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 des Etablissements de Restauration et de Distribution** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Laurent BAZIN Tél. : 01.49.55.44.38 - Fax : 01 49 55 56 80	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2007-8165** **Date: 09 juillet 2007**

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

Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » 2006.

Référence : Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8276 du 30 novembre 2006.

Bases juridiques : Règlements (CE) n° 178/2002 - (CE) n° 852/2004 - (CE) n° 853/2004 et leurs règlements d'application, règlements (CE) n° 882/2004 et (CE) n° 854/2004, livre II du Code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application.

Résumé :

L'opération citée en objet s'est déroulée du lundi 4 décembre 2006 au vendredi 6 janvier 2007.

Les tableaux présentés ci-après dressent le bilan chiffré au niveau national des actions d'inspection demandées par la note de service reprise en référence et initiant l'OFFA 2006. Ils sont relatifs aux contrôles effectués et anomalies constatées :

- Pour la filière coquillages, du stade de la purification et de l'expédition à la remise au consommateur ;
- Pour les viandes fraîches de gibier, de gibier sauvage ;
- Pour la filière des volailles festives et de production de foie gras cru ;
- Pour la distribution avec notamment un éclairage particulier sur la gestion des invendus ;
- Dans le domaine de la traçabilité, toutes filières confondues ;
- Au niveau des flux de denrées (échanges, import et export).

Enfin, les résultats obtenus dans les départements organisés en MISSA ou pôles de compétence, sont également exploités.

Mots-clés : opération alimentation, bilan, inspection

DESTINATAIRES	
Pour information :	
- Directeurs départementaux des services vétérinaires	- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- Directeurs départementaux des services vétérinaires des chefs-lieux de Région	- ENSV
- Préfets	- INFOMA
- Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de missions interrégionales	- AFSSA - DPMA

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les établissements de préparation et de distribution des denrées animales et d'origine animale respectent bien la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période. Les contrôles sont donc particulièrement centrés sur le fonctionnement des établissements et sur l'hygiène des denrées.

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

I - ACTIONS SPECIFIQUES

I-1 - COQUILLAGES - TABLEAU 1

Les contrôles ont particulièrement porté sur les établissements d'expédition et de purification, les intermédiaires intervenant après l'expédition et lors du transport des coquillages vivants**.**

ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION OU DE PURIFICATION						
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT D'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT *		DEFAUT D'AUTO-CONTRÔLE		PRESENCE DE RETOUR POUR REIMMERSION	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**
329	35	59	5	16	2	5
Taux de NC	**28,57%**		6,38%		2,13%	

INTERMEDIAIRES INTERVENANT APRES L'EXPEDITION						
NOMBRE DE VISITES	DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE		TRACABILITE NON SATISFAISANTE		ACTIVITE REALISEE SANS AGREMENT	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**
59	4	0	4	3	1	
Taux de NC	6,78 %		**11,86 %**		1,69%	

DISTRIBUTION ET LIEUX DE VENTE												
NOMBRE DE VISITES	CONDITIONNEMENT EN COLIS SCELLES A LA RECEPTION		DEFAUT DANS LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE PRESENTATION A LA VENTE		DEFAUT DE MARQUAGE SANITAIRE		CONSTATATION D'ASPERSION OU DE REIMMERSION		PRESENCE DE RETOUR DES INVENDUS		TRACABILITE : DEFAUT DE CONSERVATION DES ETIQUETTES	
	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min. **	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min.**	Maj.**	Min. **
952	**1**	**7**	**24**	**83**	**15**	**28**	**0**	**1**	**0**	**3**	**35**	**87**
% de NC	0,84%		**11,24%**		4,52%		0,11%		0,32%		**12,82%**	

***** système d'enregistrement concernant notamment les origines des lots ainsi que les temps de séjour dans les bassins de purification

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

Interprétation :

Les pourcentages de non-conformités, lorsque l'on regroupe NC mineures et NC majeures sont importants pour :

- l'archivage des documents d'enregistrement dans les établissements d'expédition et de purification
- la traçabilité chez les intermédiaires intervenant après l'expédition
- les conditions de stockage et de présentation à la vente au stade de la distribution
- le défaut de conservation des étiquettes au stade de la distribution

I.2 - VIANDES DE GIBIER - TABLEAU 2

CONTROLES GIBIER	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	NOMBRE DE COMMERCIALISA-TIONS ILLICITES	% NON CONFORMITES
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes	902	3	2	0,6 %
Carcasses* d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier	2662	3	5	0,3 %
Carcasses de gibier d'élevage à plume étouffé	39	5	0	12,8 %
Autres viandes fraîches de gibiers	439	7	2	2,1 %
CONTROLES TRICHINE**	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine" avec marquage "T"...	Nombre de carcasses* ayant fait l'objet d'un contrôle "trichine par un détenteur (identification + résultat d'analyse)	Nombre de carcasses n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle "trichine"	
Carcasses inspectées lors de visites de contrôle en distribution ou restauration, en éts de transformation,... **Total = 2912**	2798	111	3	
Respect de la traçabilité dans les établissements qui commercialisent du gibier	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre d'établissements avec traçabilité non satisfaisante	Nombre d'établissements sans traçabilité	
CONTROLES REALISES	351	30	8	10,8 %

Interprétation : Le marquage trichine bien que n'étant plus obligatoire depuis le 1er janvier 2006 reste encore très employé.

La traçabilité de la viande de gibier est à améliorer avec 10,8 % de non-conformités.

Une attention particulière devra de nouveau être portée sur le gibier à plume étouffé pour l'OFFA 2007 ; une action de rappel de la réglementation à l'attention des professionnels concernés sera réalisée avant l'automne.

II - CONTROLES D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE, BILAN GLOBAL (CF. TABLEAUX 4 ET 5)

II.1 - ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

- 329 contrôles ont été réalisés dans cette filière spécifique.

Le détail chiffré des non-conformités est présenté dans le tableau ci dessous.

Catégories d'établissements	L'hygiène des denrées		le N&D locaux et matériels*		l'hygiène du personnel		Les CCP		Respect des températures			Les invendus		Traçabilité amont		Traçabilité aval	
	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	9	53	22	67	7	40	30	45	10	2	1	1	2	5	25	8	26
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	18,9 %		27,1 %		14,3 %		22,9 %		4 %			1 %		8,2 %		10,4 %	

II.2 - ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPOTS

- 1030 contrôles ont été réalisés dans ces établissements.

Le détail chiffré des non-conformités est présenté dans le tableau ci dessous.

Catégories d'établissements	L'hygiène des denrées		le N&D locaux et matériels*		l'hygiène du personnel		les CCP		Respect des températures			les invendus		Traçabilité amont		Traçabilité aval	
	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
Etablissements de transformation agréés (449 contrôles)	28	44	27	90	10	35	34	66	15	6	12	3	12	8	33	8	46
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	16,0%		26,1%		10,0%		22,3%		7,3%			3,3%		9,1%		12,0%	
Autres : entrepôts, grossistes, ... (581 contrôles)	10	33	23	48	10	30	38	46	53	1	5	3	3	7	27	7	40
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	7,4%		12,2%		6,9%		14,5%		9,3%			1,0%		5,9%		8,1%	

III - CONTROLE DES ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE (Y COMPRIS LA RESTAURATION) PAR LES DDSV

- <u>5860 contrôles</u> ont été réalisés dans les établissements de remise directe par les DDSV.

Le détail chiffré des non-conformités est présenté dans le tableau ci dessous.

Catégories d'éts	**Nombre contrôles**	**L'hygiène des denrées**		**Le N&D locaux et matériels ***		**L'hygiène du personnel**		**Les CCP**		**Respect des températures**			**Les invendus**		**Traçabilité amont**		**Traçabilité aval**	
		Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2°C< écart T° ≤4°C	4°C< écart T° ≤6°C	Ecart T°>6°C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	701	108	169	120	207	62	114	72	105	125	42	29	24	8	59	99	21	50
1 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	101	21	41	14	48	13	22	10	31	7	3	5	3	1	14	10	5	10
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	178	18	12	7	32	4	12	10	11	28	11	5	0	1	11	14	3	9
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	377	39	61	51	96	21	43	23	30	39	19	22	3	8	15	48	4	19
4. Opérateurs des marchés	1059	53	67	46	71	47	77	21	15	116	30	44	5	3	37	66	17	17
5. GMS et magasins de surgelés	1042	117	156	107	224	27	74	45	92	164	84	79	15	21	40	66	22	48
5 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	109	8	27	5	43	2	12	3	16	5	2	5	1	1	3	4	2	2
6. Fermiers	284	7	30	16	62	6	26	16	26	13	1	1	0	5	4	22	13	23
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	1426	228	306	250	385	108	198	98	142	147	105	95	26	43	134	159	32	86
8. Autres contrôles en distribution	234	12	25	24	34	8	37	3	23	9	5	3	0	8	9	16	11	7
11. Véhicules de transport	608	9	12	5	14	0	2	1	0	1	2	6	0	0	3	1	0	2

Par fréquence décroissante de constat, les non conformités peuvent être classées de la façon suivante :

- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels (jusqu'à 17,5 % de NC majeures)
- Hygiène des denrées (jusqu'à 4,16 % de NC majeures)
- Températures (jusqu'à 7,6 % de NC majeures)
- Maîtrise des CCP (jusqu'à 10,3 % de NC majeures)
- Hygiène du personnel (jusqu'à 8,8 % de NC majeures
- Mauvaise gestion de la traçabilité amont (jusqu'à 9,4 % de NC majeures)

- Mauvaise gestion de la traçabilité aval (maximum de 4,7 % de NC majeures)
- Mauvaise gestion des invendus (maximum de 4,9 % de NC)

Etant donnée l'absence d'obligation de conserver une traçabilité aval en remise directe, le % de non conformités en ce domaine ne doit normalement concerner que les établissements dispensés d'agrément.

IV - CONTROLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N° 178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

Rappel des indications contenues dans la note de service 2006-8276 donnant les instructions à suivre pour l'opération fêtes de fin d'année 2006.

Pour la traçabilité amont :

Les non-conformités majeures correspondent à l'absence de connaissance des :
- Nom adresse du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis par ce(s) dernier(s) ;
- Date de transaction/livraison ;
- Absence de dispositif structuré permettant de rapidement obtenir ces informations ;
- Non-respect des délais de conservation de ces informations.

Les non-conformités mineures correspondent :
- A l'absence de connaissance des indications recommandées, soit :
  - les numéros de lots
  - les données sur les volumes ou les quantités
  - la description des produits
- Au non-respect des délais de conservation de ces informations.

Pour la traçabilité aval (ne concerne pas les établissements de remise directe au consommateur)

Le détail des constats sur la qualité de la traçabilité est contenu dans les tableaux présentés aux titres I à III du présent document. La synthèse en est la suivante.

	% DE NON CONFORMITES RELEVEES (anomalies mineures et majeures confondues)	
	TRACABILITE AMONT	TRACABILITE AVAL
Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	8,2 %	10,4 %
Etablissements de transformation agréés	9,1%	12,0%
Etablissements d'entreposage	5,9%	8,1%
Etablissements de remise directe	13,7 %	6,55 %

Les non-conformités constatées en traçabilité aval pour les établissements de remise directe au consommateur sont à relativiser, aucune exigence n'étant imposée à ces établissements.

Même si des améliorations restent nécessaires, les taux constatés montrent que l'exigence de traçabilité a été globalement prise en compte dans les entreprises agroalimentaires.

V - CONTROLE DE LA GESTION DES INVENDUS

Les OFFA précédentes avaient permis de conclure à un taux de non-conformité peu élevé dans ce domaine. Toutefois, eu égard au risque sanitaire lié à l'utilisation de produits qui ont déjà pu être exposés à la vente, il a été décidé de maintenir une vigilance accrue sur cette pratique.

Cette année encore, un faible taux de NC a été relevé.

Le détail des constats sur la qualité de la gestion des invendus est contenu dans les tableaux présentés aux titres I à III du présent document. La synthèse en est la suivante.

