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 : Frédéric THIREAU Tél. : 01.49.55.84.21 - Fax : 01 49 55 56 80	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2008-8040** **Date: 27 février 2008** Classement : SSA 134 43

Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Bilan de l'opération alimentation « Fêtes de fin d'année » 2007.

Référence : Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8280 du 20 novembre 2007.

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 3 décembre 2007 au vendredi 4 janvier 2008. 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 établi sur la base des données transmises par les DDSV via le logiciel dédié Sphinx. 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 ;

Les résultats obtenus dans les départements organisés en MISSA ou pôles de compétence, ont été également exploités.

Mots clés : alimentation, restauration, contrôle, inspection,DDSV, bilan, sphinx

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
- IGVIR	- 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.

Comme en 2006, 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) :

A titre de comparaison figurent en italiques et entre parenthèses les données de l'OFFA 2006. 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.**
280 *(329)*	**13** ***(35)***	**46** *(59)*	**4** ***(5)***	15 *(16)*	**3** ***(2)***	0 *(5)*
Taux de NC	**21,07%** ***(28,57%)***		6,78% *(6,38%)*		1,07% *(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.**
53 *(59)*	**0** ***(4)***	*2 (0)*	**5** ***(4)***	*9 (3)*	**4** ***(1)***	
Taux de NC	3,77% *(6,78 %)*		**26,41%** *(11,86 %)*		**7,54%** *(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. **
701 ***(952)***	**2** ***(1)***	4 *(7)*	**24** ***(24)***	33 *(83)*	**13** ***(15)***	10 *(28)*	**1** ***(0)***	4 *(1)*	**2** ***(0)***	2 *(3)*	**42** ***(35)***	43 *(87)*
% de NC	O,85% *(0,84%)*		**8,13%** ***(11,24%)***		3,28% *(4,52%)*		0,71% *(0,11%)*		0,57% *(0,32%)*		**12,12%** ***(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

Commentaires:

Les pourcentages de non-conformités, NC mineures et NC majeures confondues, restent 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
- le défaut de conservation des étiquettes au stade de la distribution

I.2 - VIANDES DE GIBIERS (Tableau 2) :

A titre de comparaison figurent en italiques et entre parenthèses les données de l'OFFA 2006.

CONTROLES GIBIERS	NOMBRE DE CONTROLES	NOMBRE DE NON-CONFORMITES DE L'ESTAMPILLAGE	NOMBRE DE COMMERCIALISA-TIONS ILLICITES	**% NON CONFORMITES**
Viandes fraîches de gibiers **sauvages** à plumes	1578 *(902)*	61 *(3)*	4 *(2)*	**4,11%** *(0,6 %)*
Carcasses d'espèces de gros gibier sauvage autres que le sanglier	2653 *(2662)*	0 *(3)*	40 *(5)*	1,5% *(0,3 %)*
Carcasses de gibiers d'élevage à plumes étouffés	70 *(39)*	7 *(5)*	0 *(0)*	**10%** *(12,8 %)*
Autres viandes fraîches de gibiers	761 *(439)*	18 *(7)*	3 *(2)*	2,76% *(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 ets de transformation,... **Total inspecté = 322** ***(Total 2006= 2912)***	**Non contrôlé** *(2798)*	307 *(111)*	15 *(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	285 *(351)*	21 *(30)*	7 *(8)*	9,82% *(10,8 %)*

Commentaires: Le marquage trichine « T » n'est plus requis désormais d'où l'absence de contrôles réalisés sur ce point.

La traçabilité des viandes de gibier (9,82 % de non-conformité) ainsi que le marquage d'identification des carcasses de gibiers d'élevage à plume étouffés (10 % de non-conformité) bien qu'en légère amélioration, peuvent être encore corrigés.

II – RESULTATS DES CONTROLES EN PRODUCTION

⇒ **345 contrôles** ont été réalisés dans la filière de production du foie gras et **487contrôles** dans les établissements de transformation agréés.

Le détail chiffré des non-conformités constatées dans ces secteurs est présenté dans le tableau ci-dessous**.** A titre de comparaison figurent en italiques et entre parenthèses les données de l'OFFA 2006.

	Nombre de non conformités																	
Catégories d'établissements	**Hygiène des denrées**		**N&D locaux et matériels***		**Hygiène du personnel**		**CCP**		**Respect des températures**			**Invendus**		**Traçabilité amont**		**Traçabilité aval**	
	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2C< écart T ≤4C	4C< écart T ≤6C	Ecart T>6C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras **(345 contrôles)**	20	36	21	67	18	34	19	27	12	0	1	2	1	7	6	7	8
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	16,23% *(18,9 %)*		25,5% *(27,1 %)*		**15,07%** *(14,3 %)*		13,33% *(22,9 %)*		3,76% *(4 %)*			0,87% *(1 %)*		3,76% *(8,2 %)*		4,34% *(10,4 %)*	
Etablissements de transformation agréés **(507 contrôles)**	22	60	44	94	15	38	35	55	20	2	2	4	7	18	21	14	20
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	16,17% *(16,0%)*		**27,21%** *(26,1%)*		10,45% *(10,0%)*		17,75% *(22,3%)*		4,73% *(7,3%)*			2,17% *(3,3%)*		7,69% *(9,1%)*		6,70% *(12,0%)*	

Commentaire : Par rapport à 2006**,** on note dans l'ensemble une baisse du taux global de NC, notamment pour les CCP et la traçabilité aval.

III - CONTROLES EN DISTRIBUTION (y compris RESTAURATION, TRANSPORT et ENTREPOSAGE)

⇒ **5872 contrôles** ont été réalisés dans ce secteur, soit 3688 contrôles par les DDSV seules et 2184 en contrôles mixtes.

