



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Cellule des actions transversales

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Frédéric THIREAU et Laure PAGET
Tél. : 01.49.55.(84.21 et 46-84)
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne :
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2008-8297
Date: 26 novembre 2008

Date de mise en application : 12 décembre 2008
Abroge et remplace : néant
Date limite de réponse : 19 janvier 2009
📎 Nombre d'annexes : 2
Degré et période de confidentialité : Tout Public

Objet : OFFA 2008. Contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées animales et d'origine animale à l'occasion des fêtes de fin d'année 2008.

Références : règlements (CE) n178/2002 - (CE) n852/2004 - (CE) n853/2004 et leurs règlements d'application, règlements (CE) n882/2004 et (CE) n 854/2004, livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application.

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite. Elle débutera le vendredi 12 décembre 2008 et s'achèvera le lundi 12 janvier 2009. **Les données relatives à cette opération devront être saisies dans SIGAL au plus tard le 19 janvier 2009.**

Elle a pour objectif de contrôler que, malgré l'activité accrue durant cette période de fêtes, le commerce des denrées alimentaires d'origine animale se fait dans le respect des textes réglementaires cités ci-dessus.

L'ensemble des flux de denrées festives (Etats membres, pays tiers) sera également contrôlé afin d'avoir une meilleure connaissance de leur importance.

Le gibier et les coquillages feront l'objet de points de contrôle ciblés et spécifiques aux caractéristiques de ces secteurs de production.

Mots-clés : OFFA, contrôle, SIGAL, hygiène alimentaire, distribution, production

Destinataires	
Pour exécution : <ul style="list-style-type: none">- Directeurs départementaux des services vétérinaires- Directeurs des services vétérinaires des chefs-lieux de région	Pour information : <ul style="list-style-type: none">- Préfets- DGCCRF- DGS- IG VIR- BNEVP- Laboratoires vétérinaires départementaux- Laboratoires nationaux de référence

Introduction

L'objectif essentiel de l'opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période et tout particulièrement dans les établissements développant les activités suivantes :

- production et commercialisation de coquillages ;
- commercialisation du gibier et tout particulièrement du sanglier (avec notamment une enquête sur les contrôles « trichine ») ;
- fabrication de produits traiteurs festifs.

Les principales conclusions tirées de l'OFFA 2007 sur ces points sont rappelées brièvement dans la présente note afin d'orienter les contrôles. Malgré le constat globalement satisfaisant de l'enquête traçabilité menée en 2007, des améliorations restent nécessaires et conduisent à la renouveler cette année.

La vérification des critères microbiologiques réglementaires est un des points cités dans cette note de service. Il convient de rappeler que ces analyses constituent un élément parmi d'autres dans le contrôle effectué par les agents des services vétérinaires qui doivent juger de leur nécessité, dans le contexte de chacune de leurs inspections.

Cette opération de fête de fin d'année 2008 va permettre la prise en main de nouveaux outils. En effet, la saisie des grilles d'inspection sera effectuée dans SIGAI permettant ainsi d'éditer le rapport d'inspection ainsi que les bilans. Les grilles permettent de cibler l'inspection sur des points incontournables à réaliser durant l'inspection (mis en évidence sur la grille) tout en permettant une inspection complète s'il y a lieu.

NB : Il est fait mention entre parenthèses et en italique de la correspondance entre les points d'inspections et les items des grilles correspondantes.

I - ACTIONS SPECIFIQUES

I.1 - COQUILLAGES

L'attention particulière portée à ce secteur pour l'OFFA 2007 a permis notamment de constater :

- un besoin d'amélioration du système d'enregistrement dans les établissements d'expédition ou de purification (21% de NC) et de la traçabilité chez les intermédiaires après l'expédition (26,4% de NC) ;
- des défauts de conservation des étiquettes et des conditions de stockage et de présentation à la vente dans les établissements de remise au consommateur (respectivement 12,1% et 8,1% de NC).

Dans les établissements d'expédition et de purification, les contrôles consisteront notamment à vérifier les points suivants :

- ◆ Présence du bon de transport ou d'une autorisation permanente de transport (appelé document d'enregistrement dans la nouvelle réglementation communautaire) pour chaque lot de coquillages réceptionné par ces établissements (lot de coquillages non expédiés); les informations devant accompagner un lot de coquillages en fonction de son statut sont identiques à celles de la note relative aux contrôles à destination N 8193 du 06/08/07(D01) ;
- ◆ Existence et fiabilité d'un système d'enregistrement, notamment concernant les origines des lots ainsi que les temps de séjour dans les bassins de purification (D01) ;
- ◆ Mise en œuvre par les professionnels des auto-contrôles (E09) :
 - analyses microbiologiques sur les coquillages à réception, avant manipulation par l'établissement,

- analyses microbiologiques sur les coquillages après manipulation (expédition ou purification),
 - existence d'un enregistrement des résultats d'analyses d'autocontrôles, des données relatives aux lots introduits dans l'établissement (document d'enregistrement) et de celles concernant les lots expédiés.
- ◆ Absence de retour sur les lieux de production, en vue d'une réimmersion, sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même (pas de cession physique des produits) (*D05*) ;
 - ◆ Gestion de l'eau propre (*E1208*) ;
 - ◆ Surveillance des CCP (*E08*).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués sur les coquillages produits finis pour vérifier leur conformité aux critères du règlement (CE) n2073/2005.

Au niveau du transport des coquillages vivants, les contrôles seront également renforcés :

Le transport des coquillages vivants destinés à la consommation doit être conforme aux dispositions du chapitre VIII de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n 853/2004 et des dispositions générales du règlement (CE) n 852/2004. Les coquillages ne doivent pas être exposés à des risques de contamination, ni à des températures susceptibles d'affecter leur viabilité ou leur salubrité (*E12*). Les conditions décrites dans la circulaire DGAL/SDHA n2030 du 8 novembre 1999 ainsi que dans la note de service DGAL/SDHA/N2001-8057 du 4 mai 2001 permettent d'atteindre ces objectifs.

Les contrôles des intermédiaires intervenant après l'expédition se focaliseront sur la traçabilité, en particulier si ces exploitants procèdent au reconditionnement de lots de coquillages. A ce titre, je vous rappelle que seuls les établissements disposant d'un agrément pour l'expédition des coquillages peuvent procéder au reconditionnement et au fractionnement de lots de coquillages destinés à la consommation humaine. Les manquements à cet égard devront être sanctionnés.

Par ailleurs, ces intermédiaires doivent conserver les éléments de traçabilité pendant au moins six mois, conformément aux instructions sur le délai de conservation des documents de traçabilité (cf. NS N2005-8205 du 17 août 2005).

Au niveau de la distribution et de la vente au détail, vous insisterez sur le respect des règles sanitaires et de commercialisation suivantes :

- ◆ Conditionnement en colis scellés lors de la réception (*D01*) ;
- ◆ Conformité de l'étiquetage, notamment des marques d'identification (cf NS 2007-8193 du 06/08/07) (*D01 et E12*) ;
- ◆ Conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire de chaque colis fractionné pendant une durée minimale de 2 mois (*E13*) ;
- ◆ Stockage et présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages (*E12*) ;
- ◆ Absence d'aspersion ou d'immersion conformément à la réglementation communautaire (cf NS DGAL/SDSSA/N2003-8167 du 14/10/03) (*E12*) ;
- ◆ Absence de retour des invendus vers les établissements d'expédition (sauf si les produits ont été mis à la vente directe par le producteur lui-même, sans cession physique des produits) (*D05*).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués pour vérifier la conformité aux critères du règlement (CE) n2073/2005.

I.2 - VIANDES FRAICHES DE GIBIER SAUVAGE ET DE VOLAILLE

L'attention particulière portée à ce secteur pour l'OFFA 2007 a permis notamment de constater :

- la nécessité d'améliorer la traçabilité pour la viande de gibier (9,8% de NC) ;

- l'absence de recherche de trichine sur 4,6% des carcasses de sangliers inspectées ;
- un besoin d'amélioration du marquage d'identification des carcasses de volailles étouffées (10% de NC).

I.2.1- Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées par le circuit « long », c'est à dire après passage par un atelier de traitement agréé

Vous vous attacherez à vérifier dans tous les établissements de traitement, ateliers de transformation et commerces de détail contrôlés le respect de la **traçabilité** de ces viandes de gibier (*D01*). Je vous rappelle que le code de l'environnement a été modifié par l'ordonnance LOA n2006-1224 du 5 octobre 2006 afin de ne plus faire référence explicitement à un registre spécifique « gibier » ; le code de l'environnement fait désormais directement référence au règlement (CE) n178/2002. En conséquence, le modèle de registre coté et paraphé par le maire ou le Commissaire de police n'est plus imposé.

J'attire à nouveau votre attention sur le fait que l'estampille T n'est plus requise depuis l'entrée en application du paquet hygiène. L'apposition de la marque de salubrité de l'atelier de traitement implique l'obtention d'un résultat « trichine » négatif (*E13*).

La marque de salubrité apposée sur les carcasses de grand gibier sauvage ou la marque d'identification apposée sur tous les autres produits doit être :

- soit de forme pentagonale (atelier de traitement communautaire : modèle pouvant perdurer jusqu'au 31 décembre 2009) ;
- soit de forme ovale (atelier de traitement communautaire : modèle pouvant d'ores et déjà être rencontré depuis l'entrée en application du paquet hygiène) ;
- soit de forme ronde (atelier de traitement loco-régional, ou bien gros gibier sauvage dont la commercialisation est restreinte au territoire national) ;
- soit de forme ovale barrée (cf. annexe II de l'arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et ce uniquement pour les viandes de gibier originaires de zones soumises à restrictions sanitaires, et devant être soumises à un traitement assainissant, par cuisson (conformément à l'article 4 de l'arrêté du 14 octobre 2005 précité) (*E13*).

I.2.2 - Contrôles effectués sur les viandes de gibier sauvage commercialisées en circuit « court », lors de cession directe par le chasseur au commerce de détail local

Ces contrôles seront effectués dans les établissements de remise directe au consommateur (restaurants, bouchers,...).

L'identification des carcasses n'est à ce jour obligatoire que pour les sangliers pour lesquels l'analyse trichine est nécessaire avant toute cession directe à un commerce de détail.

Néanmoins, quelle que soit l'espèce, les exigences minimales requises par le code de l'environnement, article R 424-22, demeurent.

Les informations suivantes doivent ainsi être disponibles :

- o date d'acquisition des carcasses ;
- o identité du vendeur ;
- o espèce animale.

Par ailleurs, vous veillerez à ce que chaque carcasse de sanglier cédée par un chasseur ou par le premier détenteur de la venaison (*) à un commerce de détail, soit accompagnée d'un document mentionnant le résultat négatif « trichine » et l'identification de la carcasse. Les carcasses ou pièces de découpe pour lesquelles aucune preuve de l'analyse de recherche de larves de trichine (**) ne peut vous être présentée seront consignées dans l'attente des résultats du contrôle effectué aux frais du chasseur ou premier détenteur de la venaison (*E13*).

Il convient de ne pas exiger, lors des contrôles, le compte-rendu de l'examen initial tel que prévu à la section IV du règlement (CE) n853/2004. En effet, des éléments complémentaires nécessaires à la

l'entrée en vigueur du dispositif « examen initial du gibier sauvage » seront apportés ultérieurement par instruction spécifique en préparation de la prochaine saison de chasse 2009-2010 et de la publication de l'arrêté "relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant". De même, et comme expliqué précédemment, le modèle de registre coté et paraphé par le maire ou le Commissaire de police n'est plus imposé (mais l'opérateur peut continuer à utiliser ce document comme support de traçabilité).

(*) on entend par « premier détenteur » :

- soit le chasseur ayant tué le gibier ;

- soit, par exception, toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

(**) l'analyse de recherche de larves de trichines doit avoir été effectuée dans un laboratoire officiellement agréé pour ce faire (cf. annexe de la note de service NS DGAL SDSSA N2008-8250 du 24 septembre 2008).

I.2.3 - Cas particulier des présentations « traditionnelles » de volailles et de petits gibiers d'élevage à plumes

Certaines espèces de volailles et de petits gibiers d'élevage à plumes (pigeons, cailles, perdrix, canards colverts, faisans, palombes...) peuvent être abattues par étouffement et leurs carcasses commercialisées non saignées, partiellement plumées (tête non plumée en particulier) et/ou non éviscérées (article 35 de l'AM du 14/01/94 relatif aux dérogations accordées aux établissements préparant des viandes de petits gibiers d'élevage avant le 1er janvier 1991).

Ces carcasses doivent, dans l'attente de la réponse de la Commission européenne sur les dossiers « méthodes traditionnelles » élaborés par les professionnels, être impérativement estampillées à l'aide d'une marque nationale de salubrité de forme ronde. Ce point devra faire l'objet d'une attention particulière (D01).

II - CONTRÔLES DANS D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE

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

Les abattoirs de volailles de chair festives (chapons, dindes, poulardes, ...) et de palmipèdes gras sont particulièrement sollicités durant cette période et les contrôles porteront, plus particulièrement sur les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et dans le cas des établissements de découpe sur les matières premières.

- Hygiène des denrées, manipulations hygiéniques (E02) ;
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels (B02) ;
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...) (C01, E04) ;
- Surveillance des points à risque sanitaire majeurs (éviscération, maîtrise de la réfrigération, traçabilité ...) (E08) ;
- Respect des procédures de traçabilité , retrait des produits, gestion des non conformités (E13);
- Maîtrise des températures (E12).

Vous trouverez en **annexe 1** un état des lieux de la réglementation sur l'abattage et la découpe des palmipèdes gras et sur la production de foie gras cru.

Dans l'attente de l'avis de l'AFSSA puis celui de la Commission sur cette autre dérogation au Paquet Hygiène sollicitée au titre des méthodes traditionnelles, il sera accepté que les entreprises transportent et découpent des carcasses de palmipèdes gras à des températures comprises entre +4C et +10C pour autant que le délai maximal de maintien à cette température n'excède pas 30 heures après l'abattage (E12).

II.2 - ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPÔTS

En ce qui concerne la transformation, les contrôles s'effectueront essentiellement dans les établissements élaborant des produits de la mer et d'eau douce, des produits à base de viande et les établissements de production de préparations de viande qui élaborent des produits festifs, par exemple : saumon fumé, crustacés cuits, foie gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier.

Pour les entrepôts et plates-formes de distribution, vous accentuerez vos contrôles dans les établissements "multiproduits".

Dans tous les cas, les contrôles porteront plus particulièrement sur la vérification de la mise en place effective des mesures de maîtrise sanitaire concernant les conditions d'hygiène de fonctionnement des établissements et les matières premières, notamment celles mises en place dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire :

- hygiène des denrées (manipulations hygiéniques...) (E02, E04) ;
- respect des températures de conservation des denrées (D01) ;
- nettoyage et désinfection des locaux et des matériels (B02, G03) ;
- hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...) (C01) ;
- surveillance des CCP, le cas échéant (E08).

Les contrôles devront également porter sur la traçabilité effective dans ces établissements (D01, E13, G08).

II.3 - CONTRÔLE DES ETABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE (Y COMPRIS LA RESTAURATION)

Ce secteur, régulièrement contrôlé lors des OFFA précédentes, a permis de tirer les conclusions suivantes en 2007 :

- 10 % des contrôles ont donné lieu à avertissements ou mises en demeure ;
- les anomalies relevées concernent principalement le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels, l'hygiène du personnel, la maîtrise des CCP, ainsi que les températures de conservation des produits.

Outre les exigences spécifiques aux produits détaillées plus haut, les contrôles 2008 porteront plus particulièrement sur ces points ainsi que sur la vérification de la mise en place effective du plan de maîtrise sanitaire tel que décrit dans la NS DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006 (B02, C01, E02, E04, G03, G04).

Par ailleurs, des contrôles de température seront réalisés sur les produits festifs exposés à la vente, notamment lorsque les rayons apparaîtront particulièrement chargés (E12).

Le règlement (CE) n 853/2004 ne fixe pas de température pour les produits au stade du commerce de détail. Il convient donc de continuer à appliquer l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, sauf dans le cas de produits conditionnés pour lesquels la température de conservation est fixée sous la responsabilité du fabricant.

II.4 - CONTRÔLE DES MOYENS DE TRANSPORT

Ces contrôles ne doivent 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.

A ce stade, quatre types de contrôles sont à privilégier :

- hygiène des denrées transportées (ex : transport concomitant de gibiers non dépouillés ou plumés avec d'autres denrées non protégées) (E02) ;
-
- respect des températures de conservation des denrées transportées, avec la vérification de

la correspondance entre l'étiquetage des produits et leur état physique constaté, en particulier pour les produits de la pêche congelés ou frais (E012) ;

- vérification des enregistrements des températures en cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation supplémentaire (ex : transport d'aliments surgelés) (E012) ;
- vérification des documents d'accompagnement et, s'il y a lieu, de l'attestation de conformité technique de l'engin de transport (F01).

Les contrôles devront également porter sur la traçabilité effective dans les établissements (D0502, D0503, G08).

A titre informatif, vous trouverez en **annexe 2** les principales températures de conservation à divers stades des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

III – CONTRÔLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N 178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

Sur ce point, l'OFFA 2007 a mis en évidence un taux global de non conformité de 8 %, ce qui indique que l'exigence de traçabilité a été globalement prise en compte dans les divers secteurs concernés. Cependant, le système demeure perfectible et ce type de contrôle est donc reconduit.

Vous vous référerez pour cette action à la note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 « Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) ».

En matière de traçabilité, on peut distinguer différents niveaux de non conformités :

Pour la traçabilité amont (D01) :

Des non conformités majeures correspondant :

- 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
- à l'absence de dispositif structuré permettant de rapidement obtenir ces informations
- au non-respect des délais de conservation de ces informations

Des non-conformités mineures correspondant :

- à 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 (G08) (ne concerne pas les établissements de remise directe au consommateur)

Des non conformités majeures correspondant :

- à l'absence de connaissance des :
 - nom, adresse du ou des client(s), nature des produits livrés
 - date de transaction/livraison
- à l'absence de dispositif structuré permettant de rapidement obtenir ces informations
- Au non respect des délais de conservation de ces informations

Des non conformités mineures correspondant :

- à 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 des informations

Les non conformités mineures ne doivent pas faire l'objet de relevés d'infractions et ne justifient pas à elles seules la délivrance d'avertissement. En effet, les procédures vers lesquelles elles renvoient sont des recommandations et non des obligations, faites en application du règlement (CE) n178/2002. Vous pourrez toutefois les enregistrer dans vos rapports d'inspection et inciter les professionnels concernés à améliorer leurs procédures sur ce point, notamment pour mieux cibler les éventuels retraits de produits.

IV - CONTRÔLE DE LA GESTION DES INVENDUS (D05)

Sur la gestion des invendus, les OFFA précédentes ont permis d'établir un taux de non conformité majeure n'excédant pas 2%. Toutefois, au regard notamment du risque sanitaire avéré lié à la réutilisation de produits à DLC dépassée qui ont déjà pu être exposés à la vente, il est nécessaire de maintenir une vigilance accrue vis à vis d'une telle pratique dite de « remballe » qui constitue une fraude.

Une attention particulière sera portée aux établissements remettant des invendus à des associations caritatives qui redistribuent secondairement ces denrées aux populations démunies. L'activité de ce secteur est en effet à son pic à cette période de l'année.

Des contrôles renforcés tant dans les établissements de fabrication que dans le secteur de la distribution (entrepôts, magasins, ...) seront aussi effectués en ce qui concerne la gestion des invendus par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

Enfin, la gestion des invendus pour des produits festifs préparés et préemballés sur les points de vente fera l'objet d'une vigilance particulière de vos services, éventuellement en coordination avec les services de la direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes de votre département, en vue d'assurer une efficacité optimale du dispositif de contrôle, à mettre en oeuvre de préférence avant les heures d'ouverture au public du point de vente.

V - CONTRÔLES DES FLUX DE DENREES FESTIVES

V.1- CONTRÔLE A DESTINATION

Certaines des orientations définies dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8193 du 6 août 2007 peuvent être compatibles avec l'OFFA 2008, notamment les contrôles visant :

- les viandes de volaille et de gibier,
- les produits de la mer et d'eau douce,
- les viandes de boucherie.

Vous pourrez donc mettre en œuvre, si vous avez connaissance de flux festifs avec d'autres Etats membres, des contrôles à destination ciblés, dans le respect des dispositions en vigueur.

Je vous rappelle que tout contrôle à destination doit être enregistré dans SIGAL, que les conclusions du contrôle soient favorables ou non.

V.2- CONTRÔLE A L'EXPORTATION

L'ensemble des DDSV est amené à délivrer des certificats sanitaires à l'exportation tout au long de l'année.

Certains opérateurs ont une clientèle régulière et une relative maîtrise de leur circuit de distribution.

D'autres opérateurs peuvent développer cette activité de façon ponctuelle et faire éventuellement des erreurs dans la préparation des certificats, entraînant au moment du départ physique de la denrée un décalage entre les indications documentaires et le contenu réel du lot exporté.

L'OFFA 2008 sera donc l'occasion de réaliser à nouveau des contrôles dans les établissements d'exportation de produits festifs. Ils seront l'occasion de vérifier :

- que les lots n'ont pas quitté le département avant même la signature du certificat (suivi des bordereaux d'expédition en cas d'absence du produit lors du contrôle) ;
- la correspondance entre les renseignements portés sur les certificats et ceux des étiquettes « produit ».

Dans le premier cas, aucune action sur le produit ne pouvant être engagée, il est possible de décider de modifier les modalités de signature des certificats avec l'opérateur concerné : présentation des certificats à l'avance, puis réalisation d'un nouveau contrôle pour constater si les améliorations nécessaires ont été apportées.

Dans le deuxième cas, le lot ne pourra pas être exporté tant qu'un nouveau certificat n'aura pas été rédigé. Il reviendra à l'opérateur de se rapprocher du vétérinaire certificateur pour définir les modalités de cette nouvelle certification. Je vous rappelle à cette occasion qu'un nouveau certificat ne peut être signé sans une récupération préalable du certificat original signé précédemment.

VI – GRILLES ET RAPPORTS D'INSPECTION / SAISIE et BILAN DES ACTIONS

Une nouvelle version de SIGAL sera disponible pour cette OFFA 2008 pour permettre :

- d'une part, la saisie des résultats des inspections dans des grilles directement dans SIGAL à l'aide de grilles modifiées du référentiel métier (cf.infra). Cette saisie est complétée par le renseignement de descripteurs afin de collecter l'ensemble des données nécessaires.
- d'autre part, l'abandon du logiciel de saisie « SPHINX » utilisé en 2006 et 2007, les données étant directement extraites de SIGAL.

Ces grilles permettent de cibler l'inspection sur des points incontournables tout en permettant une inspection complète s'il y a lieu.

Je vous demande d'utiliser les grilles d'inspection OFFA pour effectuer les inspections et saisir les résultats dans SIGAL, ce qui vous permettra d'éditer les rapports d'inspection correspondants avec SIGAL.

Les modalités de construction et d'utilisation des grilles d'inspection et de cette nouvelle procédure de saisie vous seront prochainement précisées par une instruction spécifique.

Libellé des grilles d'inspection modifiées pour l'OFFA 2008
Grille Transport denrées alimentaires
Grille Découpe viande hachée préparation de viandes VSM
Grille Préparation produits à base de viande
Grille Manipulation produits de la pêche, navires agréés
Grille Purification, expédition, coquillages
Grille Distribution métier de bouche

Afin de valoriser au mieux les données ainsi enregistrées dans SIGAL, la DGAL établira une synthèse des inspections réalisées et de leurs suites, qui sera présentée sous forme de tableaux et consultable dans l'intranet du MAP.

J'appelle votre attention sur le fait que toute donnée non saisie dans SIGAL ne sera pas exploitée.

Par ailleurs, des commentaires destinés à dégager les enseignements à tirer de la présente opération pourront être adressés à la DGAL via la boîte institutionnelle du BETD.



Vous voudrez bien me faire part de toutes difficultés ou observations dans la mise en œuvre de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE 1

ASPECTS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LA PRODUCTION DE VIANDES DE PALMIPÈDES GRAS ET DE FOIE GRAS CRUS

L'estampillage dépend du statut sanitaire de l'établissement de production (AM du 08 juin 2006, AM du 14/01/94). Il convient de distinguer :

- ◆ les établissements possédant un agrément pour la mise sur le marché communautaire (marque d'identification de forme ovale : cf. article 5 et annexe II du règlement (CE) n853/2004)
- ◆ les établissements possédant un agrément dérogatoire de faible capacité (marque nationale d'identification de forme ronde). Dans ce cas la commercialisation est limitée au marché local étendu au marché national excepté pour les ratites où le strict marché local reste la règle (article 4 du règlement (CE) n2076/2005, arrêté du 8 juin 2006, Titres II, III et V de l'AM du 14/01/94).

Les listes des établissements avec leur statut (agrément pour la mise sur le marché communautaire ou local) sont publiées au Journal officiel de la République française et accessibles sur le site du ministère :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.acteurs.delachainealimentaire.productiontransformation_r192.html).

- ◆ les tueries particulières qui doivent être recensées selon le principe de l'identification unique auprès des services vétérinaires départementaux. La production des tueries particulières ne porte pas de marque d'identification (car non soumise à agrément) mais doit porter une bague ou une étiquette apposée sur la carcasse, et non dans un ovale ou un rond, indiquant son numéro d'enregistrement. En plus de cette disposition, dans la mesure où les produits peuvent être vendus sur les marchés de proximité, les informations relatives au nom et aux coordonnées de l'éleveur doivent être indiquées via une étiquette, une affiche ou un panneau (cf. dispositions des articles R. 654-2 à 5 du code rural, arrêté du 10/10/08 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12/11/2008)

- ◆ les salles d'abattage agréées (chapitre VI de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n853/2004 et titre IV de l'AM du 14/01/94). Outre l'orientation des carcasses abattues vers un atelier d'éviscération et de découpe dans les 24 heures suivant l'abattage (titre IV de l'AM du 14/01/94 et AM du 29/05/95), les salles d'abattage à la ferme de palmipèdes gras sont autorisées à commercialiser en vente directe dans les mêmes conditions que les tueries particulières de volailles domestiques. Dans ce cas, les carcasses ne sont pas revêtues d'une marque sanitaire (absence d'inspection sanitaire *post mortem*) mais doivent porter une bague ou une étiquette indiquant le numéro d'identification de la salle d'origine. En plus de cette disposition, sur un marché de proximité, la salle d'abattage d'origine doit pouvoir être identifiée (numéro d'identification en ligne non inscrit dans un ovale ou un rond) et les coordonnées de l'éleveur indiquées sur une étiquette, une affiche ou un panneau.

La mise sur le marché des carcasses de palmipèdes gras non éviscérées ou qui ont fait l'objet d'une ablation du foie n'est autorisée que sur dérogation (AM du 14/01/94 et AM du 29/05/95 et NS DGAL/SDHA/2002-8052 du 05/04/02) sauf pour les carcasses produites dans une salle d'abattage à la ferme agréée, qui sont orientées vers des centres de regroupement agréés (marchés au gras spécifiques du département du Gers) où a lieu l'inspection sanitaire *post mortem*, puis vers des ateliers d'éviscération et de découpe agréés.

A consulter également la lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2008-N 0659 du 21 juillet 2008 relative à la mise en oeuvre du paquet hygiène dans la filière palmipèdes gras. Voir le cas particulier des établissements livrant les ateliers de découpe collectifs (centres de regroupement).

ANNEXE 2

PRINCIPALES TEMPERATURES DE CONSERVATION DE DENREES REFRIGEREES

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 (cf GBPH sectoriels validés et publiés au JORF)
Viandes hachées	+2°C	+ 2 C	
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvage)	+3C	+ 3 C	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes	+4C	+ 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	+4C	+ 4 C	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7C	<ul style="list-style-type: none"> ● + 7 C pour les carcasses entières et pièces de gros ● + 4 C pour les morceaux de découpe 	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche *	Glace fondante 0, + 2C	Glace fondante 0, + 2C	+2C 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	+2C 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**