	% DE NON CONFORMITES RELEVEES DANS LA GESTION DES INVENDUS (anomalies mineures et majeures confondues)
Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	1 %
Etablissements de transformation agréés	3,3 %%
Etablissements d'entreposage	1 %
Etablissements de remise directe	2,9 %

Aucun cas de remballe n'a été constaté pendant la période de l'OFFA. Une action spécifique est toutefois en cours de planification avec la DGCCRF afin de vérifier l'absence de cette pratique par les établissements réalisant le conditionnement de denrées et ayant à gérer des stocks d'invendus ou des retours de marchandises.

VI - CONTROLE DES FLUX DE DENREES FESTIVES

Pour la première année, un bilan des flux spécifiques de la période festive a été réalisé en coordination avec la mission de coordination sanitaire internationale qui effectue la supervision des postes d'inspection frontaliers.

De plus, les échanges de produits alimentaires festifs ont donné lieu à des contrôles à destination. Le résultat de ces actions est présenté ci-après.

Voici la synthèse des contrôles réalisés

	NOMBRE DE CONTROLES EFFECTUES	**CONSTATS DE NON CONFORMITES**
Contrôles à l'importation	1945 lots contrôlés pour un poids total de 24.609 tonnes	9 lots refusés d'importation (74 tonnes)
Contrôles à l'exportation	969 contrôles	19 ayant donné lieu à 1 refus d'exportation
Contrôles à destination	191 contrôles	43 lots ont été consignés ; 6 ont pu être régularisés

VII - BILANS

Hormis les bilans détaillés des non conformités contenus dans les titres I à VI de la présente note, le relevé des suites données aux contrôles permet de réaliser les tableaux ci-après, tant pour les DDSV que pour l'ensemble des services ayant participé aux actions d'inspections des établissements agroalimentaires pendant la fin de l'année 2006.

VII.1 BILAN DES ACTIONS EN DDSV

L'OFFA étant une action renouvelée depuis plusieurs années, une synthèse des actions de contrôle, depuis l'année 2002, a également été élaborée.

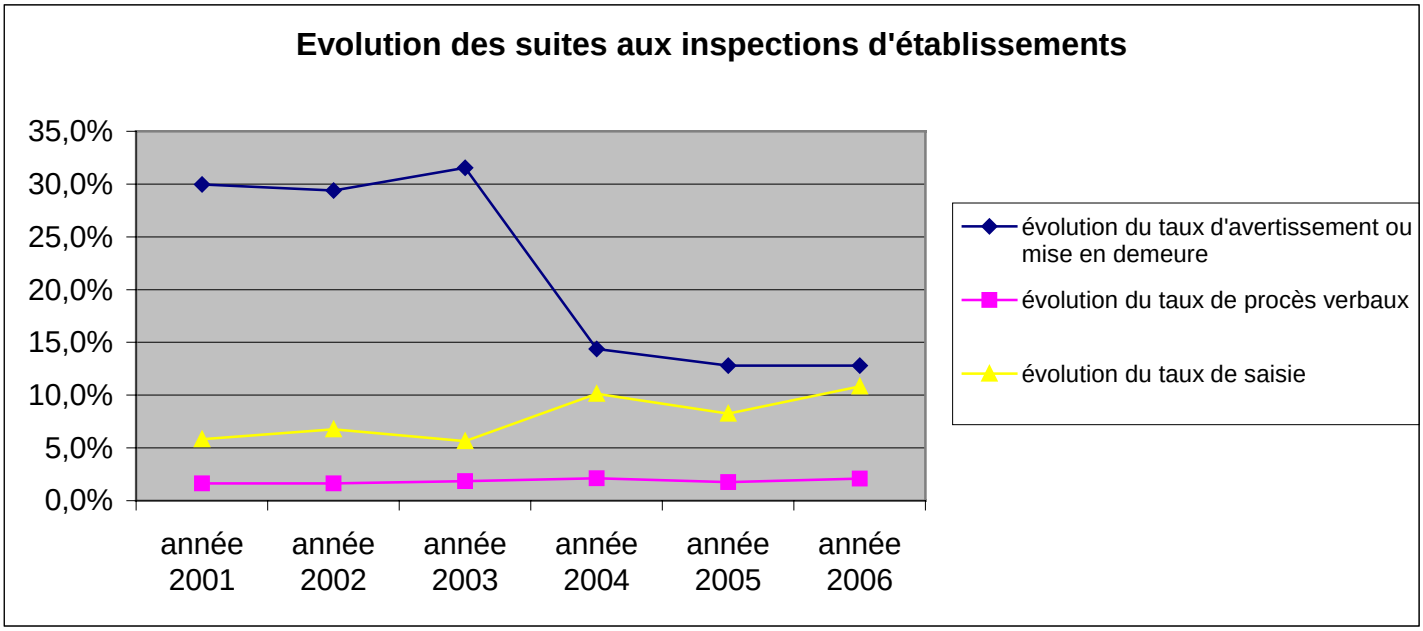
Enfin, certaines données disponibles ont été exploitées sous formes de graphes.

BILAN DES CONTROLES (DDSV)

Catégories d'établissements	NB de contrôles	Suites				Saisies et retraits	
		Avertisse-ments ou mises en demeure	P.V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Kg	NB. opérations
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	701	121	31	14	7	2681	83
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	101	22	7	1	2	409	35
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	178	15	6	1	1	480	35
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	377	72	7	3	2	105	11
4. Opérateurs des marchés	1059	110	4	2	1	323	25
5. GMS et magasins de surgelés	1042	122	20	2	3	1784	96
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	109	14	2	1	1	110	19
6. Fermiers	284	41	2	2	1	1	1
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	1426	247	51	11	16	2169	218
8. Autres contrôles en distribution	234	11	1	1	1	610	13
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	329	41	3	1	1	14036	92
10. Etablissements de transformation agréés	449	54	5	3	1	2923	58
11. véhicules de transport	608	36	13	1	1	2841	4
12. Autres (grossistes, entrepôts,..)	581	84	11	1	2	3212	177
13. Centres conchylicoles	275	12	3	1	1	71	3
14. TOTAL sauf ligne 1 bis et 5 bis	7543	966	157	43	38	31236	816
14-bis. TOTAL ligne 1 bis et 5 bis	210	36	9	2	3	519	54

Evolution des contrôles et des suites données (DDSV)

TOTAL GENERAL DDSV	Nombre de contrôles	Avertissements ou Mises en demeure	Procès verbaux	Propositions de fermeture	Fermetures effectives	Tonnage saisi ou retiré (kg)	Nombre opérations de saisie et retrait
Année 2001	7616	2282	125			8375,88	444
Année 2002	7201	2116	117			19482,62	487
Année 2003	12421	3918	231			31559	699
Année 2004	10183	1465	216	42	37	45610	1033
Année 2005	9416	1205	167	47	33	49000	778
Année 2006	7543	966	157	43	38	31236	816



