Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, 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

Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

Dossier suivi par : Laure PAGET/Frédéric THIREAU
Tél. : 01.49.55.46.84 / 84.21
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1017142N
Réf. Interne : MOD10.21 C 12/05/10

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2010-8179
Date: 30 juin 2010

Date de mise en application :	1er Juillet 2010
Date limite de réponse :	10 Septembre 2010
Nombre d'annexes :	5
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances 2010

Références : Règlements (CE) : 178/2002 - 852/2004 - 882/2004, 854/2004, 37/2005, 2073/2005, 1234/2007, 598/2008 - Livre II du code rural, titre III et les arrêtés pris pour son application
Code de la consommation, partie réglementaire
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant
Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

Mots-clefs : OAV, contrôles, SIGAL, restauration, vente directe, fait marquant.

Résumé : Les actions mises en œuvre par la DGAL dans le cadre du dispositif annuel de contrôles renforcés lors des vacances d'été, concernent la sécurité sanitaire des aliments notamment dans les domaines de la remise directe au consommateur, de la restauration collective et du transport. **Les données relatives à cette opération devront être saisies dans SIGAL au plus tard le 10 septembre 2010.**

Références
Arrêté du 20 juillet 1998 modifié : Transport des aliments
Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8304 : Bilan OAV 2009
Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 : Points de vente collectifs
LDL DGAL/SDPPST/L2008-12 :Programme de référence SPR 25 (Saisies administratives et actions judiciaires)
LDL DGAL/SDPPST/L2009-0006 :Mise en œuvre des méthodes d'inspection dans SIGAL
LDL DGAL/MAPP/SDSSA/L2009-0034 :Réalisation et interprétation des résultats d'une prise de température

DESTINATAIRES	
Pour exécution : -DDPP/DDCSPP -DSV	**Pour information :** - Préfets - DRAAF - IGAPS - DGCCRF - DGS - BNEVP

I - 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 notamment concernés les établissements suivants : les centres aérés, les centres de vacances et de loisirs, les restaurants commerciaux situés en zone touristique.

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 ambiantes élevées, les anomalies en matière de respect de la chaîne du froid peuvent être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

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. **L'OAV se déroulera du 1er juillet au 31 août 2010**.

Les saisies dans SIGAL des données de cette opération devront impérativement être finalisées pour le 10 septembre 2010.

Toute inspection réalisée doit faire l'objet de l'enregistrement d'une intervention systématique dans SIGAL, incluant la saisie des évaluations de la grille utilisée et l'édition automatique du rapport d'inspection. Un bilan chiffré automatique sera produit à partir des inspections enregistrées, via le document Business Object SIGAL_0088.

Les orientations retenues ci-après découlent du bilan de l'OAV 2009 (cf NS n° 8304 sus-référencée) et des avis des personnes ressources restauration collective et des membres des groupes de travail remise directe. 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.

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

Par ailleurs, un tableau indiquant les niveaux de priorité des contrôles en matières d'hygiène et de loyauté-information du consommateur selon le secteur considéré, figure en annexe I de la présente note.

II - ETABLISSEMENTS ET POINTS DE CONTROLE

II-1. Remise directe au consommateur

Pour l'OAV 2010, une attention particulière devra être portée sur :

– les ventes ambulantes dans les zones touristiques (fêtes foraines, ventes sur ou à proximité des plages, véhicules boutiques) relatives aux loisirs et/ou à l'événementiel (snacks à proximité ou à l'intérieur des piscines, vente de sandwiches lors des festivals et des concerts) et, le cas échéant, en amont l'atelier de fabrication,
– les distributeurs de glaces,
– la restauration commerciale qui propose notamment à la consommation des fruits de mer ou produits de la pêche,
– les établissements de restauration des centres de vacances, des cures thermales et des campings,

– les fermes-auberges, les tables d'hôtes dans les régions de tourisme,
– 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,
– la vente à la ferme, les points de vente collectifs, les marchés locaux.

Pour l'OAV 2010, dans ces établissements de remise directe au consommateur, vous veillerez :

- à l'hygiène des manipulations des denrées et au comportement du personnel (*E04*),
- à la propreté et au respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers des structures entrant en contact ou non avec les denrées (*E01 et E02*),
- à l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés ou dérogataires…) (*D01*),
- au respect des températures réglementaires (E1216 :Denrées froides et E1217 :Denrées chaudes) telles que rappelées en annexe II de la présente note intégrant les dépassements tolérés par les GBPH sectoriels validés,
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments (*C02*) et à leur application (*E04*),
- à l'étiquetage réalisé par le professionnel lui-même (D05).

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

- Chez les distributeurs de glaces, vous vérifierez la conformité des produits aux critères de sécurité du règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (notamment Entero-bacteriaceae et Salmonella) (E09 et G13) ;

- 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 (*E04*),
  - un contrôle des températures (en présentation à la vente ainsi qu'en stockage) (*D04*) ;

- Concernant les ***établissements de distribution***, vous contrôlerez la *gestion des invendus* notamment la remballe. Tout constat de remballe devra être signalé en fait marquant (cf. annexe IV) et renseigné avec le descripteur d'intervention « Gestion des invendus » (cf annexe V - § 4). 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 (*D05*);
  -contrôle approfondi pour vérifier l'application des dispositions relatives à la traçabilité (renseigner notamment le descripteur « Marquage des œufs » en annexe V - § 3) et l'hygiène des œufs lors de leur vente (E12). Les points de contrôle sont précisés en annexe III ;

- Dans **tous les ateliers** de remise directe (rayon marée en GMS et poissonneries) proposant à la vente des produits de la pêche (notamment des filets de poissons importés congelés), une attention toute particulière sera apportée à la température de conservation à l'étal de ces produits afin de contrôler qu'ils ne sont pas en cours de décongélation (cf D01, D04 et D05 et descripteur spécifique en annexe V - § 6 à renseigner).

Pour rappel :

- les produits de la pêche frais ou décongelés (non transformés) doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante, soit entre 0 et + 2°C ;
- les produits congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas – 18°C ;
- les modalités de décongélation sont décrites dans l'arrêté du 21/12/09 relatif aux activités de commerce de détail (annexe VI).

Ces dispositions s'appliquent depuis le fournisseur jusqu'à l'établissement de présentation à la vente, y compris au stade du transport des produits de la pêche. La décongélation doit être réalisée de façon complète chez le fournisseur ou dans la chambre froide de stockage du magasin détaillant le produit, et non pas durant les étapes d'acheminement du produit ou de présentation à la vente. La décongélation des produits de la pêche congelés destinés à être remis à l'état décongelé au consommateur final n'est donc autorisée ni en cours de transport ni sur l'étal.

En outre, conformément à l'article R.112-14 du code de la consommation, la mention du traitement de décongélation des denrées alimentaires non transformées doit être clairement indiquée dans la dénomination de vente.

- 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, 2008 et 2009, 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, 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 –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).

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 la dérogation au traitement assainissant (congélation à -20°C à cœur pendant 24 heures) peut être

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

[2] Conformément au règlement (CE) n°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).

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 (*E13*) ;
- 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 (renseigner le descripteur spécifique en annexe V - § 2) ;
- rappeler, en fonction de vos constats, ses obligations au professionnel et lui remettre la note d'information spécifique.

Comme l'an passé, vous renseignerez le descripteur spécifique « Maîtrise du risque Anisakis dans les produits de la pêche » (cf annexe V - § 1).

- 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 bien enregistrée dans SIGAL au niveau d'un atelier. A cet égard, il convient de renseigner comme en 2009 le descripteur « Gestion des MRS en remise directe » (cf annexe V - § 8), ainsi que le chapitre F01 de la grille d'inspection « distribution – métiers de bouche »).

II-2. Restauration collective

Dans ***les centres aérés, les colonies de vacances, les camps sous toile, avec ou sans hébergement,*** vous contrôlerez :

- l'hygiène générale des denrées : conditions de conservation, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, approvisionnement par le biais de filières autorisées, respect des températures… (*D01, D04* et *D05*) ;
- la propreté et le respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel (*E01* et *E02*) ;
- la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments (*C02*) et l'application de celles-ci (*E04*) ;
- l'existence d'un système de traçabilité (*C03* pour les camps sous toile, sinon *G08*) et son application effective (*E13*) ;
- la cuisson des viandes hachées à une température supérieure à +65°C à cœur (viandes non rosées à cœur) pour les consommateurs sensibles (enfants de moins de 15 ans) (*E1207* pour les camps sous toile, sinon *E08*).

Dans ces établissements, 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 le point 5 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 suscité (*E1210*).

Concernant spécifiquement les ***camps sous toile***, vous vous attacherez à contrôler tout particulièrement le respect des précautions suivantes :

- s'il n'existe pas de moyens appropriés et efficaces de conservation des aliments sous température dirigée :
  - les pique-niques et repas à partager sont constitués majoritairement de denrées stables ou sont préparés au dernier moment, conservés dans des conteneurs isothermes et consommés dans la demi-journée (*D05*) ;

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

- les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés (*E1221*) ;
- l'eau utilisée pour la préparation des repas et pour la consommation est de l'eau conditionnée ou de l'eau potable provenant du réseau public de distribution ou d'une ressource privée autorisée par arrêté préfectoral (*A08*) ;
- des mesures sont prises concernant l'approvisionnement des produits issus de la cueillette (*D01*) et leur consommation (*E04*).

II-3. Contrôle de la chaîne du froid dans les transports

En 2009, le bilan des interventions réalisées au stade du transport a permis de mettre en évidence des anomalies majeures liées notamment à l'absence d'attestation de conformité technique et/ou au mauvais état d'entretien des caisses. Ces anomalies sont de nature à impacter négativement l'hygiène des denrées transportées et la chaîne du froid. Outre les inspections réalisées habituellement en cours de transport, il apparaît nécessaire d'accentuer, à l'occasion de cette opération, vos contrôles notamment sur les marchés locaux ou à la sortie des établissements de type marchés de gros ou « *cash and carry* ».

Les types de contrôles à privilégier portent sur :

- l'hygiène des denrées transportées (ex : état de la caisse incompatible avec le transport de denrées) *(E02) ;*
- le 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 des produits réputés sensibles *(E12)* ;
- la vérification des enregistrements des températures en cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation réglementaire (ex : transport d'aliments surgelés) *(E12)* ;
- la 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 *(D0502, D0503, G08).*

Rappel : Ces contrôles qui 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, sont effectués 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 réglementaire,
- de quelques denrées notamment par une prise de température (cf LDL 2009-0034 sus-référencée).

❑ *Contrôle avec information éventuelle de la DD(CS)PP de destination :*

Les anomalies constatées n'empêchent pas le transporteur de poursuivre son trajet jusqu'à destination. La DD(CS)PP 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 DD(CS)PP 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 DD(CS)PP d'origine et de destination seront informées (fax ou courriel) des constatations effectuées.

L'annexe II donne des éléments d'information sur les températures des denrées et les situations dérogatoires qui peuvent être rencontrées lors des phases de transport.

III - Saisie des interventions, rapports d'inspections et données complémentaires

Pour cette opération, comme pour l'OFFA (opération fêtes de fin d'année), l'intervention réalisée dans le cadre de l'OAV est enregistrée dans SIGAL avec l'acte de référence **« Inspection atelier au titre de la sécurité sanitaire des aliments »** disponible au sein du programme de référence «SPR16 - Inspection ateliers au titre de la SSA (SSA1) ». Les résultats de l'inspection sont saisis à l'aide des **grilles habituellement utilisées** et des **descripteurs spécifiques** créés pour les besoins du bilan que je vous prie, le cas échéant, de renseigner. Un document d'aide à la saisie de ces descripteurs est proposé en annexe V.

Il est important de rappeler que les inspections doivent faire l'objet d'une évaluation globale, qui intervient notamment dans la détermination de la note de risque, pour les ateliers entrant dans le champ de la programmation des contrôles sur la base d'une analyse de risque.

Il convient de souligner que l'ensemble des items observés doivent systématiquement être évalués. En effet, il s'avère que certains points non conformes, en particulier ceux liés au volet documentaire, sont notés PO alors qu'ils devraient faire l'objet d'une notation. Ainsi, en cas d'absence de plan de nettoyage-désinfection, l'item *G03* doit être noté D et en aucun cas PO.

Certaines informations supplémentaires sont nécessaires à l'élaboration d'un bilan complet de l'opération. A cet effet, je vous demande, le cas échéant, de m'informer au fil de l'eau de **fait marquant** tel que :

- l'activité frauduleuse de remballe de produits à DLC dépassée ou corrompus,
- l'absence d'enregistrement de la température de l'air dans les engins de transport de denrées surgelées et de viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé,
- l'absence ou la péremption de l'attestation de conformité technique pour les engins de transport,
- un résultat d'analyse non conforme sur des germes réputés pathogènes,
- ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence, procédures judiciaires …).

Ces faits marquants doivent faire l'objet d'une **fiche de signalement** figurant en annexe IV.

En présence de faits marquants et toute autre situation où cela s'avèrerait nécessaire, un rappel à la réglementation sera effectué auprès des professionnels et le cas échéant, des suites adaptées seront prises (ex : saisie, destruction, fermeture de l'établissement pour nettoyage / désinfection…)

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 MAAP.

Vous voudrez bien m'informer de toute difficulté éventuelle rencontrée dans l'application du présent ordre de méthode.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

ANNEXE I

NIVEAU DE PRIORITE DES CONTROLES (HYGIENE / LOYAUTE-INFORMATION) SELON LE SECTEUR D'INTERVENTION

	HYGIENE	LOYAUTE - INFORMATION
SECTEUR		
Boucheries Charcutiers Traiteurs	++	++
Distribution supérettes centres de vacances magasins discounters	+	+
Fermes-auberges Tables d'hôtes	+	+++
Glaciers (stade de la distribution)	+	++
Marchés locaux et points de vente collectifs	+	+++
Points de vente ambulante	+++	++
Poissonneries	+	++
Restauration Commerciale	+++	**+++**
Restauration sur autoroutes	+	++
Restauration centres de vacances, campings, cures thermales	++	+++
Restauration rapide	++	+
Ventes à la ferme	+	+++

ANNEXE II

Principales températures maximales à respecter pour les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009)

TEMPERATURE MAXIMALE 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	DEPASSEMENT TOLERE tel que prévu dans les GBPH sectoriels validés
Viandes hachées	*	+ 2°C	
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3°C	+ 3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes	*	+ 4°C	
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2°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	+ 3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 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 frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2°C	+ 2°C lors de la présentation à la vente
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)	
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 6h (présentation à la vente)

Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4°C	
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8°C	
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C	
* = voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004			
(1) = Température de la glace fondante : 0 à + 2°C			
TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGELEES			
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	
Glaces, crèmes glacées	- 18°C	- 18°C	
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18°C	
Produits de la pêche congelés	*	- 18°C	
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9°C	
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C	
* = voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004			
TEMPERATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE			
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C		

DISPOSITIONS PARTICULIERES LIEES AU TRANSPORT (RAPPEL)

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, la DD(CS)PP 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[4]

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

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

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 V de l'arrêté du 18 décembre 2009 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) n°853/2004 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 :

a) en ce qui concerne l'abattoir :
   i) la durée du transport est inférieure à 2 heures ;
   ii) la température des carcasses au moment du chargement est égale ou inférieure à 12°C en tout point ;
   iii) une procédure écrite validée par le Préfet décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir.
b) en ce qui concerne l'établissement destinataire :
   i) la température des carcasses au moment du déchargement est égale ou inférieure à 12°C en tout point ;
   ii) la température des viandes à l'issue de la découpe est égale ou inférieure à 7°C en tout point ;
   iii) une procédure écrite validée par le Préfet décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement destinataire. »

III. <u>Dérogation prévue à l'utilisation d'un engin de transport ATP</u> (Cf arrêté du 1er juillet 2008)

Art 3 –
« b) Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge. »

ANNEXE III

Points de contrôle en matière de commercialisation des œufs

Objectifs :
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**
Œufs 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 œuf attribué par la DD(CS)PP	. 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
Œufs 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 œuf attribué par l'EDE	. 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 œuf attribué par l'EDE	. 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	

NB : *Ces exigences ne s'appliquent pas dans le cadre de la vente directe d'œufs sur le site même de production*

ANNEXE IV

Fiche de signalement
OAV 2010

A retourner par courriel (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) ou par fax (01 49 55 56 80)

Numéro de l'intervention concernée dans SIGAL :

Département d'inspection :

Objet :

Fait(s) marquant(s) constaté(s) :

Suite(s) donnée(s) :

Commentaire(s) particulier(s):

ANNEXE V

Aide à la saisie des descripteurs spécifiques à l'opération alimentation vacances ainsi que les items en lien avec ceux-ci

Ce document présente la méthodologie pour renseigner les descripteurs spécifiques à l'opération alimentation vacances. Ces descripteurs appartiennent au **groupe « SPR16- Inspection d'un atelier au titre de la SSA »**. L'objectif de ces descripteurs est de compléter les informations disponibles dans les grilles afin de réaliser un bilan précis de l'opération.

Le professionnel n'est pas destinataire de ces informations.

1- <u>Enquête- Anisakis - Maîtrise du risque dans les produits de la pêche</u>
Ce descripteur est à renseigner chez les restaurateurs, traiteurs, établissement de restauration collective utilisant du poisson cru.

Ce descripteur est en lien avec l'item **D01 (et E12),** les attendus et la méthodologie permettant d'évaluer la maîtrise du risque sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche » et « Restauration commerciale »), notamment en **D01L05**.

Valeur du descripteur possible :
- "Conforme" : le risque Anisakis est maîtrisé
- "Non-conforme" : le risque anisakis n'est pas maîtrisé

2- <u>Enquête Anisakis - Stade de congélation des produits de la pêche</u>
Indiquer à quel stade la congélation des produits de la pêche est réalisée.

Pour les besoins du bilan de l'OAV 2010, merci d'indiquer le cas échéant si les produits ont subi une congélation :
– avant l'achat
– chez le restaurateur

<u>NB</u> : le process de congélation est évalué dans la grille (en E12).

3- <u>Marquage des œufs</u>
Ce descripteur est à renseigner chez les exploitants commercialisant des œufs.

Ce descripteur est en lien avec l'item **D01 et E12,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche » et « Restauration commerciale »), notamment en **D01L06 et E12L12**.

Valeur du descripteur possible :
« A » : pas de non-conformité constatée
« B » : moins de 20 % des oeufs ont le marquage illisible
« C » : plus de 20% des oeufs ont le marquage illisible
« D » : toutes les autres non conformités

4- Gestion des invendus

Ce descripteur est en lien avec l'item **E04,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche » et « Restauration commerciale »), notamment en **E04L11**.

Valeur du descripteur possible :

- Remballe
- Produits à DLC dépassée exposés à la vente

5- Denrées froides - Respect de la température réglementaire

Ce descripteur est en lien avec le chapitre **D** et l'item **E012,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche » et « Restauration commerciale »).

Vérifier, selon les modalités décrites dans la LDL n°0034 du 18 décembre 2009 la température de conservation des denrées.

Indiquer le résultat de l'échantillon le plus défavorable, selon les règles de notation suivantes, correspondant aux *valeurs du descripteur* :

- "A" : température réglementaire
- "B" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [2°C;4°C]
- "C" : dépassement de la température réglementaire comprise entre [4°C;6°C]
- "D" : dépassement de la température réglementaire de plus de 6°C

6- Cas particulier des produits de la pêche - Enquête température des produits réfrigérés

Indiquer la classe de température relevée sur les filets décongelés présentés à la vente.
Pour cela trois classes ont été définies, chacune étant une *valeur du descripteur* :

- température inférieure à 0°C
- température comprise entre 0 et +2°C
- température supérieure à +2°C

7- Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire

Ce descripteur est en lien avec le chapitre **D** et l'item **E012,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche » et « Restauration commerciale »).

Prendre la température des produits maintenus au chaud (exposition à la vente comprise), selon les modalités prévues dans la LDL n°0034 du 18 décembre 2009.

Indiquer le résultat de l'échantillon le plus défavorable, selon les règles de notation suivantes, chacune étant une *valeur du descripteur*:

- "A" : température réglementaire
- "B" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [2°C;4°C]
- "C" : écart par rapport à la température réglementaire compris entre [4°C;6°C]
- "D" : écart par rapport à la réglementaire de plus de 6°C

8- Gestion des MRS en remise directe

Ce descripteur est en lien avec le chapitre **D** et les items **F01**et **E012,** les attendus et la méthodologie permettant l'évaluation de la conformité sont détaillés dans les vade-mecum (« Distribution-Métiers de bouche »), notamment en **F1L03 et E12L08**.

Vérifier l'application des différents points du cahier des charges.

Les valeurs de descripteur possibles sont :

- "Conforme" : tous les points sont correctement appliqués
- "Non-conforme" : au moins une NC observée

Les boucheries qui n'ont pas d'autorisation "MRS boucher" ne doivent en aucun cas détenir des colonnes vertébrales MRS.

En cas de non-conformité sur ce point, noter :
- ce descripteur "Non-conforme" et,
- « **D »** en **F01** de la grille « distribution-métiers de bouche »