ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** Bureau de la restauration et de la distribution **Sous-direction de la santé et de la protection animale** Bureau de la protection animale Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Laurent BAZIN/Frédéric THIREAU (SSA) : Eric KEROURIO/Marie-Paule PREUX (SPA) Tél. : 01 49 55 44 38/84 21 - 01 49 55 84 70 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8148** **Date: 18 juin 2007** Classement : SSA 134-42

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	14 septembre 2007
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances 2007 et Opération Protection Animale Vacances 2007.

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 : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires des chefs lieux de région	**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 - DGCCRF - DGS

Introduction

Certaines activités ne s'exercent que durant la période estivale, d'autres connaissent une augmentation importante. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, sont par exemple concernés les centres aérés, de vacances et de loisirs, nombre de restaurants situés en zone touristique et les industries agroalimentaires spécialisées dans des produits saisonniers.

Hormis le niveau de formation du personnel embauché pendant cette période d'intense activité, 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 2007**.

Quelques changements seront toutefois opérés, notamment en simplifiant la réalisation des bilans tout en prévoyant un recensement plus fréquent de ces derniers. Cette évolution doit permettre d'avoir une connaissance régulièrement actualisée de vos constats afin de pouvoir communiquer précocement à l'attention des professionnels et des consommateurs et mener ainsi une action préventive.

Enfin, cette action est à rattacher au cadre plus général de l'opération interministérielle vacances (OIV) pilotée par le ministère de l'économie, des finances et de l'emploi et pour laquelle une lettre commune est en cours de diffusion. A ce titre elle se prête particulièrement aux inspections conjointes, et particulièrement avec les agents des DDCCRF. Dans toute la mesure du possible, vous veillerez donc à coordonner les actions à mener avec les autres administrations, notamment dans le cadre de la MISSA ou du "pôle de compétence" de votre département.

La restitution finale de l'OAV devra impérativement être réalisée pour le 14 septembre 2007. Cette échéance est la même que celle de l'OIV.

I) Sécurité sanitaire des aliments

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée toute l'année, vous voudrez bien porter votre attention sur les catégories d'établissements désignées dans la présente note, en programmant vos inspections de façon adaptée à ces objectifs. Cependant pour les départements à faible activité touristique ou pour lesquels d'autres priorités sanitaires auront été identifiées sur la base de vos historiques d'inspections, vous devrez donner la priorité à ces secteurs.

Tous les éléments à prendre en considération dans cette action sont présentés en annexe I.

Les tableaux de restitution (section VIII ou section IX de l'annexe I selon la date de réalisation du bilan), sont à renseigner par Sphinx.

II) Protection animale

L'opération vacances est l'occasion de pouvoir réaliser des contrôles renforcés dans certains types d'établissements ayant une activité en augmentation l'été (centres équestres, manifestation de vente de chiens et chats, refuges ou fourrière...). Mais, c'est également une occasion privilégiée pour réaliser un bilan de l'année passée concernant les données répertoriées pour les activités réalisées avec les animaux de compagnie. Ces éléments sont indispensables pour présenter un bilan des activités des services vétérinaires dans ce secteur et développer des **indicateurs d'activité et de contrôle** destinés à réaliser une communication grand public sur les actions conduites par les DDSV en protection animale. Les axes spécifiques qui seront à reprendre dans chaque département cette année sont décrits dans l'annexe II.

Les tableaux de restitution sont présentés à l'annexe III et devront être impérativement renseignés par SPHINX, comme l'année dernière. Cette année les remontées seront réalisées selon deux formats :

1/ un format d'indicateurs de contrôle qui permettra de restituer l'activité d'inspection des services vétérinaires avec ses suites et les anomalies relevées au cours de la période d'été 2007 ;

2/ un format d'indicateurs d'environnement qui permettra de préciser la densité d'établissements et d'activités recensés dans chaque département autour de l'animal de compagnie.

Ainsi, en annexe III, les tableaux à renseigner se présentent avec deux colonnes pour un même secteur d'activité. Les indicateurs de contrôle de l'activité estivale seront à renseigner tout au long de l'été, avec pour chacun des tableaux une remontée de résultats au même rythme que celui décrit au point III, afin de servir de données de communication de l'activité réalisée au sein des DDSV pendant la période d'été ; s'agissant des indicateurs de volume des activités professionnelles concernées, ils donneront l'évaluation du volume des activités professionnelles concernant l'animal de compagnie dans chaque département au cours de l'année 2006.

Concernant les résultats sur le volume d'activité du département, leur bilan global sera dressé à la fin de la période et portera sur les éléments de l'année entière 2006, ceci afin de pouvoir faire une comparaison avec l'année 2005.

Ces éléments relèveront prochainement de la mise en place de la réforme de l'environnement SIGAL des établissements et ateliers tenant au domaine de la protection animale et du secteur de l'animal de compagnie en particulier. Je vous demande d'être particulièrement attentifs au renseignement de ces données qui restent une base essentielle à la lisibilité des actions conduites en DDSV en protection animale au niveau national.

III) Renseignement des tableaux des annexes I, II et III

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.

Je rappelle que le but ultime des actions étant l'amélioration de la qualité des produits, des services offerts aux consommateurs et du respect des règles de protection animale pour l'animal de compagnie et de loisir, 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. Au niveau national, une action de communication sera organisée en milieu d'été puis en fin d'opération. De plus, la DGAL est également fréquemment sollicitée par les médias dans le courant de l'été. Il est donc indispensable d'avoir des données globalement représentatives et actualisées sur les inspections réalisées.

A cette fin, la synthèse sera réalisée à l'aide du logiciel SPHINX via une adresse intranet qui vous sera communiquée ultérieurement et le rythme de remontée de ces bilans est ainsi défini :

- Jeudi 12 juillet
- Jeudi 26 juillet
- Jeudi 9 août
- Jeudi 16 août
- Jeudi 23 août

} Bilan intermédiaire simplifié

- Vendredi 14 septembre — Bilan final détaillé

Afin d'éviter une charge de travail excessive, cette augmentation de la fréquence de remontée de vos actions a été couplée à une simplification des tableaux à renseigner.

En retour les DDSV seront rendues destinataires des tableaux des bilans nationaux, intermédiaires et final.

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... Un document de transmission de ce type d'information est présenté en annexe I, section VI.

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**, vous pourrez contacter le Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires au 01.49.55.84.21 ou au 01.49.55.44.38 ; fax : 01.49.55.56.80.

Pour tous renseignements liés au contenu de **l'annexe II & III**, 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 de tout incident lié à la réalisation de vos inspections.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean Marc BOURNIGAL

Section I – CONDITIONS D'INSPECTION ET DE REALISATION DES BILANS

1. Précisions sur l'inspection

Les différents textes du paquet hygiène sont entrés en application au 1er janvier 2006 (le 1er janvier 2005 pour le règlement (CE) n°178/2002) mais l'abrogation des arrêtés nationaux et la parution des dispositions nationales complémentaires à ces règlements n'est pas finalisée. Les dispositions non redondantes et non contradictoires des textes nationaux existants restent applicables, notamment celles relatives aux températures. Sur ce dernier point un tableau de synthèse, intégrant les recommandations des guides de bonnes pratiques et du HACCP validés est disponible en section IV de la présente annexe.

La différenciation faite en 2006 entre les non-conformités majeures et mineures permet de moduler les constats en termes de gravité des anomalies constatées et d'orienter les axes de contrôles pour l'année 2007. La présente note contient donc un rappel des constats précédents, en ce qui concerne les non-conformités majeures.

Le classement des non-conformités sera réalisé cette année en 4 catégories, de A à D, conformément au futur modèle utilisé dans Nergal mais seuls les bilans pour les catégories A et D seront dressés dans un souci d'affichage simplifié lors des actions de communication.

De plus, pour faciliter l'organisation des contrôles et la réalisation des bilans :

- une synthèse des principales températures auxquelles doivent être conservées les denrées alimentaires est présentée en section IV.
- un document d'aide à l'inspection (section V) reprenant les points de contrôle pour lesquels des bilans sont demandés, et utilisant les intitulés des Items et sous Item des grilles disponibles sous Nergal est joint. Vous pouvez diffuser ce document aux agents des autres services souhaitant l'utiliser, celui-ci ayant d'ores et déjà été communiqué à la DGCCRF et à la DGS au plan national.

La fourniture de cet outil d'inspection aux autres services permet :

- de faciliter les échanges au sein des MISSA et pôles de compétence
- de renforcer la cohérence des bilans
- d'aborder entre services l'harmonisation des suites et de la méthodologie des saisies des inspections

2. Précisions sur l'identification des établissements

Les intitulés des catégories d'établissements pour lesquels un bilan sera dressé ont été rapprochés autant que possible des libellés correspondant aux codes NAF, avec en rappel les intitulés utilisés lors des OAV précédentes .
Cette pratique permet de plus facilement faire la correspondance avec les libellés utilisés dans le cadre de l'OIV.

3. Simplification des tableaux bilans

La réalisation des bilans est simplifiée :

Pour l'OAV

- Le nombre de tableaux est réduit à 2 (au lieu de 5 l'année précédente)

Pour l'OIV

- Une grille de correspondance entre les chiffres renseignés dans les bilans OAV et OIV est proposée en section VII ainsi qu'un fichier informatique vous permettant de renseigner automatiquement le bilan OIV à partir de vos saisies du bilan OAV
- Une grille de classement des différentes suites de vos inspections OAV dans le bilan OIV est également présentée à cette même section

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

Toutefois, une présentation des tableaux sous forme excel est disponible sous format informatique et a été diffusée en même temps que la présente note, afin de répondre à la demande de plusieurs départements qui souhaitent archiver leurs bilans sous cette forme. Cette présentation est couplée à une feuille excel permettant de valoriser ces bilans dans vos actions de communication en utilisant si vous le souhaitez les modèles de graphes préprogrammés qui se consolideront au fur et à mesure du renseignement des suites de vos contrôles. Ce document est **à usage strictement départemental** et ne doit **pas** être **renvoyé à la DGAL**.

4. Augmentation de la fréquence de remontée des bilans intermédiaires

La nécessité de mener une action préventive, appuyée par plusieurs actions de communication au niveau national rend indispensable la remontée régulière de vos actions.
Le rythme de remontée de ces bilans est ainsi défini :

- Jeudi 12 juillet
- Jeudi 26 juillet
- Jeudi 9 août
- Jeudi 16 août
- Jeudi 23 août

Bilan intermédiaire simplifié

- Vendredi 14 septembre

Bilan final détaillé

Un mail sera systématiquement adressé à toutes les DDSV 2 jours avant la date fixée pour chaque retour de bilan.
La restitution des résultats via sphinx sera faite à une adresse qui restera la même pour chaque département pendant toute la durée de l'opération et dont la clé d'accès sera simplifiée. A chaque saisie, le total de vos actions depuis le début de l'OAV sera à renseigner (et pas le nombre d'inspections entre chaque saisie).

5. Utilisation de Nergal

Afin de faciliter l'émission des rapports d'inspection des agents s'étant portés candidats à l'utilisation de Nergal en phase de test, certaines grilles vont être modifiées afin de contenir les items ou sous items correspondant à des actions spécifiques de l'OAV.
Pour 2007, il s'agit des actions de contrôle portant sur :

- la maîtrise de la qualité sanitaire, vis à vis du risque Anisakis des poissons servis crus
- la surveillance de la température des produits vendus réfrigérés
- la surveillance de la température des produits vendus chauds

Les grilles concernées sont celles de :

- la restauration collective
- la restauration commerciale

Section II - ACTIONS GENERALES

1 – Restauration collective et remise directe au consommateur - tous produits.

Dans les camps de vacances avec ou sans hébergement (centres aérés, de vacances, de loisirs…) 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 agréés, 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,
- 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, sauf dans le cas des restaurants satellites, 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.

Concernant les contrôles en distribution, un item spécifique gestion des invendus/remballe est à renseigner. La case « non-conformité de niveau D » est à réserver aux cas de remballe avérés. Pour les utilisateurs de Nergal, l'item **E.0401** a été créé dans la grille d'inspection « distribution et métiers de bouche ».
Si des actions spécifiques « remballe » devaient être menées, vous veillerez à agir en coordination avec la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département en vue d'assurer une efficacité optimale. Ce type de contrôle est en général à réaliser avant les heures d'ouverture au public du point de vente.

2 – Contrôle de la chaîne du froid dans les transports

Ces contrôles peuvent avoir lieu sur les axes de circulation ou à la sortie des établissements de type marchés de gros ou cash and carry.

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, de gendarmerie ou douaniers, 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,
  - du contrôle visuel extérieur de la caisse.
  - de la vérification des enregistrements des températures au cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation supplémentaire.

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

  Si nécessaire, l'ouverture de la caisse et l'inspection de quelques denrées notamment par prise de température seront réalisées. Les anomalies constatées n'empêchent pas 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 ou de trouver un local provisoire de stockage. Bien entendu, devant un tel constat, 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.

La section IV donne des éléments d'information sur les températures des denrées et les situations dérogatoires qui peuvent être rencontrées lors des phases de transport.

Pour les utilisateurs de Nergal, la grille « transport de denrées alimentaires » est celle concernée par ce contrôle.

3 – Contrôles des marchés

Cette action menée depuis plusieurs années n'est pas reconduite au niveau national en ce qui concerne le recensement du niveau d'équipement des infrastructures des sites de marchés. Elle peut l'être au niveau départemental en fonction du constat des opérations précédentes et des actions de rénovation engagées par les municipalités.
Le bilan des contrôles des commerçants non sédentaires sera dressé quant à lui dans le tableau commun. L'identification du type de commerce non sédentaire n'est plus nécessaire.
Les taux de non-conformités 2006 repris dans le tableau ci dessous orienteront vos contrôles. Des recommandations sont effectuées sur les points pour lesquels une harmonisation des attentes lors de l'inspection a semblé nécessaire.

Point de contrôle 2006 et % de non-conformités majeures selon l'activité exercée	**Points de contrôle / Observations 2007**	**Item ou sous item OAV 2007**
Dispositif de nettoyage des mains 24 à 29 %	Non repris dans le bilan OAV. La présence d'eau potable est obligatoire. L'absence de lave mains à commande non manuelle ne doit pas être considérée automatiquement comme une non conformité Réf : GBPH « bouchers GBPH « fabrication de produits laitiers et fromages fermiers »	Non concerné
Respect des températures des produits de la réception des matières premières à la remise au consommateur 18 à 33 %.	Contrôler si les dispositifs de protection et de conservation au froid des aliments sont appropriés (vitrines réfrigérées, conteneurs dotés de plaques eutectiques, enceintes frigorifiques, ...). Pour les fromages à pâte molle, persillée, pressée, la température d'exposition doit être inférieure à la température maximale d'affinage du fromage. Un dépassement de +2°C de cette température peut toutefois être autorisé pour une durée n'excédant pas 6 heures. Référence : GBPH « fabrication de produits laitiers et fromages fermiers »	**E1216** :Denrées froides : dépassement de la T réglementaire **E1217** : Denrées chaudes : non-respect de la T réglementaire
Marquage du N° producteur sur les œufs Absence de marquage dans **19,3** % des contrôles	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.	**D0104 :** produits finis : aspect conditionnement, étiquetage, marques,…:
Hygiène des denrées 3,4 à 5,1 %	hygiène des denrées (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dispensés…),	Regroupement avec Hygiène du personnel **E04** : Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
Qualité du nettoyage et de la désinfection 2 à 4,8 %		**Item G03** : plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance (existence et respect procédures)
Hygiène du personnel 2,1 à 3,2 %		Regroupé avec **item E 04**: Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
Provenance matière première 0,3 à 2,8 %		Non repris dans bilan OAV mais peut être indiqué par Nergal

En ce qui concerne le contrôle du marquage des œufs, vous pouvez vous reporter aux textes suivants :

- Règlement (CE) No 1028/2006 DU CONSEIL du 19 juin 2006 concernant les normes de commercialisation applicables aux œufs qui remplace depuis le 1er juillet 2007, sans modification quant au marquage des œufs, le Règlement (CE) 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[1] concernant les 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.

Pour les utilisateurs de Nergal, la grille « remise directe distribution et métiers de bouche» est celle concernée par ce contrôle.

Section III - ACTIONS SPECIFIQUES

Ces actions sont menées sur trois thèmes. Elles feront l'objet d'une exploitation spécifique lors des bilans mais sont à renseigner dans le tableau commun.

1 – Contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter

Le contrôle des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter a fait l'objet d'une action spécifique en 2006. Les taux de non-conformités relevés étant élevés, elle est reconduite cette année tout en étant étendue à l'ensemble des produits proposés à la vente. La distinction sera effectuée entre les établissements sédentaires et les non sédentaires.

Les agents des DDCCRF ont reçu des instructions similaires par la lettre commune OIV et cette action se prêtera donc particulièrement aux actions conjointes.

Les catégories à prendre en compte en priorité sont les sandwichs du type suivant : 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, …

J'attire votre attention sur la nécessité de réaliser des contrôles de la température de remise au consommateur, tant sur les produits fournis chaud que froids.

Les non-conformités 2006 orienteront vos contrôles vers les points suivants

	% de Non-conformités majeures en 2006	**Points de contrôle / Observations 2007**
Le respect des températures des produits, de la réception des matières premières à la remise au consommateur,	**15** % pour les établissements sédentaires **39**% pour les établissements non sédentaires	Sous Item E1216 :Denrées froides : dépassement de la T réglementaire Item E1217 : Denrées chaudes : non-respect de la T réglementaire Voir annexe I pour plus de précisions
Hygiène générale de l'établissement	11 %	Item E01 : propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec les denrées
Qualité du nettoyage et de la désinfection	11 %	Item G03 : plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance (existence et respect procédures)
Hygiène des denrées	11,2 %	Item E04 : Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
Hygiène du personnel	8 %	Regroupé avec item E 04
Provenance des matières premières	4,5 %	Item E03 : respect des procédures de contrôle à réception et expédition

[1] Le règlement (CE) n° 2295/2003 est remplacé au 1er juillet 2007 par le règlement (CE) n° 557/2007 sans modification quant au marquage des œufs ; la LOS n°02941est donc toujours d'application.

2 – Produits de la pêche proposés pour une consommation à l'état cru par le consommateur (action d'information Anisakis)

Certains poissons ou céphalopodes (pieuvres, seiches, calamars…) peuvent contenir un ver parasite des mers tempérées et froides (*Anisakis simplex*). Les parasites (larves d'Anisakidés) sont présents principalement au niveau de la cavité abdominale des poissons ou dans les viscères, et parfois dans les muscles.
Après la mort de l'animal et en particulier si l'éviscération est tardive, les larves peuvent migrer et se retrouver dans la chair (masses musculaires) du poisson ou du céphalopode.

L'évolution actuelle du mode de consommation des produits de la mer vers des préparations de produits crus ou peu cuits, fumés, marinés, salés tels que sushis, ceviches, rollmops, poissons fumés, augmente l'exposition des consommateurs à un risque de parasitose : l'anisakidose.

Ce risque est peu connu des professionnels et il existe deux types efficaces de moyens de maîtrise :

- l'élimination des parasites par éviscération pratiquée dès la capture du poisson ou du céphalopode pour limiter la migration des larves dans la chair ;
- la destruction des larves : Anisakis est à la fois sensible à la chaleur et au froid à condition de respecter les barèmes suivants :
  - Congélation à cœur (congélation à une température inférieure ou égale à –20°C pendant au moins 24 heures)[2];
  - Cuisson à cœur (60°C, 1mn) ⇒ la chair ne doit pas être rose au niveau de l'arête ;
  - Fumage à chaud (température supérieure ou égale à 60°C).

Dans le cadre de l'OAV, il a été décidé de cibler une action de contrôle sur les restaurateurs et les traiteurs proposant des préparations de poissons ou céphalopodes crus.
L'obligation de congélation assainissante ne s'applique pas aux poissons d'élevage dont l'alimentation est maîtrisée, c'est à dire alimentation sous forme de granulés (ex : élevage de saumons, bars, daurades).

En pratique, votre action reviendra à :
- recenser les fournisseurs en poissons crus de ces restaurateurs et traiteurs dans l'objectif d'un contrôle ultérieur de la filière amont
- vérifier, dans le cas où les poissons ne seraient pas issus d'une filière d'élevage, s'ils font l'objet d'une congélation préalable à la présentation au consommateur
- indiquer à quel stade cette congélation est appliquée (par le fournisseur ou chez le restaurateur)
- rappeler, en fonction de vos constats, ses obligations au professionnel et lui remettre la note d'information spécifique, qui devrait vous parvenir avant le début de la période OAV.

La liste des fournisseurs recensés ne fait pas l'objet d'un bilan dans le cadre de l'OAV. Les autres niveaux de détail sont à faire remonter dans le cadre du bilan demandé pour le 14 septembre.

Un seul Item a pu être créé dans Nergal pour cette action, la conformité du poisson proposé cru pouvant découler de plusieurs caractéristiques (origine matière première, process appliqué à la matière première, avant ou après sa réception par l'utilisateur)

L'item spécifique Nergal est le suivant :

Item ou sous Item	Grilles concernées	Observation
D0103 : poisson ou céphalopode à consommer cru, issu d'une filière d'élevage ou soumis à congélation (action Anisakis OAV 2007)	• Distribution et métiers de bouche • Restauration commerciale	Item provisoire qui sera supprimé en fin d'OAV

[2] Conformément au règlement 853/2004. Cet assainissement peut également être obtenu par une congélation pendant 7 jours dans un congélateur domestique (cf. fiche Afssa sur *Anisakis* spp. et *Pseudoterranova* spp. de juin 2006)

3 - Contrôle des traiteurs, livreurs de réception disposant d'un site de présentation de leur activité et/ou d'un site de commande de prestations en ligne.

Le Centre de Surveillance du Commerce Électronique de Morlaix de la DGCCRF a recensé les établissements concernés qui devraient faire l'objet d'une inspection pendant l'été.
La distinction entre les établissements agréés et non agréés a ensuite été faite.

Les modalités de contrôle prévues sont les suivantes :

- Établissements agréés : information des DDSV par les DDCCRF sur les inspections prévues pour visite conjointe ou déprogrammation de la visite si l'établissement a été inspecté peu de temps auparavant par la DDSV. La DGCCRF axera ses contrôles sur le respect de la loyauté des transactions, la véracité de la publicité effectuée, la vérification des conditions générales de vente …

- Etablissements non agréés : répartition à établir au niveau local ; l'inspection sera menée conjointement ou uniquement par la DDCCRF selon la répartition des secteurs d'inspection existante localement.

Le bilan de ces contrôles sera dressé sur la base des points de contrôles généraux.
La grille d'inspections utilisables sous Nergal est celle relative à la distribution et aux métiers de bouche.

Pour information, il est possible que cette action s'étende au delà de la période OAV/OIV.

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.

Section IV

Principales températures maximales à respecter pour les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES			
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective	Dépassement toléré * Tel que prévu dans les GBPH sectoriels publiés au JORF
Viandes hachées	+2*C	+ 2 °C	
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvage)	+3°C	+ 3 °C	+3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes	+4°C	+ 4 °C	
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes),de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites, et de petit gibier sauvage	+4°C	+ 4 °C	+3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe	+3°C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche,*	Glace fondante 0, + 2°C	Glace fondante 0, + 2°C	+2°C lors de la présentation à la vente
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C	
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4° C	+4° C	
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+2°C pendant 6 h
Autres denrées alimentaires très périssables**	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C ou Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées alimentaires périssables ***	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C ou Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 3 °C	+ 3 °C	

* sont concernés les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés

**denrée alimentaire périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtissières, entremets) ; produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

***denrée alimentaire très périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Exemple : Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait.

I. Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche

Par dérogation prévue au paragraphe 2 du chapitre VIII de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, le Directeur Départemental des Services Vétérinaires peut autoriser le transport de produits de la pêche congelés à une température supérieure à – 18 °C lorsqu'ils sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou 1 heure de trajet, sans rupture de charge.

II. Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches

Par dérogation prévue au 3 du chapitre VII de la section I de l'Annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le transport des viandes d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de + 3°C pour les abats et + 7 °C pour les autres viandes est possible sous réserve du respect du point 18 de la section I de l'annexe IV de l'arrêté du xxx *(l'arrêté DAOA)*.

Section V

DOCUMENT D'AIDE A L'INSPECTION : OAV 2007

Raison sociale établissement: identifiant : Siret :
Catégorie d'établissement
Téléphone : Télécopie : e mail :
Responsable : Interlocuteurs :
Inspection du :
Motif de l'inspection : Inopinée ☐ plainte ☐ suivi ☐
Type d'inspection : ☐ routine ☐ contrôle à destination ☐ remballe
Type d'atelier : ☐ fixe Non sédentaire : ☐ VB ☐ Etal ou Stand ☐ moyen de transport
SI Moyen de transport : Véhicule boutique * : Véhicule * : Conteneur (* = immatriculation)
Si restaurant (nb de places assises) : Type de cuisine :
Service Inspecteur : ☐ DDSV ☐ DDCCRF ☐ DDASS ☐ SCHS ☐ Autre ☐ Contrôle conjoint
Agent (s) d'inspection :

☐ Restauration de type rapide

- ☐ Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Sédentaires
- ☐ Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Non sédentaires

☐ Traiteurs, organisateurs de réception contrôlé suite à proposition de prestation en ligne

☐ Restauration de type traditionnelle, hôtels touristiques avec restaurant (Autres contrôles en **r**estauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges ,,,))

☐ Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex opérateurs des marchés)

☐ Hypermarchés, supermarchés

☐ supérettes, commerce de détail de produits surgelés

☐ Commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS))

☐ Commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)

☐ Autres magasins de détail fixes (, commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé ….)

☐ Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves,,,)

☐ Restauration sociale

- ☐ dont centre aéré, de vacances et de loisirs

☐ Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers

☐ Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne…)

	Notation			
	A	**B**	**C**	**D**
E01. propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec les denrées → Hygiène générale de l'établissement				
E02. propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées				
E 04. Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel → hygiène des denrées et du personnel				
G5. Plan de formation du personnel → Formation du personnel				
G03. plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance				
D0104 : Matières premières alimentaires et ingrédients → marquage des œufs sur les marchés				
D0103 : Matières premières alimentaires et ingrédients → poisson ou céphalopode à consommer cru, issu d'une filière d'élevage ou soumis à congélation				
Si congélation ☐ Réalisée avant l'achat ☐ Réalisée par le restaurateur ou le traiteur				
E0401 : Gestion des invendus / remballe				
E12. Ecart des températures	**A**	**B** **2-4**	**C** **4-6**	**D** **>6**
E1216 : Denrées froides : dépassement de la T réglementaire				
E1217 : Denrées chaudes : non-respect de la T. réglementaire pour les plats livrés chauds au consommateur				

Saisie SIGAL	
SUITES données à l'inspection	
PV	
Avertissements ou Mise en demeure	
Proposition de fermeture (avec information préalable)	
FERMETURE effective (après information préalable ou en urgence)	
SAISIE ou retrait	
⇒ Poids **en kg** :	

A = conforme
B = non-conformité mineure
C = non-conformité moyenne
D = non-conformité majeure
remballe avérée
absence de marquage des œufs
absence de maîtrise du risque anisakis

Températures relevées (le cas échéant) Références du thermomètre étalonné	
Produit	**Température relevée**

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.

Section VI
OPERATION ALIMENTATION VACANCES 2007

FAIT MARQUANT

Message d'information à destination de la DGAL
2007

DEPARTEMENT :

Interlocuteurs (s) :

Objet :

Résumé des faits constatés :

Suites envisagées ou mises en œuvre :

Destinataire :

Selon le domaine concerné	
Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la restauration et de la distribution**	**Direction générale de l'alimentation** **Sous-direction de la santé et de la protection animale** **Bureau de la protection animale**
Fax : 01 49 55 56 80	**Fax : 01 49 55 84 70**
e-mail : laurent.bazin@agriculture.gouv.fr	**e-mail : marie-paule.preux@agriculture.gouv.fr**

Et copie systématique à

Direction générale de l'alimentation **Mission Communication et information**
Fax : 01 49 55 55.48.40
e-mail :com.direction.dgal @agriculture.gouv.fr

Section VII

Correspondance OAV / OIV

I Les catégories d'établissements

Intitulés OAV	Intitulés OIV
• Hypermarchés, supermarchés	Hypermarchés, supermarchés
• Supérettes, commerce de détail de produits surgelés • Traiteurs, organisateurs de réception contrôlé suite à proposition de prestation en ligne • Autres magasins de détail fixes (, commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé ….) • Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves,,,) • commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)) • commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS))	Supérettes –alimentation générale Boucheries – charcuteries Boulangeries – pâtisseries Poissonneries Magasins de fruits et légumes
• Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex opérateurs des marchés)	Non sédentaires alimentaires et non alimentaires

• restauration de type rapide
  • Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Sédentaires
  • Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Non sédentaires
• restauration de type traditionnelle, hôtels touristiques avec restaurant (Autres contrôles en restauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges ,,,))
• Restauration sociale, hors centres aérés, de vacances et de loisirs
	Restaurants (de type traditionnel, rapide et hôtelier, sociale hors centre de vacances et de loisirs) et-cafés

• Restauration sociale : centres aérés, de vacances et de loisirs	Centres de vacances et de loisirs
• Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers	Transport routier
• Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne,…)	Autres

II Les suites des inspections

	Nombre de commerces ou de points d'activités ayant fait l'objet d'une visite	Nombre d'actions ou de points contrôlés	Nombre de Rappel à la réglementation ou d'avertissements	Nombre de mesures de police administrative ou de mises en demeure	Nbre d'établissements fermés
Intitulé DGCCRF	Nombre de visites d'établissements	Nombre d'actions de contrôle	Rappel de réglementation	mesures de police administrative	Fermetures effectives (reprise de la colonne précédente)
Intitulé DGAL	Nombre de visites d'établissements	Nombre d'ateliers inspectés + nombre d'actions particulières identifiées dans Sigal	avertissement	Mise en demeure + fermetures effectives + nombre de saisies	Fermetures effectives (reprise de la colonne précédente)

Section VIII **Tableau de bilan intermédiaire OAV 2007**

- **A renseigner sur Sphinx les** Jeudi 12 juillet, 26 juillet, 9 août, 16 août et 23 août

	Libellé OAV	Nombre d'inspections	Hygiène générale établissement	Hygiène des denrées et du personnel	Nombre de contrôles de denrées froides	Contrôle T denrées froides	Formation du personnel	Nombre de mise en demeure	Nombre de fermetures	Nombre de PV	Tonnage saisi
Catégorie établissement	Libellé Nergal		E01 **NC majeure** classement D	E04 **NC majeure** classement D		E1216 Ecart >6 classement D	G5 **NC majeure** classement D				
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Sédentaires											
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Non sédentaires											
Traiteurs, organisateurs de réception contrôlé suite à proposition de prestation en ligne											
restauration de type traditionnelle, hôtels touristiques avec restaurant (Autres contrôles en **r**estauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges ,,,))											
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex opérateurs des marchés)											
Hypermarchés, supermarchés											
Supérettes, commerce de détail de produits surgelés (ex GMS et magasins de surgelés)											
commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS))											
commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)											

Autres magasins de détail fixes (, commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé ….)										
Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves,,,)										
Restauration sociale : centres aérés de vacances et de loisirs										
Autre restauration sociale										
Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers										
Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne,…)										
Nombre de CONTROLES CONJOINTS										

Section IX **Bilan détaillé final OAV 2007 1/2**

A renseigner sur Sphinx pour le **vendredi 14 septembre** au plus tard

Voir tableau informatique joint à la NS

Catégorie établissement	Nombre de contrôles denrées froides	Contrôle T denrées froides			Nombre de contrôles de denrées chaudes	Contrôle T denrées chaudes			nombre de contrôles anisakis	Absence de maîtrise du risque Anisakis	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation en amont du commerce de détail	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation au stade du commerce de détail	Nbre de contrôles sur le marquage des œufs sur les marchés	Marquage des œufs absent	Gestion des invendus / remballe		Hygiène générale établissement	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401	E01	E01
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D	A	D
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Sédentaires																		
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Non sédentaires																		
Traiteurs, organisateurs de réception contrôlé suite à proposition de prestation en ligne																		
Restauration de type																		

Catégorie établissement	Nombre de contrôles denrées froides	Contrôle T denrées froides			Nombre de contrôles de denrées chaudes	Contrôle T denrées chaudes			nombre de contrôles anisakis	Absence de maîtrise du risque Anisakis	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation en amont du commerce de détail	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation au stade du commerce de détail	Nbre de contrôles sur le marquage des œufs sur les marchés	Marquage des œufs absent	Gestion des invendus / remballe		Hygiène générale établissement	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401	E01	E01
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D	A	D
traditionnelle, hôtels touristiques avec restaurant (Autres contrôles en **r**estauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges ,,,))																		
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex opérateurs des marchés)																		
Hypermarchés, supermarchés																		
Supérettes, commerce de détail de produits surgelés																		
commerce de détail de viandes et produits à base de viande,																		

Catégorie établissement	Nombre de contrôles denrées froides	Contrôle T denrées froides			Nombre de contrôles de denrées chaudes	Contrôle T denrées chaudes			nombre de contrôles anisakis	Absence de maîtrise du risque Anisakis	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation en amont du commerce de détail	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation au stade du commerce de détail	Nbre de contrôles sur le marquage des œufs sur les marchés	Marquage des œufs absent	Gestion des invendus / remballe		Hygiène générale établissement	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401	E01	E01
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D	A	D
(ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS))																		
commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)																		
Autres magasins de détail fixes (, commerce de détail d'alimentation générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé ….)																		
Fermiers																		

Catégorie établissement	Nombre de contrôles denrées froides	Contrôle T denrées froides			Nombre de contrôles de denrées chaudes	Contrôle T denrées chaudes			nombre de contrôles anisakis	Absence de maîtrise du risque Anisakis	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation en amont du commerce de détail	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation au stade du commerce de détail	Nbre de contrôles sur le marquage des œufs sur les marchés	Marquage des œufs absent	Gestion des invendus / remballe		Hygiène générale établissement	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401	E01	E01
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D	A	D
(fabrication et points de vente fromages, conserves,,,)																		
Restauration sociale : centres aérés, de vacances et de loisirs																		
Autre restauration sociale																		
Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers																		

Catégorie établissement	Nombre de contrôles denrées froides	Contrôle T denrées froides			Nombre de contrôles de denrées chaudes	Contrôle T denrées chaudes			nombre de contrôles anisakis	Absence de maîtrise du risque Anisakis	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation en amont du commerce de détail	Si maîtrise par congélation, nombre de constat de congélation au stade du commerce de détail	Nbre de contrôles sur le marquage des œufs sur les marchés	Marquage des œufs absent	Gestion des invendus / remballe		Hygiène générale établissement	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401	E01	E01
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D	A	D
Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne,…)																		

Bilan détaillé final OAV 2007 2/2

A renseigner sur Sphinx pour le **vendredi 14 septembre**

Catégorie établissement	Libellé OAV	Nombre d'inspections	Hygiène des denrées et du personnel		Nettoyage et désinfection du matériel		Formation du personnel		Existence plan de nettoyage et désinfection		Nombre d'avertissement	Nombre de mise en demeure	Nombre de fermetures	Nombre de PV	Nombre de saisies	Tonnage saisi
	Libellé Nergal		E04	E04	E 02	E 02	G5	G5	G03	G03						
	Niveau de NC		A	D	A	D	A	D	A	D						
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Sédentaires																
restauration de type rapide : Sandwicheries sur place et points chauds (hors pizza) : Non sédentaires																
Traiteurs, organisateurs de réception contrôlé suite à proposition de prestation en ligne																
restauration de type traditionnelle, hôtels touristiques avec restaurant (Autres contrôles en restauration commerciale (restauration traditionnelle, camions pizza, fermes auberges ,,,))																

Catégorie établissement	Libellé OAV	Nombre d'inspections	Hygiène des denrées et du personnel		Nettoyage et désinfection du matériel		Formation du personnel		Existence plan de nettoyage et désinfection		Nombre d'avertissement	Nombre de mise en demeure	Nombre de fermetures	Nombre de PV	Nombre de saisies	Tonnage saisi
	Libellé Nergal		E04	E04	E 02	E 02	G5	G5	G03	G03						
	Niveau de NC		A	D	A	D	A	D	A	D						
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (ex opérateurs des marchés)																
Hypermarchés, supermarchés, supérettes, commerce de détail de produits surgelés (ex GMS et magasins de surgelés)																
commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS))																
commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)																
Autres magasins de détail fixes (, commerce de détail d'alimentation																

Catégorie établissement	Libellé OAV	Nombre d'inspections	Hygiène des denrées et du personnel		Nettoyage et désinfection du matériel		Formation du personnel		Existence plan de nettoyage et désinfection		Nombre d'avertissement	Nombre de mise en demeure	Nombre de fermetures	Nombre de PV	Nombre de saisies	Tonnage saisi
	Libellé Nergal		E04	E04	E 02	E 02	G5	G5	G03	G03						
	Niveau de NC		A	D	A	D	A	D	A	D						
générale, commerce de détail en magasin spécialisé, commerce de détail en magasin non spécialisé ….)																
Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves,,,)																
Restauration sociale : centres aérés, de vacances et de loisirs																
Autre restauration sociale																
Transport routier de marchandises de proximité, de marchandises interurbains, transports terrestres, transports urbains et routiers																

Catégorie établissement	Libellé OAV	Nombre d'inspections	Hygiène des denrées et du personnel		Nettoyage et désinfection du matériel		Formation du personnel		Existence plan de nettoyage et désinfection		Nombre d'avertissement	Nombre de mise en demeure	Nombre de fermetures	Nombre de PV	Nombre de saisies	Tonnage saisi
	Libellé Nergal		E04	E04	E 02	E 02	G5	G5	G03	G03						
	Niveau de NC		A	D	A	D	A	D	A	D						
Autres (grossistes, entrepôts, établissements de transformation hors commerce de détail (à l'exception des traiteurs ciblés suite à proposition de prestation en ligne,…)																
CONTROLES CONJOINTS																

Dans la colonne "poids total des saisies et retraits", seul doit être porté le poids effectif des saisies (saisies au sens strict) par les équipes d'inspection lors de visites d'établissements.

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.

Section X

Document excel pour archivage interne aux DDSV et réalisation des bilans départementaux

Document joint à la Note de service accessible avec la version informatique de la note de service.

ANNEXE II - Protection des Animaux et Prévention Antirabique

Protection des Animaux et Prévention Antirabique

Références réglementaires:

- loi n°99-5 du 6 janvier 1999 relative aux animaux dangereux et errants et à la protection des animaux,
- articles L 214-1 à L 214-10, L 214-23, L 215-10 à 215-12 du code rural du code rural,
- Articles R 214-17 à D 214-34 de la partie réglementaire du code rural,
- 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 relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux,
- arrêté du 30 juin 1992 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,
- Note de service N°99-8159 du 16 novembre 1999 Informations portant sur la loi n°99-5 du 6 janvier 1999, relative aux animaux dangereux et errants et à la protection des animaux.
- Note de service N°2000-8090 du 31 juillet 2000 Note d'information sur l'application de la loi n°99-5 du 6 janvier 1999, relative aux animaux dangereux et errants et à la protection des animaux,
- Note de service N°2002-8153 du 29 octobre 2002 Composition et fonctionnement des comités départementaux de protection animale,
- Note de service N°2003-8041 du25 février 2003 Modalités d'instruction et de délivrance des certificats de capacité,
- Note de service N°2005-8031 du26 janvier 2005 Convention européenne pour la protection des animaux de compagnie,

-III-A **– Etablissements d'élevage de chiens et de chats – Etablissements de vente d'animaux domestiques de compagnie**

Comme l'année précédente, 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 dispositions du IV de l'article L 214-6 du code rural.

Il vous est ainsi demandé de remplir le tableau s'y rapportant afin, pour chaque département, de faire le point des inspections réalisées et de leurs résultats.

Les suites administratives et pénales sont également mentionnées à la fin de ce tableau pour évaluer les aboutissements donnés aux infractions constatées. Une des colonnes de ce tableau doit permettre de préciser le volume d'activité dans ce secteur. Il porte sur l'ensemble de l'année 2006.

- III –B **- Manifestations : concours, expositions, marchés, foires et tous autres rassemblements de carnivores domestiques dans des lieux publics**

De façon générale, les manifestations de tous genres présentant au public des carnivores domestiques 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 peu raisonné (« vente forcée »), d'autre part souvent ne répondent pas 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 2007).

De même, en ce qui concerne les manifestations rassemblant des animaux de compagnie domestiques dont naturellement les chiens et chats, vous veillerez à ce que chaque manifestation, qu'elle soit destinée à la vente d'animaux de compagnie ou non, comporte un contrôle sanitaire vétérinaire. De plus, le vétérinaire sanitaire, désigné par les organisateurs de la manifestation et chargé du contrôle des animaux à l'entrée de la manifestation, devra vous rendre compte des problèmes rencontrés pour les points suivants :

1/ identification des chiens et chats,
2/ état de santé des animaux
3/ présentation des chiens et chats de moins de 8 semaines,
4/ conditions d'accueil et d'hébergement des animaux pour la durée de la manifestation,
5/ nombre d'animaux contrôlés
6/ nombre d'animaux refoulés

Ces données serviront à préciser la part d'activité et de contrôle réalisée dans ce secteur au cours de l'été.

Les renseignements relatifs à la tenue de ces manifestations pour l'année 2006 devront permettre d'évaluer le volume d'activité dans ce secteur au cours de l'été par rapport à une année.

- III -C **– Etablissements ayant une activité de fourrière et établissements ayant une activité de refuge**

La présente opération, depuis maintenant 12 ans, est l'occasion de disposer des éléments tenant aux flux entrants et sortants 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 passée et celle de la période d'été.

L'une des motivations du renforcement de la législation et des réglementations encadrant les activités d'élevage et de commerce des chiens et des chats est de contribuer à la diminution des abandons passifs (animaux errants non récupérés) et actifs (abandon directement dans un refuge). L'un des indicateurs nationaux retenu pour évaluer l'efficacité de la mise en œuvre de la réglementation liée à la protection des animaux de compagnie est d'ailleurs l'évolution du nombre d'abandons de chiens et de chats.

Afin de pouvoir disposer d'éléments nationaux exhaustifs, je vous demande d'engager avec les responsables des fourrières et des refuges de votre département un lien formel d'échange d'informations qui vous permettra de disposer des données indiquées dans les tableaux relatifs aux flux d'animaux durent la période. Je vous demande, ainsi qu'il est précisé dans la partie générale de cette note, de vous attacher à remonter des données régulièrement au cours de l'été afin d'apprécier l'évolution de la situation au cours des mois de juillet et août. Vous indiquerez également les données de flux d'animaux en fourrière et en refuge pour l'année 2006 dans son intégralité, afin de pouvoir réaliser un état comparatif entre la période estivale 2007 et l'année 2006.

A l'occasion de la présente opération, du fait de la recrudescence des abandons et trop souvent de la saturation des structures des refuges et des fourrières, une attention particulière devra être portée à l'inspection des établissements déclarés en tant que refuges 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. L**es tableaux relatifs aux informations tenant aux structures** devront permettre d'établir l'état de la situation relevée lors des inspections conduites durant la période d'été 2007 et pour l'année 2006 écoulée dans ces établissements.

Il est, de plus, nécessaire de vérifier que l'activité refuge soit clairement séparée de celle de fourrière lorsque le même établissement assure les deux fonctions (registre, installations, fonctionnement,…).

- III -D **- Etablissements détenant des équidés domestiques**

Les équidés utilisés dans des centres équestres ne peuvent pas être assimilés à des animaux de compagnie. Cependant la période estivale est souvent l'occasion de mise en oeuvre saisonnière de ces activités.

Cette année, l'enquête est réduite aux établissements détenant des équidés domestiques en vue de l'exercice d'une prestation utilisant des équidés domestiques (hébergement d'équidés domestiques appartenant à des tiers, mise à la disposition de tiers d'équidés domestiques, centres équestres).

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 de ces établissements. Le tableau 1 doit permettre d'évaluer l'activité d'inspection dans ce secteur et les anomalies relevées ainsi que les suites engagées durant l'été 2007. A titre indicatif, le tableau 2 vous permettra de préciser l'activité de l'année 2006.

- III - E- **Surveillance des chiens mordeurs**

Cette année, il a été décidé de profiter de l'opération vacances pour vous demander de remonter des éléments tenant à la mise sous surveillance des chiens mordeurs. Je vous rappelle, en effet, qu'il vous revient de veiller à ce qu'un animal qui a mordu une personne soit bien soumis par son propriétaire, aux trois visites sanitaires obligatoires. Le contexte lié aux chiens agressifs, pour lesquels l'arsenal législatif a été renforcé par la loi sur la prévention de la délinquance de janvier 2007, engage les services vétérinaires à disposer d'éléments sur l'importance des chiens mordeurs.

Pendant les mois de juillet et août, du fait des déplacements dus aux vacances, il peut arriver que le propriétaire ne puisse satisfaire aux trois visites réglementaires chez le même vétérinaire sanitaire. Dans ce cas, je vous rappelle que 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.

Pendant la période de référence (juillet-août 2007), vous indiquerez le nombre de chiens mordeurs mis sous surveillance sanitaire en remplissant le tableau 1.

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.

III - F - **Résultats et sanctions des contrôles au cours de la période et au cours de l'année des établissements et des activités liées aux animaux de compagnie**

Afin de pouvoir disposer d'éléments relatifs à la situation générale des infractions relevées et des procédures engagées par vos services au cours de la période d'été 2007 et au cours de l'ensemble de l'année 2006 en protection animale dans tous les secteurs d'activités liés à l'animal de compagnie, vous voudrez bien, **au tableau F,** renseigner l'ensemble des éléments à la fois pour la **période (juillet-août 2007) et pour l'année 2006 (janvier 2006 à décembre 2006). Ces éléments permettront de relativiser l'action de suivi des DDSV dans le domaine de la protection animale pour le secteur des animaux de compagnie.**

ANNEXE III

A - ETABLISSEMENTS D'ELEVAGE DE CHIENS ET DE CHATS – ETABLISSEMENTS DE VENTE D'ANIMAUX DOMESTIQUES DE COMPAGNIE - ETABLISSEMENTS DE PENSIONS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre total d'établissements actuellement déclarés dans le département ayant une activité d'élevage de chiens ou de chats		
Nombre total d'établissements actuellement déclarés dans le département ayant une activité de vente d'animaux de compagnie domestiques		
Nombre d'établissements actuellement déclarés dans le département ayant une activité de vente uniquement de chiens et chats		
Nombre de lieux forains de commercialisation de carnivores domestiques « permanents » (présentation d'animaux au moins 2 fois par mois sur le site)		
Nombre d'établissements ayant une activité de pension pour chiens et chats		
Nombre d'établissements ayant une activité de transit		
Nombre de personnes titulaires d'un certificat de capacité pour les activités liées au IV du L 214-6 du code rural recensées		
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		
Nombre de personnes titulaires d'un certificat de capacité pour le dressage des chiens au mordant dans le département		
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 contrôles DDSV réalisés		
Nombre d'établissements ne tenant pas un registre des animaux (entrées et sorties)		
Nombre d'établissements n'ayant pas de titulaires de certificat de capacité en place		
Sanctions		
Nombre total de procédures administratives engagées		
dont nombre de mises en demeure		
dont nombre de fermetures d'établissements		

Nombre de procédures pénales engagées		

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

	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre de manifestations organisées **en vue de la présentation d'animaux de compagnie domestiques (destinées à la vente ou non)**		
Parmi ces manifestations, nombre de celles ayant donné lieu à **la vente de chiens et de chats**		
Nombre de ces manifestations ayant été contrôlées par les services vétérinaires		
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		
Nombre de manifestations présentant un défaut de déclaration d'organisation		
Nombre de manifestations présentant un défaut de contrôle par un vétérinaire sanitaire		
Nombre de manifestations dont les conditions d'hébergement des animaux exposés étaient mal adaptées		
Animaux :		
Nombre de chiens et de chats contrôlés		
Nombre de chiens et de chats refoulés		
Nombre de chiens et de chats présentant un défaut d'identification		
Nombre de chiens ou de chats de moins de 8 semaines exposées à la vente		
Sanctions		
Nombre total de procédures administratives engagées		
Nombre de procédures pénales engagées		

C - ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE FOURRIERE ET ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE REFUGE

	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de fourrière (déclarés auprès des services vétérinaires)		
Nombre d'établissements recensés dans le département ayant une activité de refuge (déclarés auprès des services vétérinaires)		
Nombre de refuges et de fourrières contrôlés par la DDSV		
Nombre d'établissements présentant une capacité d'accueil déclarée ou autorisée dépassée		
Nombre d'établissements présentant une absence de registres d'entrées et de sorties		
Nombre d'établissements présentant une absence de registres sanitaires		
Nombre d'établissements présentant des registres mal tenus		
Nombre d'établissements présentant des conditions d'hébergement mal adaptées		
Animaux :		
Nombre d'animaux contrôlés par la DDSV		
Nombre d'animaux présentant un état sanitaire non satisfaisant		
Nombre d'animaux présentant un défaut d'identification		
Sanctions		
Nombre total de procédures administratives engagées		
dont nombre de mises en demeure		
dont nombre de fermetures d'établissements		
Nombre de procédures pénales engagées		

CHIENS ET CHATS DETENUS DANS LES FOURRIERES ET REFUGES

REFUGES (CHIENS)	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'animaux abandonnés		
Nombre d'animaux issus d'une fourrière		
Nombre d'animaux adoptés		
Nombre d'animaux euthanasiés		
Nombre d'animaux transférés vers un autre refuge		

REFUGES (CHATS)	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'animaux abandonnés		
Nombre d'animaux issus d'une fourrière		
Nombre d'animaux adoptés		
Nombre d'animaux euthanasiés		

FOURRIERES (CHIENS)	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'animaux trouvés errants		
Nombre d'animaux rendus à leur propriétaire		
Nombre d'animaux euthanasiés		
Nombre d'animaux transférés vers un refuge		

FOURRIERES (CHATS)	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'animaux trouvés errants		
Nombre d'animaux rendus à leur propriétaire		
Nombre d'animaux euthanasiés		
Nombre d'animaux transférés vers un refuge		

D - ETABLISSEMENTS DETENANT DES EQUIDES DOMESTIQUES

	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2007 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2006 Tableau 2
Nombre d'établissements réalisant une activité commercial avec des au cours de l'été équidés et recensés dans le département		
- Hébergement d'équidés domestiques (pension)		
- Mise à la disposition de tiers d'équidés domestiques		
- Commerce d'équidés domestiques		
- Centres équestres		
- Poneys clubs		
Nombre des établissements contrôlés		
Nombre total d'établissements présentant une absence de registre		
Nombre total d'établissements présentant un registre mal tenu		
Nombre total d'établissements présentant des conditions de logement non adaptées		
Nombre total d'établissements présentant un mauvais entretien des animaux		
Nombre total d'établissements présentant de mauvaises conditions d'utilisation des animaux		
Sanctions		
Nombre total de procédures administratives engagées		
dont nombre de mises en demeure		
dont nombre de fermetures d'établissements		
Nombre de procédures pénales engagées		

E - SURVEILLANCE DES ANIMAUX MORDEURS OU GRIFFEURS

	Au cours de l'été 2007	Année 2006
Nombre de chiens soumis à la mise sous surveillance animaux mordeurs ou griffeurs durant la période		
Nombre de chiens mis sous surveillance ayant entraîné des préjudices corporels à une personne		
Nombre de chiens n'ayant pas subi l'ensemble des visites de la mise sous surveillance dans le département		

F - 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 A, B, C, D

	Au cours de l'été 2007	Année 2006
nombre total de procédures administratives engagées		
dont le nombre de mises en demeure		
dont le nombre de fermetures d'établissements		
nombre de procédures pénales engagées		

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