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

	Nombre de non conformités																
Catégories d'établissements	**Hygiène des denrées**		**N&D locaux et matériels***		**Hygiène du personnel**		**CCP**		**Respect des températures**			**Invendus**		**Traçabilité amont**		**Traçabilité aval**	
	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min	2C< écart T ≤4C	4C< écart T ≤6C	Ecart T>6C	Maj	Min	Maj	Min	Maj	Min
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	98	121	85	160	40	81	64	62	125	29	25	17	10	54	80	25	46
1 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	16	32	21	19	4	19	14	19	5	5	1	3	0	9	14	3	4
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	23	21	18	25	12	12	10	11	21	7	6	3	0	12	11	5	11
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	49	66	49	98	13	55	29	37	55	18	18	11	14	25	48	13	21
4. Opérateurs des marchés	40	65	12	73	29	90	51	19	63	29	19	2	6	31	54	20	21
5. GMS et magasins de surgelés	63	111	63	184	17	70	57	68	226	82	37	22	40	27	57	34	47
5 bis, leur "atelier" fabrication de produits traiteurs	18	20	15	16	8	6	6	9	5	0	7	2	0	2	6	2	4
6. Fermiers	5	22	17	46	8	21	20	16	10	0	1	0	1	6	8	4	13
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	195	190	169	300	81	157	113	95	99	55	48	35	11	75	131	38	51
8. Autres contrôles en distribution	7	18	10	46	7	42	4	35	14	5	3	0	1	10	20	5	10
9. Véhicules de transport	3	4	2	9	0	0	0	1	2	0	2	0	0	0	1	0	1
Total NC Maj	**517**		**444**		**219**		**368**				**173**	**95**		**251**		**149**	**168**
10. Autres: entrepôts, grossistes, **(477contrôles)**	23	34	20	66	10	29	9	23	12	5	5	4	5	13	26	9	30
Taux global de NC (anomalies mineures et majeures confondues)	11,95% *(7,4%)*		18,02% *(12,2%)*		8,17% *(6,9%)*		6,7% *(14,5%)*		4,61% *(9,3%)*			1,88% *(1,0%)*		8,17% *(5,9%)*		8,17% *(8,1%)*	

Commentaire : Les NC majeures concernent en premier lieu l'hygiène des denrées et le N&D, notamment en restauration commerciale**.** Les données en italique et entre parenthèses sont celles de l'OFFA 2006.

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 2007-8280 donnant les instructions à suivre pour l'opération fêtes de fin d'année 2007 :

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 amont et aval est rappelé dans les tableaux en II et III ci-dessus. 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	3,76% *(8,2 %)**	4,34% *(10,4 %)**
Etablissements de transformation agréés	7,69% *(9,1%)**	6,70% *(12,0%)**
Etablissements d'entreposage	8,17% *(5,9%)**	8,17% *(8,1%)**
Autres établissements de distribution	11,6% *(13,7 %)**	6,43% *(6,55 %)**

(*) : Données OFFA 2006

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 ont 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 particulière sur cette pratique.

Cette année encore, un faible taux de NC est constaté.

Le détail des constats sur la qualité de la gestion des invendus est contenu dans les tableaux en II et III ci-dessus. 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	0,87% *(1 %)**
Etablissements de transformation agréés	2,17% *(3,3 %)**

Etablissements d'entreposage	1,88% *(1 %)**
Autres établissements de distribution	1,6% *(2,9 %)**

(*) : Données OFFA 2006

VI –SUITES DES CONTRÔLES

Outre les bilans détaillés des non conformités ci-dessus, le relevé des suites données aux contrôles a permis de réaliser le tableau 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 2007.

Catégories d'établissements	NB de contrôles		Suites				Saisies et Retraits	
	DDSV	Mixtes	Avertisse-ments ou mises en demeure	P.V.	Proposition de fermeture	Fermetures effectives	Poids (en kg)	Nb Opération
1. Bouchers, Charcutiers, Traiteurs (en magasin), Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)	385	166	94	16	3	6	3349	73
1 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "1"	117		15	4	0	0	199	160
2. Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)	101	44	15	3	0	0	112	8
3. Autres magasins de détail fixes, sauf GMS et magasins de surgelés	235	241	57	7	3	2	233	64
4. Opérateurs des marchés	468	427	46	9	0	0	54	18
5. GMS et magasins de surgelés	625	392	91	28	1	1	1640	95
5 bis. "ateliers" fabrication de produits traiteurs annexés aux "5"	106		10	2	0	0	91	16
6. Fermiers	145	69	16	2	1	0	143	2
7. Restauration commerciale (y compris traiteurs "livreurs" et fermes auberges)	672	422	180	45	13	17	1591	147
8. Autres contrôles en distribution	295	121	9	1	0	0	22	35
9. Abattoirs et ateliers de découpe de volailles festives, palmipèdes gras	345		14	3	0	1	19959	109
10. Etablissements de transformation agréés	414	73	29	5	2	3	3444	15
11. véhicules de transport	319	181	35	3	0	0	311	1
12. Autres (grossistes, entrepôts,..)	295	121	30	7	0	0	12690	40
13. Centres conchylicoles	207	42	16	3	0	0	0	0
TOTAL	**4654**	**2299**	**657**	**138**	**23**	**30**	**43838**	**783**

Enfin, l'OFFA étant une action engagée et renouvelée depuis plusieurs années, une synthèse des actions de contrôle, depuis l'année 2001, est ci-après établie :

Evolution annuelle des contrôles et de leurs suites

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
Année 2007	6953	657	138	23	30	43838	783

❄ ❄ ❄

Vous voudrez bien me faire part, le cas échéant, de vos remarques et commentaires sur ce bilan.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL