ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION

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 animales :
Bureau de la protection animale

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Patricia Lallement / Frédéric Thireau (SSA) - Eric Kerourio / Marie-Paule Preux (SPA)
Tél. : 01.49.55.81.50 /.84.21 - 01.49.55.84.70

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8145

Date: 19 juin 2008

Classement : SSA 134-42

Date de mise en application :	1er juillet 2008
Date limite de réponse :	12 septembre 2008
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances et Opération Protection Animale Vacances 2008

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

Résumé : Les actions mises en oeuvre par le ministère de l'agriculture et de la pêche, avec la participation des autres administrations concernées, dans le cadre du dispositif annuel de contrôles renforcés lors des vacances d'été, comportent toujours deux axes différents d'investigation : d'une part la sécurité sanitaire des aliments, et d'autre part la protection animale. La restitution finale des données de cette opération doit être effectuée pour le 12 septembre 2008 ; en outre, une restitution intermédiaire est fixée pour le 31 juillet 2008 en ce qui concerne les données relatives à l'inspection sanitaire des aliments.

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - IGVIR - DGCCRF - Douanes - DGS - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole nationale des services vétérinaires - INFOMA

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 est source de 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 2008**.

Enfin, ces actions sont à rattacher au cadre plus général de l'opération interministérielle vacances (OIV) pilotée par le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et pour laquelle une lettre commune est en cours de diffusion. A ce titre, elles se prêtent particulièrement aux inspections conjointes, particulièrement avec les agents des DDCCRF. Dans toute la mesure du possible, il convient donc de 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 12 septembre 2008.

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 VII de l'annexe I), sont à renseigner à l'aide du logiciel dédié « Sphinx » via une adresse intranet qui vous sera communiquée très prochainement, en respectant scrupuleusement les dates limites fixées à ce titre pour la remontée de vos actions, à savoir :

- **Jeudi 31 juillet 2008** — Pour un bilan intermédiaire
- **Vendredi 12 septembre 2008** — Pour le bilan final

II) Protection animale

Cette année encore 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 incontournable de valoriser au maximum pour l'action de votre service dans le domaine de la protection animale**. Les éléments recueillis 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.

Je vous demande d'envoyer les tableaux de restitution présentés à l'annexe II avant le 12 septembre 2008 à partir de la boîte institutionnelle de votre ddsv vers la boîte institutionnelle bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr **, selon un modèle informatique de tableur qui sera envoyé dans les jours prochains sur la boite mail institutionnelle de chaque ddsv**.

Tout envoi selon un modèle autre que les versions informatiques fournies sous forme de tableur sera refusé, de même que tout modèle sur lequel vous auriez fait des modifications, même mineures.

Un rappel de l'échéance vous sera adressé au 1er septembre 2008 par mail sur la boite institutionnelle ddsv. Au delà de la date du 12 septembre, une réclamation conforme au modèle assurance qualité vous sera adressé. En cas d'absence de réponse dans les délais à la réclamation, il sera considéré que votre département n'a effectué aucun contrôle.

Ce retour aux tableaux Excel fait suite aux problèmes techniques rencontrés par le bureau avec SPHINX l'an passé et au manque de moyens humains à la Mission des Systèmes d'Information pour permettre une bonne gestion de cette opération, notamment sous SIGAL. Ce choix de revenir aux tableurs vous permettra également de ne faire qu'une seule remontée à la fin de l'été.

Les remontées seront réalisées selon le même modèle que l'an passé, sous 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 2008 ;

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 sur l'année 2007.

Ainsi, en annexe II, les tableaux à renseigner se présentent avec deux colonnes pour un même secteur d'activité.

Pour renseigner les indicateurs d'environnement, l'outil SIGAL peut être utile pour la gestion du nombre des établissements relevant du secteur de l'animal de compagnie (réforme des classes ateliers stabilisée). Attention, les classes ateliers équins ne sont par contre pas encore stabilisées. Ainsi pour le domaine de l'animal de compagnie, si vous commencez dès l'été à mettre à jour ou renseigner sous SIGAL les établissements que vous visitez au cours de vos inspections OAV, vous serez en avance par rapport à un ordre de service à venir.

III) Renseignements des tableaux des annexes I et II

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 communication intermédiaire sera organisée au milieu de l'été puis en fin d'opération et la DGAL se doit d'avoir des chiffres globalement représentatifs pour répondre notamment aux sollicitations fréquentes des médias.

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 des établissements de restauration et de distribution au 01.49.55.84.21 (ou 81.50) ; fax : 01.49.55.56.80. ou par courriel : berd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Pour tous renseignements liés au contenu de l'**annexe II,** vous pourrez contacter le Bureau de la Protection animale au 01.49.55.84.71 (ou 84.75) - fax :01.49.55.81.97. ou par courriel : bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr

♦ ♦ ♦

Vous voudrez bien m'informer, le cas échéant, des difficultés rencontrées dans le cadre de l'application de la présente note de service et de tout incident particulier rencontré lors de vos inspections pendant cette opération : saisies ou procédures judiciaires majeures, fermetures d'établissements... Un document pour le signalement de ce type d'incident est présenté en annexe I, section VI.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I - Sécurité sanitaire des aliments

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 depuis 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 d'une année à l'autre. La présente note contient donc un rappel des constats de 2007, en ce qui concerne les non-conformités majeures (classement D dans NERGAL).

Le classement des non-conformités est réalisé en 4 catégories, de A à D, par référence au modèle utilisé dans Nergal, mais seuls les bilans pour les catégories A (conforme) et D (NC majeure) seront dressés,comme en 2007.

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.

La fourniture de cet outil d'inspection aux autres administrations 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. Saisie et restitution des données

Les tableaux à renseigner figurent en section VII de l'annexe I. Le tableau 1/2 concerne les résultats des contrôles réalisés sur les denrées (froides et chaudes) et le tableau 2/2 rassemble les données relatives aux inspections des divers établissements concernés ainsi que les suites apportées à ces inspections.

La synthèse et la restitution des résultats se fera à l'aide du logiciel SPHINX (cf supra)

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 de denrées en distribution, un item spécifique gestion des invendus (« remballe ») est à renseigner. La case « non-conformité de niveau D » concernent les cas où des produits, dont la DLC arrive à terme, seraient récupérés pour les réemballer sous un nouvel étiquetage avec une nouvelle DLC.

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.

3 – Contrôles des marchés

Le bilan des contrôles des commerces non sédentaires tous types confondus (ex : opérateurs des marchés) est dressé dans les tableaux communs annexés.
L'évolution des taux de non-conformités majeures entre 2006 et 2007 est résumée dans le tableau ci-dessous pour orienter vos contrôles dans ce domaine.

Point de contrôle 2006 et % de non-conformités majeures selon l'activité exercée	**Points de contrôle / Observations 2007**	**% de non-conformités majeures 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, ...).	**19%** (denrées froides) à **39%** (denrées chaudes)

	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 »	
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.	Absence de marquage dans **20,8 %** des contrôles
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…),	**E04** : Hygiène des denrées et du personnel : **9,1%**
Qualité du nettoyage et de la désinfection 2 à 4,8 %		**G03** : plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance (existence et respect procédures) : **18,5%**

En ce qui concerne le contrôle du marquage des œufs, il convient de se 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.

Section III - ACTIONS SPECIFIQUES

Les actions déjà menées en 2007 sur les thèmes suivants sont reconduites :

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 et 2007. Pour 2007, une distinction entre établissements sédentaires et non sédentaires avait été cependant introduite.

[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.

Les catégories de denrées à prendre en compte en priorité sont 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 à nouveau votre attention sur la nécessité de réaliser des contrôles de la température de remise au consommateur, tant sur les produits fournis chauds que froids.

L'évolution des taux de non-conformités majeures constatées entre 2006 et 2007, résumée dans le tableau ci-dessous, fait apparaître notamment une mauvaise qualité du nettoyage-désinfection, ainsi qu'une maîtrise insuffisante des températures de conservation, ce qui amène à considérer ce secteur comme toujours à risque dans l'OAV 2008.

Critère d'appréciation retenu	% de Non-conformités majeures en 2006	% de Non-conformités majeures en 2007
Le respect des températures des produits, de la réception des matières premières à la remise au consommateur,	**15** % pour les établissements sédentaires (écarts de plus de 6°C) **39**% pour les établissements non sédentaires	Denrées froides : **15%** pour les établissements sédentaires et **13,7%** pour les établissements non sédentaires Denrées chaudes : **11,7%** pour les établissements sédentaires, et **16,6%** pour les établissements non sédentaires
Hygiène générale de l'établissement	11 %	8,5%
Qualité du nettoyage et de la désinfection	11 %	**26,6%**
Hygiène des denrées	11,2 %	10,1%
Hygiène du personnel	8 %	10,1%

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

Cette action initiée en 2007 a permis de relever une absence de maîtrise du risque Anisakis dans 43% des cas (129 cas sur 300 contrôles au total, dont 102 cas sur 220 contrôles dans le seul secteur de la restauration commerciale traditionnelle). A ce titre, la note d'information « Maîtriser le risque Anisakis dans les produits de la pêche », disponible sur le site intranet : *dgal/alimentation/ssa/informationtypeactivité/PP-coquillages/parasitesPPanisakis,* est à remettre aux professionnels lors de vos inspections.

Rappel du contexte: 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'avis de l'Afssa du 22 avril 2008 (saisine n°2007-SA-0379) relatif à « une demande d'évaluation du risque concernant la présence d'anisakidés dans les produits de la pêche et l'extension de la dérogation à l'obligation de congélation assainissante pour les produits de la pêche dont l'alimentation est maîtrisée, ainsi que pour certaines espèces de poissons sauvages » confirme que l'extension de dérogation au traitement assainissant (congélation à -20°C à coeur pendant 24 heures) peut être proposée pour les poissons d'élevage dont l'alimentation est strictement maîtrisée. Par contre, aucune dérogation au traitement assainissant n'est possible pour les poissons sauvages.

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.

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 12 septembre 2008.

Un seul item a pu être créé dans Nergal pour cette action, la conformité du poisson proposé cru pouvant découler de plusieurs caractéristiques (origine de la 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 2008)	• Distribution et métiers de bouche • Restauration commerciale	Item provisoire

---

Il conviendra, en particulier en cas de constatation de non-conformité, de rappeler aux professionnels leurs responsabilités au regard des conditions d'hygiène dans leur établissement et de la sécurité sanitaire des produits fournis aux consommateurs.

[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)

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

Dispositions particulières liées au transport :

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 17 de la section I de l'annexe IV du projet d'arrêté mis en ligne sur le site suivant :

Intranetnationalagri/missionstechniques/alimentation/sécuritésanitaire/viandesfraîches(animauxde boucherie, volailles, lagomorphes, gibier d'élevage et sauvage)

Section V

DOCUMENT D'AIDE A L'INSPECTION : OAV 2008

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

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

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

☐ Hypermarchés, supermarchés

☐ Autres magasins d'alimentation (supérettes, épiceries,…)

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

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

☐ Commerces de détail de produits surgelés

☐ 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				
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

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 2008

FAIT MARQUANT

(Message à adresser dans les meilleurs délais à la DGAL pour information)

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 animales** **Bureau de la protection animale**
Fax : 01 49 55 56 80	**Fax : 01 49 55 84 70**
e-mail : berd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr	**e-mail : bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr**

Avec 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 **<u>Bilan « contrôles des denrées »OAV 2008 (1/2)</u>**

A renseigner sur Sphinx pour le jeudi 31 juillet et le **vendredi 12 septembre** au plus tard

Catégorie d'établissement	**Nombre de contrôles de 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 »)	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				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																
Restauration de type traditionnel, 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)																

Catégorie d'établissement	**Nombre de contrôles de 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 »)	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D
Hypermarchés, supermarchés																
Autres magasins d'alimentation (supérettes, épiceries,..)																
Commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs;Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)																
Commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)																
Commerces de détail de produits surgelés																
Fermiers (fabrication et points de vente fromages, conserves,,,)																
Restauration sociale : centres aérés, de vacances et de loisirs																
Autre restauration sociale																

Catégorie d'établissement	**Nombre de contrôles de 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 »)	
Libellé Nergal		E1216	E1216	E1216		E1217	E1217	E1217		D0103				D0104	E0401	E0401
Niveau de non-conformité		Ecart<4	4<Ecart<6	Ecart >6		Ecart<4	4<Ecart <6	Ecart >6		D				D	A	D
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)																

Section VII (bis) **Bilan « Inspections des établissements »OAV 2008 (2/2)**

Catégorie Etablissement	Nombre d'inspections		Libellé OAV		Hygiène générale		Nettoyage et désinfection du matériel		Hygiène des manipulations		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
	D D S V	M I X T E	Libellé Nergal		E01	E01	E02	E02	E 04	E 04	G5	G5	G03	G03						
			Niveau de NC		A	D	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																				
Restauration de type traditionnel, 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,																				
Autres magasins d'alimentation (supérettes, épiceries,…)																				
Commerce de détail de viandes et produits à base de viande, (ex Bouchers, Charcutiers, Traiteurs, Tripiers, Volaillers (sauf marchés, GMS)																				

Catégorie Etablissement	Nombre d'inspections		Libellé OAV		Hygiène générale		Nettoyage et désinfection du matériel		Hygiène des manipulations		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
	D D S V	M I X T E	Libellé Nergal		E01	E01	E02	E02	E 04	E 04	G5	G5	G03	G03						
			Niveau de NC		A	D	A	D	A	D	A	D	A	D						
Commerce de détail de poissons, crustacés mollusques (ex Poissonniers, Ecaillers (sauf marchés, GMS)																				
Commerces de détail de produits surgelés																				
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																				
TOTAUX																				

*<u>N.B</u> : Dans la colonne "tonnage saisi ", 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

Ce document sera transmis via les boîtes institutionnelles ddsv

ANNEXE II - Protection des Animaux et Prévention Antirabique

Les tableaux présentés dans cette annexe sont à compléter par voie informatique uniquement. Ils sont reproduits ci-après pour votre information. En cas de doute sur la signification d'une ligne d'un tableau, se reporter à la note de l'an passé du 18 juin 2007, DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8148.

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 2008	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007
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 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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		

C1 - ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE FOURRIERE ET ETABLISSEMENTS AYANT UNE ACTIVITE DE REFUGE

	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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		

C2- CHIENS ET CHATS DETENUS DANS LES FOURRIERES ET REFUGES

REFUGES (CHIENS)	Indicateurs d'activité DDSV au cours de l'été 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 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 2008 Tableau 1	Indicateurs d'environnement au cours de l'année 2007 Tableau 2
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 2008	Année 2007
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		