaire destiné à dégager les enseignements à tirer de cette opération.

Vous n'avez donc pas de tableaux « excel » de bilan à renvoyer par messagerie, ni de bilan à renvoyer par courrier.

**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 01.49.55.59.85.

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.

Le Directeur Général de
l'Alimentation

J.M BOURNIGAL

## 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 trois 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 2006 avec restitution des résultats en même temps que les résultats globaux. Cette action, déjà menée en 2004 et 2005 est reconduite cette année, compte tenu des résultats observés. Elle se déroulera conjointement avec les agents des DDCCRF, qui recevront des instructions similaires.**

**Références**

. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

. 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").

. Règlement (CEE) n°1907/90 du conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs (article 7).

. Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2006-8004 du 04/01/2006 : Marquage des œufs vendus sur le marché public local.

. LOS DGAL/SDSPA/BICMA/N°02941 concernant modalités d'application des dispositions du règlement (CE) n°2295/2003 relatif au marquage des oeufs commercialisés par un centre d'emballage

. LOS DGAL/SDSPA/BICMA/05-639/N°01553 concernant l'identification des exploitations de volailles et marquage des œufs

. Note de service DGAL/SDSSA/N°2004-8103 du 29 mars 2004 relative à l'interdiction d'importation et de mise sur le marché des produits de la pêche à risque histaminique traités au monoxyde de carbone.

Dans les marchés vous veillerez à contrôler :

- <u>le niveau d'équipement et en particulier la présence des infrastructures collectives suivantes</u> :
  - 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.

- le marquage individuel de chaque œuf présenté à la vente : je tiens à rappeler qu'il n'existe pas de dérogation au niveau national accordée au marquage individuel des œufs vendus sur les marchés provenant de troupeaux de faible effectif.

**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 2006 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.**

**Références**

. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

. 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.

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 agréés, 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.

**3 – Produits de la pêche crus ayant subi un traitement de « fumage léger » ou au monoxyde de carbone :**

Ces traitements sont interdits au niveau communautaire. Ils ont pour effet de fixer une couleur rouge vif aux produits non transformés (thon et espadon), leur conférant ainsi un aspect de fraîcheur apparente pendant une longue période malgré leur dégradation. En dépit de l'interdiction de mise sur le marché communautaire de tels produits, des produits importés sont susceptibles de se trouver sur le marché français. Il convient par conséquent de les rechercher à l'occasion des contrôles effectués au cours du transport, dans les rayons de poissonneries et dans les plates-formes de distribution. Une attention particulière sera également portée aux établissements qui mettent à la consommation des produits à l'état crû (de type sushi et sashimi), tels que les restaurants commerciaux et les traiteurs asiatiques. En cas de découverte ou de suspicion de la présence de ces produits, il conviendra de se reporter aux instructions de la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8103 du 29 mars 2004.

## II - ACTIONS GENERALES

**1 – Restauration collective et remise directe au consommateur (en dehors des marchés prévus au point 1) - tous produits.** **Cf. Annexe II - Tableaux 4, 5 .**

**Références**

. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

. 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 4, 5 .**

**Références**

. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

. Règlement (CE) n° 37/2005 du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport.

. 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, et du contrôle visuel extérieur de la caisse.

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

  Si nécessaire, l'ouverture de la caisse et l'inspection de quelques denrées seront réalisées. Les anomalies constatées n'empêchent le transporteur de 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 constatations 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 de conformité technique 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 particulier en cas de constatation de non-conformité, de rappeler aux professionnels leur responsabilité au regard des conditions d'hygiène dans leur établissement et de la sécurité sanitaire des produits fournis aux consommateurs.

# ANNEXE II - RESULTATS OAV 2006

**Tableau 1-1 : Contrôles des infrastructures des marchés**

| | | | **Non-conformité/ sanitaires** | | | **Non-conformité/ points d'eau** | | | **Non-conformité/ points de branchements électriques** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Marchés** | Nombre de marchés du département | Nombre de marchés contrôlés | Correct | Insuffisant | Absent | Correct | Insuffisant | Absent | Correct | Insuffisant | Absent |
| PLEIN AIR | | | | | | | | | | | |
| COUVERT | | | | | | | | | | | |

## **Tableau 1-2 : Contrôles des étals de marchés (total à reporter aux tableaux 4et 5, point 4)**

| **Points de vente** | Nb de pts de vente contrôlés | Non-conformité/ existence d'un dispositif de nettoyage des mains | Nb de mesures de T° effectuées dans les pts de vente | Non-conformité en nb / 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 locaux et matériel | | Non-conformité/ Hygiène du personnel | | Marquage du N° producteur sur les oeufs | | | Nb de rappels de réglementation | Nb de P.V. | Nb de "fermetures" | Sais ref d cor ma (er |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Glaçage insuffisant | 2°C< écart T° ≤4°C | 4°C< écart T° ≤6°C | Ecart T°>6°C | Maj* | Min* | Maj* | Min* | Maj* | Min* | Maj* | Min* | Nb de vendeurs (4) | Absent | Non conforme | | | | |
| **1.** Bouchers, Charcutiers, Tripiers, volaillers | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.** dont contrôles conjoints (5) | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.** Poissonniers | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.** dont contrôles conjoints (5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.** Pâtissiers, boulangers, glaciers | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.** dont contrôles conjoints (5) | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4.** Crémiers, fromagers, BOF et autres | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4.** dont contrôles conjoints (5) | | | | Sans objet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dont TOTAL des contrôles conjoints (5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* 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

(4) Il s'agit d'inscrire le nombre de points de vente qui proposent des œufs à la vente afin de calculer le % de non-conformités.

(5) Il s'agit de préciser le nombre de contrôles conjoints avec la DDCCRF réalisés pour chaque catégorie de point de vente.

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

| Points de vente | Nb de points de vente contrôlés | Nb de mesures de T° effec-tuées dans les pts de vente | Non conformité / Conditions de température d'exposition à la vente des produits ou de stockage des matières premières(2) | | | Nombre de mesures sur les prépara-tions chaudes | Conditions d'exposition des produits à la vente (T° de cuisson)(1) | | Non conformité/ hygiène de l'établissement | | Non conformité / provenance matières premières(3) | | Non conformité / hygiène des denrées(4) | | Non conformité / N et D locaux et matériel | | Non conformité/ Hygiène du personnel | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 2°C< écartT° ≤4°C | 4°C< écart T° ≤6°C | Ecart T°>6°C | | Confor-me :T° ≥ 63°C | NC / T°< 63°C | Maj* | Min* | Maj* | Min* | Maj * | Min* | Maj* | Min* | Maj* | Min* |
| **1.** Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) -sédentaires | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.** Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) - non sédentaires(6) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.** Boulangerie (5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4.** Restaurants traiteurs type kebab (5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.** Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.** TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6 bis.** Dont TOTAL des contrôles conjoints DGAL-DGCCRF | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* 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)

(6) Structures mobiles (ex: véhicule boutique), même si elles séjournent régulièrement au même endroit.

.

## Tableau 2 suite

| **Points de vente** | Nb de points de vente contrôlés | Nb de rappels de régle-mentation | Nb de P.V. | Nb de "ferme-tures" | Saisies et retraits de la consommation (en kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| **1.** Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) -sédentaires | | | | | |
| **2.** Sandwicherie élaborant sur place et points chauds hors pizzas(5) - non sédentaires(6) | | | | | |
| **3.** Boulangerie (5) | | | | | |
| **4.** Restaurants traiteurs type kebab (5) | | | | | |
| **5.** Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5) | | | | | |
| **6.** TOTAL | | | | | |
| **6 bis.** Dont TOTAL des contrôles conjoints DGAL-DGCCRF | | | | | |

(5) En dehors des établissements bénéficiant d'instructions d'encadrement et d'audit d'une structure (restauration rapide de chaîne)
(6) Structures mobiles (ex: véhicule boutique), même si elles séjournent régulièrement au même endroit.

## Tableau 3 : contrôle des produits de la pêche ayant subi un traitement non autorisé……..

| Point de contrôle | Nb de points de vente contrôlés | Nb de non-conformités | Nb de P.V. | Saisies et retraits de la consommation (en kg) |
|---|---|---|---|---|
| 1.Transport | | | | |
| 2. Plates-formes de distribution | | | | |
| 3. Poissonneries (y compris GMS) | | | | |
| 4. Restaurants commerciaux | | | | |
| 5. Restaurants traiteurs cuisine asiatique (5) | | | | |
| 6. TOTAL | | | | |
| 6 bis. Dont TOTAL des contrôles conjoints DGAL-DGCCRF | | | | |

**Notice pour le renseignement des tableaux 1-1, 1-2, 2, 4 et 5**

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 locaux et matériel) il est comptabilisé une fois parmi les colonnes associées au titre de cette colonne (un fois en NC majeure ou en NC mineure). 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 réalisées (propositions de fermetures et/ou de fermetures effectives), comme suite aux contrôles 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 5 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 4 : Statistiques inspection de l'OAV 2006**

| 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) | | | | | | | | | |
| **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

** Sauf les rayons poissonnerie des GMS qui doivent être comptabilisés au point 2.

## Tableau 5 : 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Glacage insuffisant | 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) | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **2.** Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés) | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.** Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **4.** Opérateurs des marchés (report / tableau 1-2) | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.** GMS et magasins de surgelés *** | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **6.** Fermiers | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **7.** Restauration commerciale (y compris traiteurs immatriculés et fermes auberges) | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **8.** Restauration sociale dont colonies et centres aérés | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **9.** Autres contrôles en distribution (entrepôts,…) | Sans objet | | | | | | | | | | | | | |
| **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. Toutefois, la qualité de glaçage (quantité, origine, hygiène) des produits de la pêche est à prendre sous cette rubrique
* Maj = non-conformité majeure, Min = non-conformité mineure

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

*** Sauf les rayons poissonnerie des GMS qui doivent être comptabilisés au point 2.

## 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.
- 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 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 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 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),
- 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 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. 214-6 à L. 214-8 du code rural. Il vous est ainsi demandé de remplir le **tableau IV 1 et IV 4** s'y rapportant afin qu'un bilan soit établi pour chaque département dans ce domaine.

**Il apparaît utile cette année de simplifier la présentation de cette partie en la réorganisant afin que ces éléments puissent servir d'indicateurs.**

**Pour le bilan d'activité du secteur des activités liées aux animaux de compagnie, deux informations tenant aux activités de dressage des chiens au mordant sont ajoutées dans le tableau IV - 1. Pour ce qui concerne la délivrance des certificats de capacités pour l'exercice des activités mentionnées au IV de l'article L 214-6 du code rural et le dressage des chiens au mordant encadré par l'article L 211-17 du code rural, le tableau IV – 4 est à remplir en tenant compte des obtentions réalisées dans votre département. Ce tableau permet d'indiquer le nombre total de certificats de capacité qui ont été délivrés depuis 2001 et selon les différents modes de justification des connaissances requises.**

**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 sont susceptibles de se multiplier. 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 manifestations afin de vérifier le respect des dispositions réglementaires pendant **la période de référence (juillet et août 2006).**

De même, en ce qui concerne les expositions, concours ou autres rassemblements de carnivores domestiques, vous veillerez à ce que les vétérinaires sanitaires, désignés par les organisateurs de telles manifestations et chargés du contrôle des animaux à l'entrée de la manifestation, vous rendent compte des problèmes rencontrés pour les points suivants :

1/ identification des animaux ;
2/ état sanitaire des animaux ;
3/ conditions d'accueil et d'hébergement des animaux pour la durée de la manifestation.

Vous transmettrez aux vétérinaires sanitaires désignés par les organisateurs des manifestations qui se dérouleront au mois de juillet et août 2006 une demande de renseignements portant sur les éléments indiqués au **tableau IV 2,** à vous retourner 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**.

Vous remplirez le **tableau IV 2,** avec les renseignements relatifs à la tenue de ces manifestations, et les 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 devenir une fois introduits 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 2005** 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, les **tableaux IV 3-1 et IV 3-2**. Ces tableaux ont été revus pour présenter de façon claire les données chiffrées utiles à centraliser, que ce soit tant pour les refuges et les fourrières en tant qu'établissements que pour les chiens et les chats qui y transitent.

Il est important que vous soyez très vigilants à ce que tous les gestionnaires de ces établissements (fourrière et refuge) vous répondent précisément, l'ensemble des données du **tableau IV 3-2** constituant les éléments statistiques de la situation au niveau national permettant de communiquer sur les problèmes de divagation ou de perte d'animaux et 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 de refuge est clairement séparée de celle de fourrière lorsque le même établissement assure les deux fonctions (registres, locaux et fonctionnement…).

**Enfin, je vous rappelle que, l'année dernière, il vous avait été demandé de 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 cette année porter une attention particulière à l'envoi de ces données, afin que puisse être établie une carte nationale de ces structures.**

## 4 - Etablissements détenant des équidés domestiques

L'enquête **(tableaux IV- 5)** 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 notamment 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 focalisant plus particulièrement sur les 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 - <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, 3-1 et 5</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 IV 6,** renseigner l'ensemble des éléments à la fois pour la **période (juillet-août 2006) et pour l'année 2005 (janvier 2005 à décembre 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.**

## 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**

| | **Au cours de la période** | **Au cours de l'année 2005** |
|---|---|---|
| 1) a) Nombre total d'établissements actuellement déclarés dans le département ayant une activité d'élevage ou de vente de chiens ou de chats | | |
| 1) b) Nombre de ces établissements ne tenant pas un registre des animaux (entrées et sorties) | | |
| 1) c) Nombre de ces établissements 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 | | |
| 1) d) 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 | | |
| 1) e) Nombre de lieux forains de commercialisation de carnivores domestiques « permanents » ( présentation d'animaux au moins 2 fois par mois sur le site) | | |
| 2) a) Nombre d'établissements ayant une activité de pension pour chiens et chats | | |
| 2) b) Nombre d'établissements ayant une activité de transit | | |
| 3) a) Nombre d'établissements de type animaleries indépendantes commercialisant des chiens ou des chats | | |
| 3 ) b) Nombre d'établissements de type jardineries ou magasins de bricolage ou grandes surfaces avec un rayon animalerie spécialisé commercialisant des chiens ou des chats | | |
| 3) c) Nombre des établissements des deux lignes précédentes commercialisant d'autres animaux que des chiens ou des chats (d'espèces sauvages ou domestiques) | | |
| 4) a) Nombre d'établissements n'ayant pas de titulaires de certificat de capacité en place | | |
| 4) b) Nombre total de titulaires de certificats de capacité recensés, au sens du IV 3° de l'article L. 214-6 du code rural, exerçant une activité dans le département | | |
| 4) c) Nombre de titulaires du certificat de capacité ayant changé de département pour l'exercice de leur activité au cours de l'année | | |
| 5) a) Nombre total d'établissements ayant déclaré l'exercice d'une activité de dressage des chiens au mordant, au sens de l'article L. 211-17 du code rural | | |
| 5) b) Nombre de personnes titulaires d'un certificat de capacité pour le dressage des chiens au mordant dans le département | | |

**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**

| | Au cours de la période | Au cours de l'année 2005 |
|---|---|---|
| 1) a) Nombre de manifestations organisées **en vue de la présentation d'animaux de compagnie domestiques (destinées à la vente ou non)** | | |
| 1) b) Parmi ces manifestations, nombre de celles ayant donné lieu à **la vente d'animaux de compagnie domestiques** | | |
| 1) c) Parmi ces manifestations, nombre de celles ayant donné lieu à **la vente de carnivores domestiques (chiens ou chats)** | | |
| 2) Nombre de ces manifestations ayant été contrôlées par les services vétérinaires en plus de la présence du vétérinaire sanitaire désigné par l'organisateur | | |
| 3) Nombre de ces manifestations contrôlées seulement par un vétérinaire sanitaire désigné par l'organisateur | | |
| 4) 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 | | |
| 5) Nombre de manifestations présentant un défaut d'autorisation d'organisation | | |
| 6) Nombre de manifestations présentant un défaut de contrôle sanitaire vétérinaire | | |
| 7) Nombre de manifestations dont les conditions d'hébergement des animaux exposés étaient mal adaptées | | |
| 8) Nombre de manifestations dont certains animaux ont été refoulés | | |
| <u>Animaux :</u> | | |
| 1) Nombre de chiens et de chats contrôlés | | |
| 2) Nombre de chiens et de chats refoulés | | |
| 3) Nombre de chiens et de chats présentant un défaut d'identification | | |
| 4) Nombre de portées de chiens ou de chats non sevrés exposées à la vente | | |
| 5) Nombre d'animaux provenant d'un autre pays que la France | | |

**TABLEAU IV-3- 1. – ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE FOURRIERE ET ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE REFUGE**

| | Au cours de la période | Au cours de l'année 2005 |
|---|---|---|
| 1) Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de fourrière (déclarés auprès des services vétérinaires)(1) | | |
| 2) Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de refuge (déclarés auprès des services vétérinaires)(1) | | |
| 3) Nombre de refuges et de fourrières contrôlés par la DDSV | | |
| 4) Nombre d'établissements présentant un défaut de déclaration d'activité | | |
| 5) Nombre d'établissements présentant un défaut d'autorisation d'ouverture (installations classées) | | |
| 6) Nombre d'établissements présentant une capacité d'accueil déclarée ou autorisée dépassée | | |
| 7) Nombre d'établissements présentant une absence de registres d'entrées et de sorties | | |
| 8) Nombre d'établissements présentant une absence de registres sanitaires | | |
| 9) Nombre d'établissements présentant des registres mal tenus | | |
| 10) Nombre d'établissements présentant des conditions d'hébergement mal adaptées | | |
| | | |
| Animaux : | | |
| 1) Nombre d'animaux contrôlés par la DDSV | | |
| 2) Nombre d'animaux présentant un état sanitaire non satisfaisant | | |
| 3) Nombre d'animaux présentant un défaut d'identification | | |

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

**Les coordonnées et les capacités des établissements sont à fournir sur une feuille séparée ou un fichier informatique différent**.

**TABLEAU IV- 3 – 2 - CHIENS ET CHATS DETENUS DANS LES FOURRIERES ET REFUGES**

| **REFUGES** | **Chiens** | | **Chats** | |
|---|---|---|---|---|
| **Motifs d'entrée** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** |
| 1) Nombre d'animaux abandonnés | | | | |
| 2) Nombre d'animaux issus d'un autre refuge | | | | |
| 3) Nombre d'animaux issus d'une fourrière | | | | |
| 4) Nombre d'animaux retournés au refuge (pour cause d'échec à l'adoption) | | | | |
| **Motifs de sortie** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** |
| 1) Nombre d'animaux adoptés | | | | |
| 2) Nombre d'animaux euthanasiés ou décédés pour un autre motif | | | | |
| 3) Nombre d'animaux transférés vers un autre refuge | | | | |

| **FOURRIERES** | **Chiens** | | **Chats** | |
|---|---|---|---|---|
| **Motifs d'entrée** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** |
| 1) Nombre d'animaux trouvés errants | | | | |
| **Motifs de sortie** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** | **Période (juillet 2006 – août 2006)** | **Année 2005** |
| 1) Nombre d'animaux rendus à leur propriétaire | | | | |
| 2) Nombre d'animaux euthanasiés ou décédés pour un autre motif | | | | |
| 3) Nombre d'animaux transférés vers un refuge | | | | |

**TABLEAU IV-4 – CERTIFICATS DE CAPACITE DES ACTIVITES LIEES AUX ANIMAUX DE COMPAGNIE DOMESTIQUES**

| | Depuis 2001 | **Année 2005** |
|---|---|---|
| 1) Nombre total de personnes ayant obtenu, dans le département, le certificat de capacité pour l'entretien des animaux de compagnie d'espèces domestiques prévu au point IV 3° du L. 214-6 du code rural | | |
| 1) a) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après l'expérience professionnelle de 3 ans | | |
| 1) b) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après la possession d'un diplôme ou certificat | | |
| 1) c) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après l'attestation de connaissances, suite à l'évaluation en DRAF | | |
| 2) Nombre total de personnes ayant obtenu, dans le département, le certificat de capacité pour dressage des chiens au mordant prévu à l'article L 211-17 du code rural | | |
| 2) a) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après l'expérience professionnelle de 5 ans | | |
| 2) b) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après la possession d'un diplôme ou certificat | | |
| 2) c) nombre de personnes l'ayant obtenu d'après l'attestation de connaissances, suite à l'évaluation en lycée agricole | | |

## TABLEAU IV-5 - ETABLISSEMENTS DETENANT DES EQUIDES DOMESTIQUES

| | Au cours de la période |
|---|---|
| 1) a) Nombre d'établissements recensés dans le département (*) | |
| - 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 | |
| 1) b) Nombre des établissements précédents contrôlés | |
| 2) a) Nombre d'établissements ouvrant uniquement durant la période de référence (*) | |
| - Centres équestres | |
| - Poneys clubs | |
| - Fermes équestres | |
| - Loueurs d'équidés | |
| - Manèges forains | |
| 2) b) Nombre des établissements précédents contrôlés | |
| 3) Nombre total d'établissements présentant une absence de registre | |
| 4) Nombre total d'établissements présentant un registre mal tenu | |
| 5) Nombre total d'établissements présentant des conditions de logement non adaptées | |
| 6) Nombre total d'établissements présentant un mauvais entretien des animaux | |
| 7) Nombre total d'établissements présentant de mauvaises conditions d'utilisation des animaux | |
| Animaux | |
| 1) Nombre de chevaux présentant un défaut d'identification | |
| 2) Nombre de chevaux présentant un défaut de vaccination | |

(*)Vous indiquerez le nombre d'établissements ayant une activité liée à chacune de ces catégories

Pour renseigner les éléments des points 3) à 7) et 1),2) du chapitre animaux vous vous fonderez sur les résultats des contrôles mentionnés aux points 1-b et 2-b .

**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 IV - 1, 2, 3-1 et 5**

| | Au cours de la période | Année 2005 |
|---|---|---|
| 1) nombre total de procédures administratives engagées | | |
| 1) a) dont le nombre de mises en demeure | | |
| 1) b) dont le nombre de fermetures d'établissements | | |
| 2) nombre de procédures pénales engagées | | |

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