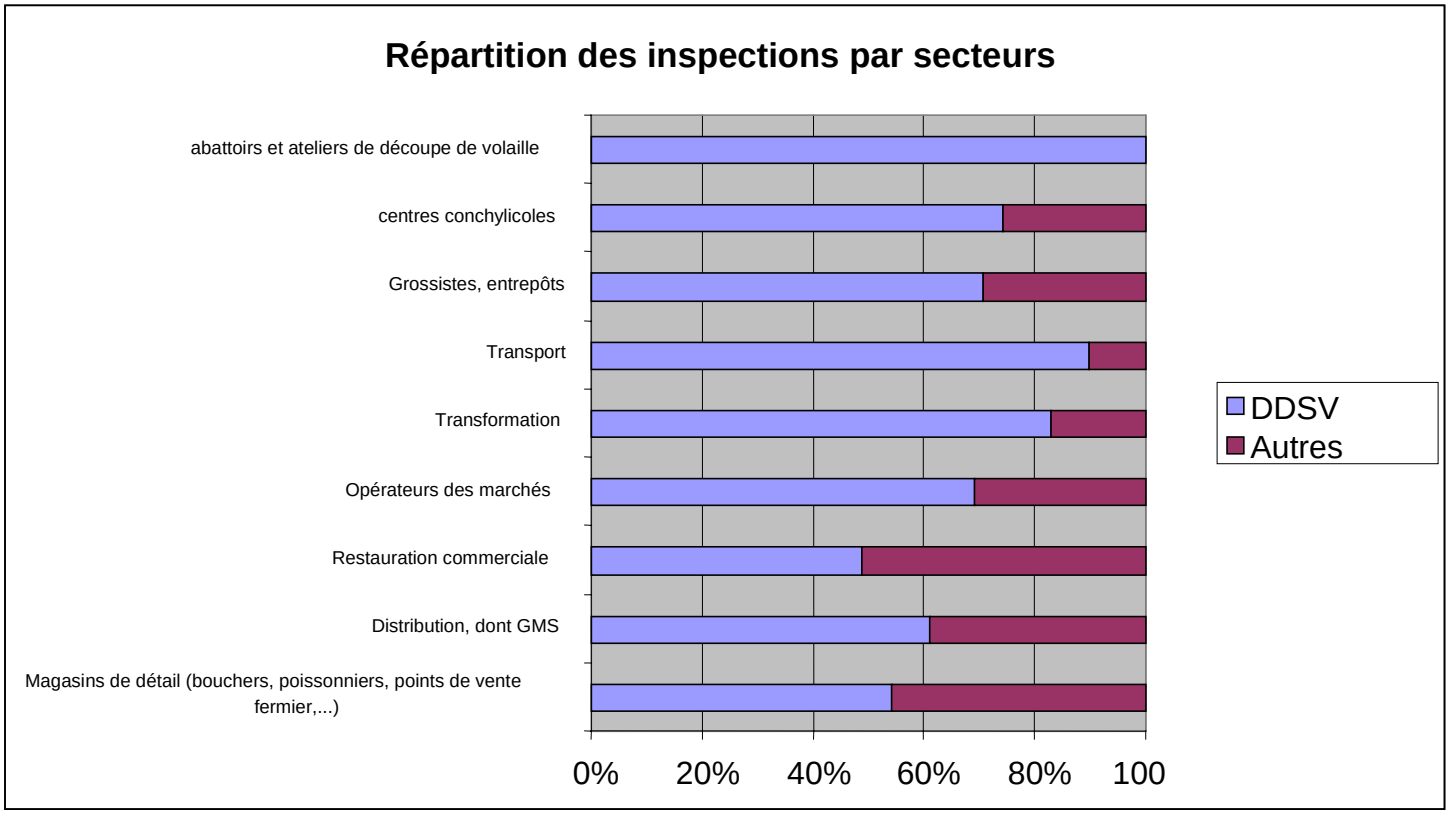
VII.2 - BILAN DES ACTIONS INTER-SERVICES

Bilan des contrôles (ensemble des services d'inspection)

Catégories d'établissements	Nombre de contrôles	Suites			
		Avertissements ou mises en demeure	P.V.	Propositions de fermeture	Fermetures effectives
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	1083	0	63	14	7
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	253	27	11	0	0
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS (boulangeries, fruits et légumes,…)	1192	237	47	4	3
4. Opérateurs des marchés	1531	140	15	1	0
5. GMS	2089	238	77	1	1
6. Fermiers	311	29	3	1	0
7. Restauration commerciale	2919	689	125	14	20
8. Etablissements de transformation (DAOA, composites, denrées végétales)	541	42	4	2	0
9. Autres (grossistes, entrepôts,..)	823	127	11	0	0
10.véhicules de transport	677	38	13	0	0
11. Centres conchylicoles	371	13	2	0	0
12. TOTAL	11790	1580	371	37	31

La prise en compte des actions menées par l'ensemble des services ayant participé aux actions d'inspections des établissements agroalimentaires permet de dresser un bilan plus représentatif des actions menées par les services déconcentrés de l'Etat dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments pendant l'OFFA 2006.

Le graphe suivant démontre l'intérêt de comptabiliser l'ensemble des interventions par rapport à la prise en considération des contrôles effectués par un seul service. Il permet de plus d'afficher les secteurs dans lesquels les services de contrôle sont complémentaires.



Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean Marc BOURNIGAL