Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire
Sous-direction de la santé et de la protection animales
Bureau de la protection animale

Dossier suivi par :
- Laure PAGET/Frédéric THIREAU (SSA)
- Marie-Aude MONTELY/Marie-Paule PREUX (SPA)
- Tél. : 01.49.55.46.84/84.21 - 01.49.55.84.70/51.53
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : MOD10.21 A 03/09/08
NOR : AGRG0913778N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDSPA/N2009-8172

Date: 17 juin 2009

Date de mise en application :	1er juillet 2009
Date limite de réponse :	11 septembre 2009
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances et Opération Protection Animale Vacances 2009.

Références : Règlements (CE) : 178/2002 - 852/2004 - 882/2004, 854/2004, 2073/2005, 1234/2007, 598/2008 et décret n 94-641 du 20 juillet 1994 - Livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application ;
Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8281 du 05/11/08 relative au bilan de l'OAV 2008 ;
Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8207 du 21/08/07 : réalisation et interprétation des résultats d'une prise de température ;
Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2006-8004 du 04/01/06 : marquage des œufs ;
LOS DGAL/SDSPA/BICMA/05-639/N01553 et DGAL/SDSPA/BICMA/N02941 ;
LDL DGAL/SDPPST/L 2008 2008-12 ;
LDL DGAL/MAPP/L2009-0002 (méthodes d'inspection) ;
LDL DGAL/SDPPST/L2009-0006 (méthodes d'inspection dans SIGAL).

Mots-clefs : OAV, contrôles, SIGAL, sécurité sanitaire, restauration, vente directe, mouvement d'animaux, protection animale.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs régionaux de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt	**Pour information :** - Préfets - IGAPS - DGCCRF - DGS - BNEVP - INFOMA - ENSV

Résumé : Les actions mises en œuvre 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. **Les données relatives à cette opération devront être saisies dans SIGAL au plus tard le 11 septembre 2009 en ce qui concerne les données relatives à l'inspection sanitaire des aliments.**

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 établissements suivants : 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 peut être 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 2009**.

Enfin, ces actions sont à rattacher au cadre plus général de l'opération interministérielle vacances (OIV) pilotée par le ministère de l'Économie et pour laquelle une lettre commune est en cours de diffusion. A ce titre, elles se prêtent tout à fait à des inspections conjointes, particulièrement avec les agents des UDCCRF. Dans toute la mesure du possible, il convient donc de coordonner les actions à mener avec les autres administrations.

La restitution finale de l'OAV devra impérativement être réalisée pour le 11 septembre 2009.

I - Sécurité sanitaire des aliments (cf annexe A)

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.

Tous les éléments à prendre en considération dans cette action sont présentés en annexe A de la présente note.

II - Protection animale (cf annexe B)

Cette année encore l'opération vacances permettra de réaliser des contrôles renforcés dans certains types d'établissements ayant une activité en augmentation l'été (manifestation de vente de chiens et chats, refuges ou fourrière...).

Face à une charge de travail des services que l'on sait importante, et face au manque de fiabilité de certaines données remontées lors des exercices précédents, l'opération sera simplifiée cette année afin de fiabiliser et de valoriser les données enregistrées dans SIGAL.

Deux types de données seront extraites à l'issue de l'opération :

- des données relatives aux ateliers dans lesquels est pratiqué une activité liée aux animaux de compagnie qui fera l'objet d'une note de service précisant les modalités d'enregistrement dans SIGAL ;
- des données relatives aux interventions rattachées à un atelier dans lequel est pratiquée une activité liée aux animaux de compagnie.

Une simplification a également conduit à supprimer certaines informations demandées les années antérieures.

Les classes atelier relatives à la détention d'équidés n'étant pas à ce jour stabilisées dans SIGAL, aucun objectif d'inspection des établissements concernés n'est retenu en 2009.

L'annexe B précise les données qui seront extraites de SIGAL à la fin de l'été et qui permettront ainsi d'établir un bilan de l'activité des services dans le cadre de l'opération protection animale vacances.

III - Contacts à la DGAL

Pour tous renseignements liés au contenu de **l'annexe A**, vous pourrez contacter le Bureau des établissements de transformation et de distribution au 01.49.55.46.84 (ou 84.21) ; fax : 01.49.55.56.80. ou par courriel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Pour tous renseignements liés au contenu de l'**annexe B,** 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 A, section IV

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
Des Actions Sanitaires - C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

Introduction :

Les différents textes du paquet hygiène sont entrés en application au 1er janvier 2006 (le 1er janvier 2005 pour le règlement (CE) n178/2002), les dispositions nationales complémentaires à ces règlements, devraient paraitre prochainement. Les dispositions non redondantes et non contradictoires des textes nationaux existants restent donc applicables, notamment celles relatives aux températures. Sur ce dernier point, un tableau de synthèse, intégrant les recommandations des guides de bonnes pratiques et d'application du principe HACCP validés est disponible en section II de la présente annexe.

Il conviendra, en particulier en cas de constatation de non-conformités sur les points de contrôle ciblés ci-après, de rappeler aux professionnels leurs responsabilités au regard des conditions hygiénique de fonctionnement de leur établissement et de la sécurité sanitaire des produits fournis aux consommateurs.

Les orientations retenues ci-après découlent du bilan de l'OAV 2008 (cf NS n 8281 sus-référencée).

SECTION I : ETABLISSEMENTS ET POINTS DE CONTROLE

I-1. Remise directe au consommateur

Pour l'OAV 2009, une attention particulière devra être portée sur :
– les ventes ambulantes (fêtes foraines, ventes sur ou à proximité des plages) et, le cas échéant, en amont l'atelier de fabrication,
– les glaciers,
– la restauration commerciale qui propose notamment à la consommation des fruits de mer ou produits de la pêche,
– les fermes-auberges,
– la restauration rapide,
– les établissements de distribution notamment, les supérettes de centres de vacances et les magasins discounts pratiquant la vente de produits à DLUO dépassée ou avec une DLC résiduelle très courte,
– les boucheries.

Pour l'OAV 2009, dans ces établissements de remise directe au consommateur, vous veillerez :

- à l'hygiène des manipulations des denrées et au comportement du personnel,
- à la propreté des structures entrant en contact ou non avec les denrées,
- à l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés ou dérogataires…),
- 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.

Les points de contrôles dans les structures suivantes doivent faire l'objet d'une attention particulière :

➢ Chez ***les glaciers***, vous vérifierez la *conformité des produits* aux critères de sécurité du règlement 2073/2005 règlement (CE) n2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (notamment Entero-bacteriaceae et Salmonella) ;
➢ Dans les établissements de ***restauration rapide***, une vigilance particulière sera portée sur *les préparations au thon* (salades et sandwichs), avec notamment :

- le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des manipulations de ces denrées,
- un contrôle des températures (en présentation à la vente ainsi qu'en stockage) ;

➢ Concernant les ***établissements de distribution***, vous contrôlerez la *gestion des invendus* notamment la remballe. Tout constat de remballe devra nous être signalé en fait marquant (cf. section IV). Par ailleurs, vous procéderez à des contrôles dans les magasins discounts pratiquant la vente de produits à DLUO dépassée ou dont la DLC résiduelle est très courte, sachant que la commercialisation de produits à DLUO dépassée n'est pas interdite, mais qu'il est de la responsabilité des opérateurs de s'assurer de la qualité de ces produits ;

➢ Sur ***les marchés,*** particulièrement fréquentés pendant la période estivale, sont ciblés les contrôles suivants :

-contrôle du *respect des températures des denrées* présentées à la vente, élément essentiel de gestion du risque sanitaire ;

-contrôle approfondi pour vérifier l'application des dispositions relatives à la *traçabilité et à l'hygiène des œufs* lors de leur vente. Les points de contrôle sont présentés à la section III.

➢ Concernant l'action de sensibilisation au risque Anisakis dans les produits de la pêche, chez les restaurateurs et ***les traiteurs***, menée lors des OAV 2007 et 2008, celle-ci est reconduite cette année.
A ce titre, la note d'information « Maîtriser le risque Anisakis dans les produits de la pêche »[1], dont les plaquettes papier vous ont été distribuées au cours du mois de mars 2009, peut être remise 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 encore peu connu des professionnels sachant qu'il existe deux types efficaces de moyens de maîtrise :

1.l'élimination des parasites par éviscération pratiquée dès la capture du poisson ou du céphalopode pour limiter la migration des larves dans la chair ;

2.la destruction des larves d'Anisakis par la chaleur ou le froid à condition de respecter les barèmes suivants :

- Congélation à cœur (congélation à une température inférieure ou égale à –20C pendant au moins 24 heures)[2];
- Cuisson à cœur (60C, 1mn) ⇒ la chair ne doit pas être rose au niveau de l'arête ;
- Fumage à chaud (température supérieure ou égale à 60C).

L'avis de l'Afssa du 22 avril 2008 (saisine n2007-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 la dérogation au traitement assainissant (congélation à -20C 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 ;

---

[1] Disponible également sur le site intranet : *dgal/alimentation/ssa/informationtypeactivité/PP-coquillages/parasitesPPanisakis*

[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)

- 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.

➢ Chez les **bouchers,** vous contrôlerez le cas échéant, que l'atelier de boucherie est autorisé à détenir et désosser des carcasses de bovins contenant des colonnes vertébrales MRS. Vous vérifierez que l'autorisation « *Autorisation désossage viande bovins > 30 mois avec os vertébraux* » est enregistrée dans SIGAL. S'il y a lieu, vous contrôlerez l'application correcte des différents points du cahier des charges de gestion des colonnes vertébrales MRS en boucherie.

I-2. Restauration collective

Dans ***les camps de vacances avec ou sans hébergement*** (centres aérés, de vacances, de loisirs…) vous veillerez :

- à l'hygiène générale des denrées et notamment l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés, ou dérogataires…) ;
- 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 des locaux et du matériel ;
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application.

Dans les camps de vacances, hormis les restaurants satellites n'effectuant pas de manipulation[3] et les camps sous toile ne disposant pas de moyens de conservation, vous vérifierez également 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 toile***, 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.

Dans les camps sous toile, vous vérifierez également que :

- l'eau utilisée pour la préparation des repas et pour la consommation est de l'eau potable provenant du réseau public de distribution ou d'une ressource privée autorisée par arrêté préfectoral ;
- des mesures de maîtrise existent et sont appliquées pour la consommation des produits issus de la cueillette.

De manière générale, vous contrôlerez :

- l'existence et l'application effective d'un système de traçabilité ;
- la cuisson des viandes hachées à une température supérieure à +65C à cœur (viandes non rosées à cœur) pour les consommateurs sensibles (enfants de moins de 15 ans notamment).

[3] Sont considérés comme des manipulations notamment : le découpage, le tranchage, le hachage, le mixage et le moulinage.

I-3. 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* ». Ils s'exercent selon les modalités suivantes :

- ❑ *Contrôle rapide*

  Il s'agit de procéder à la vérification :
  - des documents d'accompagnement,
  - le cas échéant, de l'attestation de conformité technique,
  - de l'état général de la caisse,
  - des enregistrements de températures en cours de transport lorsqu'ils constituent une obligation supplémentaire,
  - de quelques denrées notamment par une prise de température (cf NS 8207 sus-référencée).

- ❑ *Contrôle avec information éventuelle de la DDSV de destination :*

  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 tous les cas, les durées d'ouverture des caisses seront réduites au minimum.

- ❑ *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, face à 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 courriel) des constatations effectuées.

La section II ci-après donne des éléments d'information sur les températures des denrées et les situations dérogatoires qui peuvent être rencontrées lors des phases de transport.

I.4. Saisie des interventions, rapports d'inspections et données complémentaires

L'***intervention*** réalisée dans le cadre de l'opération vacances alimentation est saisie dans SIGAL avec l'acte de référence « **OAV : inspection atelier SSA** », créé dans le programme de référence SPR 16 [4], dossier « terrain », sous-dossier « inspection spécifique ».

Les résultats de l'inspection sont saisis à l'aide des **grilles habituellement utilisées**.

Le ***bilan de l'opération*** sera réalisé à partir des données renseignées dans ces **grilles** et des **descripteurs d'intervention spéciaux** créés pour les besoins du bilan. Je vous prie de les renseigner le cas échéant. Pour vous aider à la saisie, un vade-mecum « Descripteur OAV 2009 » est disponible sur le référentiel métier.

[4] L'acte de référence « MRS boucherie » du programme HA01 n'est pas à utiliser. Une grille spécifique « MRS boucherie » est en cours de finalisation.

SECTION II

PRINCIPALES TEMPERATURES MAXIMALES A RESPECTER POUR LES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENREES 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[5] validés
Viandes hachées	+2*C	+ 2 C	
Abats d'ongulés domestiques	+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	+ 4C	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7C	+ 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[6]	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 (présentation à la vente)
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	

[5] GBPH : Bouchers - Restaurateurs - Traiteurs - Poissonniers détaillants - Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers.

[6] 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.

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) n853/2004, 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[7]

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 + 3C pour les abats et de + 7 C pour les autres viandes est possible, sous réserve du respect du point 17 de la section I de l'annexe III du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, ainsi rédigé :

> « 17. – Conformément au 3 du chapitre V et au 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n853/2004 du 29 avril 2004, le transport et la découpe des carcasses d'ongulés domestiques peuvent être effectués en cours de refroidissement sous réserve du respect des conditions suivantes :
> - en ce qui concerne l'abattoir :
>   i) la durée du transport est inférieure à 2 heures ;
>   ii) la température au moment du chargement est égale ou inférieure à 12C à cœur ;
>   iii) une procédure écrite validée par le Préfet (Directeur Départemental des Services Vétérinaires) décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir.
> - en ce qui concerne l'établissement destinataire :
>   i) la température au moment du déchargement est égale ou inférieure à 12C à cœur ;
>   ii) la température à l'issue de la découpe est égale ou inférieure à 7C à cœur ;
>   iii) une procédure écrite validée par le Préfet (Directeur Départemental des Services Vétérinaires) décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement destinataire. »

[7] Entre l'abattoir et un atelier de découpe agréé, sur une durée inférieur à 2 heures.

SECTION III

Points de contrôle en matière de commercialisation des œufs

Intérêt :

Assurer au consommateur l'origine et la qualité des œufs vendus sur les marchés ;
Eviter les tromperies sur l'origine et le mode d'élevage ;
Retrouver le cas échéant un troupeau dont la production est à l'origine d'une TIAC

	Marquage des œufs OBLIGATOIRE	**Affichette (vente en vrac)**	**Emballage**	**Hygiène**
Oeufs provenant d'un élevage livrant l'intégralité de sa production directement au consommateur final (Seul le producteur est autorisé à vendre ses œufs)	Ces œufs sont marqués d'un code dit MPLC	. Nom et adresse du producteur . Indication du mode d'élevage . Explication relative à la signification du code du producteur	. Emballage interdit ***Ces œufs ne peuvent être vendus qu'en vrac***	Les œufs jusqu'à leur remise au consommateur sont stockés, transportés et mis à la vente dans un local propre, sec, exempt d'odeurs étrangères et protégés contre les chocs et les effets de la lumière
Oeufs provenant d'un élevage livrant une partie de sa production à un centre d'emballage (Seul le producteur est autorisé à vendre ses œufs)	Ces œufs sont marqués d'un code dit POULA	. Nom et adresse du producteur . Une indication du mode d'élevage . Une explication relative à la signification du code du producteur	. Emballage interdit ***Ces œufs ne peuvent être vendus qu'en vrac***	
Les œufs provenant d'un centre d'emballage	Ces œufs sont marqués d'un code dit POULA	. Code du centre d'emballage . Catégorie de qualité . Catégorie de poids . Indication du mode d'élevage . Explication de la signification du code du producteur . Date de durabilité minimale	. Code du centre d'emballage . Catégorie de qualité, la mention «catégorie A» ou «A» et/ou «frais» . Catégorie de poids . Date de durabilité minimale . Indication recommandant aux consommateurs de conserver les oeufs réfrigérés après leur achat	

SECTION IV

OPERATION ALIMENTATION VACANCES 2009

FAIT MARQUANT

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

DEPARTEMENT :

Interlocuteur (s) :

Objet :

Résumé de(s) fait(s) constaté(s) :

Suite(s) envisagée(s) ou mise(s) en œuvre :

Destinataire (s) :

Selon le domaine concerné	
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**	**Direction générale de l'alimentation** **Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire** **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 : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr	**e-mail : bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr**

Avec copie systématique à :

Direction générale de l'alimentation **Mission des urgences sanitaires** **Communication**
Fax : 01 49 55 48.40
e-mail :com.direction.dgal @agriculture.gouv.fr

ANNEXE B

Indicateurs d'activité opération protection animale vacances

extraits au 15 septembre 2009

A) Indicateurs d'activité relatifs aux ateliers :

1) Nombre d'ateliers de classe :

- Élevage d'animaux domestiques autre que les animaux de rente
- Dispensaire
- Animaux de loisirs et compagnie - Refuge
- Animaux de loisirs et compagnie - Fourrière
- Vente à titre commercial d'animaux autres que les animaux de rente
- Animaux de loisirs et compagnie - Atelier de toilettage
- Dressage au mordant – Centre de dressage canin
- Centre d'éducation canine
- Pension, garde, transit d'animaux autres que les animaux de rente
- Animaux de loisirs et compagnie - Hall d'exposition, de concours

2) Nombre d'ateliers disposant d'une autorisation à l'état valide de type :

- Certificat de capacité « entretien des animaux domestiques de compagnie »
- Certificat de capacité dressage au mordant

B) Indicateurs relatifs aux inspections :

Nombre d'interventions réalisées ayant une des deux grilles rattachées suivante :

- Grille Inspection rassemblement animaux de compagnie
- Grille Inspection activité animaux de compagnie

Dont nombre d'interventions disposant d'un descripteur 'Décisions administratives et actions judiciaires' dont la valeur correspond à 'Procès verbal' ou 'Mesures préfectorales mauvais traitement'.

Dont nombre d'interventions réalisées ayant fait l'objet d'une suite administrative 'Avertissement administratif' ou 'Mise en demeure' (cette information est extraite du motif de transmission du courrier d'accompagnement du rapport d'inspection).