Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE 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/N2008-8303

Date: 08 décembre 2008

Modifie : Note de service N2008-8297 du 26 novembre 2008
Nombre d'annexe : 0

Objet : Modification des chapitres II.1 et VI de la note de service DGAL/SA/SDSSA/N2008-8297 du 26 novembre 2008 : 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.

Résumé : La présente instruction modifie les chapitres II.1 et VI de la note de service DGAL/SA/SDSSA/N2008-8297 en ce qui concerne notamment les grilles d'inspection à utiliser dans le cadre de l'OFFA 2008.

Mots-clés : OFFA - grilles d'inspection - SIGAL

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs des services vétérinaires des chefs-lieux de région	Pour information : - Préfets - DGCCRF - DGS - IGVIR - BNEVP - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence

Les chapitres II.1 et VI de la note de service n 8297 du 26 novembre 2008 sont modifiés.

Le **chapitre II.1** de la note de service n 8297 du 26 novembre 2008 ainsi libellé :

« II.1 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDESGRAS (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) »*

est modifié comme suit :

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

II.1.1 - Abattoirs de volailles et de palmipèdes gras

Les points de contrôle prioritaires de ces établissements sont définis dans la note de service n 8056 du 17 mars 2008 relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoirs de volailles. Ces points sont incontournables pour les inspections effectuées dans le cadre de cette opération.

II.1.2 - Ateliers de découpe de volailles et de palmipèdes gras

Les ateliers de découpe 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 de ces établissements et 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 (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. »

Le **chapitre VI** de la note de service n 8297 du 26 novembre 2008 ainsi libellé :

« 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. »

est modifié comme suit :

« 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.

Je vous demande d'enregistrer toutes vos interventions dans SIGAL et les suites associées aux inspections réalisées durant la période du 12 décembre 2008 au 12 janvier 2009 avant le 19 janvier 2009.

De plus, je vous demande de saisir les résultats de l'inspection dans SIGAL pour les 9 domaines d'actions suivants avant le 19 janvier 2009 :

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
Grille Restauration commerciale
Grille Abattoirs de volailles et de lagomorphes
Grille Entreposage de denrées alimentaires

Ces grilles permettent de cibler l'inspection sur les points incontournables de l'OFFA, tout en permettant une inspection complète s'il y a lieu. Ces points sont identifiés en gras précédés d'une astérisque sur les grilles.

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.

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

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. »

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT