ORDRE DE SERVICE D'ACTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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)
Télécopie : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1029488N
Réf. Interne : MOD10.21 D 22/09/10

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8319

Date: 22 novembre 2010

Date de mise en application :	**6 décembre 2010**
Abroge et remplace :	Sans objet
Date limite de réponse :	**10 janvier 2011**
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	Tout Public

Objet : OFFA 2010. 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 2010.

Références : Règlements (CE) n°178/2002 - (CE) n°852/2004 - (CE) n°853/2004 et leurs règlements d'application - (CE) n°882/2004 et (CE) n° 854/2004, livre II du code rural et de la pêche maritime, titre III et les arrêtés pris pour son application – Règlement (CE) n°2073/2005 - Arrêtés du 18/12/09 et 21/12/09 - NS 2010-8056 du 24/02/10 (bilan OFFA 2009) - NS 2005-8205 du 17/08/05.

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite. Elle débutera le 6 décembre 2010 et s'achèvera le 7 janvier 2011. **Les données relatives à cette opération devront être saisies au plus tard le 10 janvier 2011.** Elle a pour objectif de contrôler que, malgré l'activité accrue durant cette période de fêtes, la production et la distribution des denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que le flux de denrées festives (Etats membres, pays tiers), se font dans le respect des textes réglementaires sus-référencés. Les actions conduites dans le secteur de la remise directe font cette année l'objet d'une instruction conjointe DGAL/DGCCRF ci-annexée.

Mots-clés : OFFA, contrôle, SIGAL, sécurité sanitaire des aliments, remise directe, production

Destinataires	
Pour exécution : -DD(CS)PP -DSV	Pour information : -Préfets -DRAAF/DRIAAF -IGAPS -DGCCRF -DGS -BNEVP

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 vérification des contrôles « trichine ») ;
- fabrication de produits traiteurs festifs.

Les principales conclusions tirées de l'OFFA précédente 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 2009, des améliorations restent nécessaires, en particulier dans les établissements de purification/expédition de coquillages, 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 inspecteurs qui doivent juger de leur nécessité, dans le contexte de chacune de leurs inspections.

I – CHAMP D'INTERVENTION COMMUN DGAL ET DGCCRF

Les actions conduites par les agents des DD(CS)PP, notamment dans le **secteur de la remise directe** font partie d'une instruction commune détaillée en annexe 1. Cette même instruction a été publiée par la DGCCRF dans une « tâche nationale » référencée TN 20 CB.

II - ACTIONS SPECIFIQUES DE LA DGAL

II.1 - COQUILLAGES : ETABLISSEMENTS DE PURIFICATION – EXPEDITION, INTERMEDIAIRES APRES EXPEDITION

L'attention particulière portée à ce secteur pour l'OFFA 2009 a permis notamment de constater que peu d'établissements se sont révélés conformes lors de l'examen des procédures afférentes à l'hygiène du personnel et des locaux. Peu d'établissements se sont également révélés conformes concernant la surveillance des CCP et l'application des actions correctives.

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

♦ Présence du document d'enregistrement (le bon de transport ou l'autorisation permanente de transport peut remplacer ce document si la zone d'origine et le statut sanitaire de la zone sont mentionnés) 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 LDL relative aux contrôles à destination N° 0314 du 09/04/09 *(G08)*

♦ 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 *(G08)*

♦ 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) n°2073/2005. Ces prélèvements seront réalisés sans préjudice des prélèvements programmés par la note de service DGAL/SDSSA//N2009-8333 relative au plan de surveillance de la contamination par *E.coli* dans les mollusque bivalves vivants au titre de l'année 2010.

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 fractionnement et au reconditionnement 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).

II.2 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

II.2.1 - Abattoirs de volailles et de palmipèdes gras

Lors de l'OFFA 2009, les anomalies principalement rencontrées ont concerné la surveillance des points de contrôles prioritaires et l'application des actions correctives, ainsi que les procédures de vérification (résultats des autocontrôles, réactivité).

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 complétée par la LDL n° 1015 du 14 novembre 2008. Ces points sont incontournables pour les inspections effectuées dans le cadre de cette opération.

II.2.2 - Ateliers de découpe de volailles et de palmipèdes gras

Lors de l'OFFA 2009, les non-conformités les plus fréquemment relevées ont concerné la surveillance des points déterminants de contrôles prioritaires et l'hygiène des manipulations des denrées.

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 manipulations des denrées *(E04)*
- 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).*

[1] CCP ou PrPo selon le cas.

Vous trouverez en annexe 2 un état des lieux de la réglementation sur l'abattage et la découpe des palmipèdes gras et sur la production de foie gras cru (statut sanitaire des établissements et estampillage).

Dans l'attente d'une modification de l'arrêté du 18 décembre 2009, suite à une modification du règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III, section II, chapitre V point 4), le transport des foies destinés à la production de foie gras transformé est autorisé à une température de +10°C sous réserve que ces abats quittent immédiatement l'abattoir ou la salle de découpe et que le transport ne dure pas plus de deux heures.

Par ailleurs, les dispositions prévues lors de l'OFFA 2009 relatives au transport des carcasses de palmipèdes gras à des températures comprises entre +4°C et +10°C (si le délai maximal de maintien à cette température n'excède pas 30 heures après l'abattage et que le transport depuis la sortie de l'abattoir n'excède pas deux heures) sont reconduites.

II.2.3 - Cas particulier des présentations « traditionnelles » de volailles

Certaines espèces de volailles (pigeons, cailles...) peuvent être abattues par étouffement et leurs carcasses commercialisées non saignées, partiellement plumées (tête non plumée en particulier) et/ou non éviscérées (annexe de l'AM du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles).

Ces carcasses doivent être estampillées avec la marque ovale de l'établissement d'origine titulaire d'un agrément communautaire. Si l'établissement d'abattage est non agréé (« tuerie »), il n'y a pas d'estampillage des carcasses (cf. annexe 2).

II.3 - <u>ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPÔTS</u>

II.3.1 - Etablissements de transformation agréés

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, foies gras mi-cuits, galantines, boudins, farces et produits farcis de toutes espèces notamment de gibier.

Pendant l'OFFA 2009, les non-conformités les plus fréquemment relevées ont concerné la surveillance des points déterminants, l'hygiène des manipulations des denrées et les procédures de traçabilité et de retrait des produits.

Une attention particulière devra être portée sur les points suivants relatifs à la qualité des matières premières *(D01)* :

- Utilisation de matières premières autorisées : à titre d'exemple, certaines parties de la tête et les intestins sont notamment interdits pour la fabrication de produits à base de viandes de volailles ;
- Respect des températures de conservation des matières premières.

II.3.2 - Entrepôts et plates-formes de distribution

Pendant l'OFFA 2009, les entrepôts ont été reconnus globalement conformes.

Vous accentuerez vos contrôles dans les établissements "multiproduits".

Vos 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 produits, notamment :

- Hygiène de manipulation des denrées *(E04) ;*
- Respect des températures de conservation des denrées *(D05) ;*
- Nettoyage et désinfection des locaux *(B02, G03) ;*
- Hygiène du personnel (formation, tenues de travail, ...) *(C01) ;*
- Surveillance des CCP le cas échéant *(E08).*

Les contrôles devront également porter sur les procédures de traçabilité et de retrait *(G08).*

Dans le cas des entrepôts stockant du gibier non dépouillé (y compris les centres de collecte), vous vérifierez en particulier l'identification individuelle du gros gibier et par lot du petit gibier, la disponibilité des fiches d'examen initial et l'absence de risques de contamination des autres produits par la venaison.

Par ailleurs, des contrôles renforcés, tant dans les établissements de transformation que les entrepôts, seront effectués concernant la gestion des invendus par les opérateurs, particulièrement dans la période finale de cette opération.

II.4 - CONTRÔLE DES MOYENS DE TRANSPORT

Lors de l'OFFA 2009, les contrôles à ce stade ont révélé principalement des anomalies relatives au respect de la chaîne du froid et aux autorisations d'activité pouvant être rapportées notamment à l'absence ou la non validité de l'attestation ATP.

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 restent 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 *(E12)* ;

- Vérification des enregistrements des températures en cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation supplémentaire (ex : transport d'aliments surgelés) *(E12)* ;

- 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 *(G08).*

Dans le cas des camions transportant du gibier non dépouillé, vous vérifierez en particulier l'identification individuelle du gros gibier et par lot du petit gibier, la disponibilité des fiches d'examen initial et l'absence de risques de contamination des autres produits par la venaison.

II.5 - CONTRÔLE DU RESPECT DE L'ARTICLE 18 DU REGLEMENT (CE) N° 178/2002 SUR LA TRAÇABILITE

Voir le point 1.2 de l'annexe 1 de la présente note.

II.6 - CONTRÔLES DES FLUX DE DENREES FESTIVES

II.6.1 - CONTRÔLE A DESTINATION

Certaines des orientations définies dans la LDL N° 314 du 9 avril 2009 demeurent compatibles avec l'OFFA 2010, 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 produits festifs en provenance d'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.

II.6.2 - CONTRÔLE A L'EXPORTATION

L'ensemble des DD(CS)PP 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 2010 sera donc l'occasion de réaliser à nouveau des contrôles dans les établissements exportant des produits festifs et de vérifier notamment :

- que les lots n'ont pas quitté le département avant 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 être exporté tant qu'un certificat concordant n'aura pas été rédigé. Il reviendra à l'opérateur de se rapprocher du vétérinaire certificateur pour définir les modalités de cette nouvelle certification. A cet égard, je vous rappelle qu'un nouveau certificat ne peut être signé sans une récupération préalable du certificat original signé précédemment.

III - SAISIE DES INTERVENTIONS ET DONNEES COMPLEMENTAIRES

A l'exemple de l'opération interministérielle vacances, les principes suivants seront observés :

- l'enregistrement se fait dans la base du donneur d'ordre pour **les domaines de compétence exclusive** : enregistrement SORA pour les TN spécifiques associées, les produits non alimentaires, les volets « loyauté » (disponibilité, étiquetage, présentation…) et « information du consommateur » (affichage des prix) de l'annexe 1, ou enregistrement SIGAL pour des actions spécifiques DGAL du chapitre II de la présente note.

- l'enregistrement concernant l'hygiène alimentaire au stade de la remise directe (domaine commun) se fait dans la base relevant du programme de rattachement de **l'agent intervenant seul** (agent relevant

du programme 206 dans la base SIGAL ou agent relevant du programme 134 dans la base SORA).

- **sur les contrôles conjoints de l'hygiène alimentaire en remise directe**, une liberté d'appréciation de la base d'enregistrement est laissée aux services (l'enregistrement dans SORA doit mentionner obligatoirement "contrôle conjoint").

Hormis certaines interventions saisies dans SIGAL dans des programmes de référence spécifiques (ex : contrôles à destination ou à l'exportation dans le programme HA01, sous-dossier « inspections spécialisées »), les interventions réalisées dans le cadre de cette opération sont enregistrées 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 d'inspection avec une évaluation globale et des descripteurs d'intervention usuels.

En outre, certaines informations supplémentaires étant nécessaires à l'élaboration du bilan de l'opération, je vous demande de bien vouloir, le cas échéant, m'informer au fil de l'eau des **faits marquants** détaillés ci-dessous :

- l'immersion ou l'aspersion, non autorisée, des coquillages en distribution,
- l'étiquetage sanitaire des coquillages non-conformes,
- la pratique frauduleuse de « remballe »,
- les viandes de sanglier en circuit court pour lesquelles la présentation de document mentionnant le résultat négatif « trichine » n'est pas obtenue ou l'absence de concordance entre ce document et l'identification de la carcasse (cf annexe 1 - § 2.3.3.3),
- un résultat d'analyse non conforme,
- ou toute autre situation notable (saisie importante de denrées, fermeture d'urgence,…).

Ces faits marquants doivent faire l'objet d'une **fiche de signalement** figurant en annexe **3**.

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 des difficultés éventuelles rencontrées dans la mise en application de la présente note de service.

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

Jean-Luc ANGOT

Opération Fin d'Année 2010-2011

Instructions conjointes pour les contrôles alimentaires au stade de la remise directe

1. Dispositions générales pour le contrôle des denrées alimentaires

1.1. Points de vigilance

De façon générale, une **attention particulière** sera consacrée :

- à l'hygiène des manipulations des denrées et au comportement du personnel,
- à la propreté et au respect des procédures de nettoyage et désinfection régulières 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…),
- à la conservation des étiquetages des produits déconditionnés ;
- au respect des températures réglementaires (Denrées froides et Denrées chaudes) et à la surcharge éventuelle des chambres frigorifiques et des meubles de détention et de vente des produits surgelés
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application,
- à l'information générale du consommateur (prix et conditions de vente, remise de note, emploi de la langue française, pratique commerciale trompeuse…) ;
- aux règles de loyauté (règles d'étiquetage, provenance et origine, allégations relatives à l'environnement, contrôle de quantité, vérification des instruments de mesure et de leur tarage, falsification et tromperie) ;
- aux signes de qualité (label, appellation d'origine, indication géographique protégée, certification…) ;
- à la sécurité du consommateur sur tout ce qui concerne les process, les technologies alimentaires et le risque environnemental (traçabilité, additifs, résidus de pesticide, contaminants, polluants, étiquetage de sécurité relative aux allergènes ou à la santé…)

1.2 Traçabilité

En matière de traçabilité, les contrôles de l'OFFA 2009 indiquent que l'exigence de traçabilité a été globalement prise en compte dans les divers secteurs concernés. Cependant, le système demeurant perfectible, en particulier dans les domaines de la distribution/métiers de bouche, ce type de contrôle est donc reconduit. A cet égard, 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) n°178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) ».

2. Dispositions spécifiques par secteur d'activité

Si on examine par secteur d'activité, les contrôles de l'OFA/OFFA 2010-2011 porteront plus précisément sur :

2.1. Les ventes ambulantes sur les marchés et notamment les marchés de Noël

Les **marchés et spécialement ceux de Noël** représentent une priorité de ces contrôles. Les consommateurs sont souvent attirés, lors de cette période de fêtes, par ce type de vente dans la mesure où ils pensent souvent y trouver des produits de provenance locale, issus de l'agriculture agrobiologique, etc. Or, les constatations montrent (cf. la NI DGCCRF n°2010-32 16/04/2010 sur le bilan de l'OFA) que certains commerçants proposent à cette occasion des produits dont la présentation ou l'étiquetage laisse faussement supposer qu'ils possèdent ces caractéristiques recherchées (« maison, naturel, fermier » etc…).

De plus, il existe également un taux de renouvellement important des commerçants sur ces lieux qui ne possèdent notamment pas toujours l'équipement adapté pour un stockage prolongé en extérieur.

Le respect des conditions de température et des dates limites de consommation (DLC) constitueront les principaux points à vérifier. Des contrôles de température seront réalisés sur les produits festifs exposés à la vente, notamment lorsque les rayons apparaîtront particulièrement chargés.

En matière d'information du consommateur et la loyauté, il s'agira de prévenir certaines pratiques citées de manière récurrente tels que :

- l'absence d'affichage des prix (chocolats, pains, gâteaux de Noël),
- l'affichage de prix à l'unité de mesure erronés/absents,
- l'absence de mentions relatives à un traitement physique de congélation/décongélation (pains, viennoiseries),
- l'étiquetage incorrect et/ou incomplet des produits préemballés et notamment leur dénomination exacte (chocolats, gâteaux de Noël, spécialités charcutières) voire l'absence d'étiquetage (pains d'épices),
- l'absence de tarage et de vérification des balances (spécialités charcutières, fromages),
- l'emploi de dénominations valorisantes ou fantaisistes (foie gras, truffes),
- l'usage d'autres présentations de nature à induire en erreur ou à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur et de pratiques entretenant l'équivoque et l'ambiguïté au stade de la vente au consommateur final (fausse liste d'ingrédients, origine…) ;
- l'usage de publicités plus ou moins fantaisistes qui fleurissent notamment sur les marchés de Noël et sur Internet pour des produits de substitution fabriqués à base d'algues ou de chair de poisson, pour des produits proches comme le **caviar** de Polyodon (NI DGCCRF n° 2006-225) mais de moindre valeur, pour des caviars présentés comme sauvage alors qu'il sont d'élevage, ou encore d'espèces particulièrement recherchées (Béluga) alors qu'ils proviennent d'hybrides ;
- la sécurité de certaines denrées alimentaires spécifiques pourra également être contrôlée (ex : taux de coumarine dans la cannelle incorporée dans les vins chauds).

Par ailleurs, les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires au contact correspondent à une problématique de **sécurité des produits alimentaires** souvent rencontrés sur ces lieux de vente. Conformément au plan de surveillance de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et objets (TN DGCCRF 340 CA), il s'agit de maîtriser le risque de migration de substances chimiques à partir des matériaux vers les denrées alimentaires. Plus particulièrement, l'attention se portera sur les objets en céramiques destinés au contact alimentaire. Ces objets peuvent être vernis, imprimés, décorés, etc. et sont le plus souvent de fabrication artisanale (possibilité de prélèvements en cas de forte suspicion).

2.2. La restauration commerciale et notamment celle qui propose des repas « spéciaux » pour les fêtes de Noël ou du premier de l'an

Les résultats des contrôles dans ce secteur ont permis de relever que, lors de l'OFFA 2009, l'hygiène de manipulation des denrées était à améliorer, au regard notamment de la proportion relativement limitée d'établissements conformes en matière de plan de nettoyage/désinfection et de procédures d'hygiène du personnel. Outre les exigences spécifiques aux produits, les contrôles en 2010 porteront plus particulièrement sur ces points d'amélioration, 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.

Il s'agira d'être en particulier vigilant à l'égard des manquements toujours récurrents que sont :

- la congélation illicite, infraction encore trop fréquemment constatée ;

- les produits à DLC dépassée ;

- les fausses mentions valorisantes sur l'origine ("régional", "fermier"), le type de fabrication ("maison", "du chef"), sur la nature même des produits (jambon pour de l'épaule) ou encore sur le respect des mentions du menu (ex : « cocktail au Champagne ») ;

- l'indisponibilité des produits ;

- l'origine des viandes bovines ;

- les huiles de friture impropres à la consommation ;

- la non-conservation de l'emballage d'origine des matières premières.

Enfin, des contrôles sanitaires seront effectués sur les viandes de gibier sauvage cédées directement par le chasseur au restaurateur (cf boucheries et charcuteries infra).

2.3. La GMS

Beaucoup d'anomalies trouvent leur explication dans le fait que les professionnels ont à l'approche des fêtes toujours du mal à maîtriser complètement la surcharge d'activités en particulier dans les rayons spécialisés offrant des produits festifs. La commercialisation des volailles et du gibier sera contrôlée comme indiqué au point 2.6. relatif aux bouchers et charcutiers.

2.3.1. Le foie gras

Il s'agira d'abord de prévenir les mentions d'étiquetage trompeuses (mentions relatives à l'origine géographique ou bien au caractère fermier pour des produits non fabriqués à la ferme).

Le décret n°93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras définit dans son article 2 le "foie gras entier d'oie ou de canard", le "foie gras d'oie ou de canard" et le "bloc de foie gras de canard ou d'oie avec ou sans morceaux". Les articles 3, 4 et 5 de ce décret listent les ingrédients pouvant être incorporés dans ces produits et fixent des critères de qualité.

Or, depuis quelques années, il a été constaté la commercialisation de "foie gras aux fruits", "foie gras entier aux fruits" ou "bloc de foie gras aux fruits", produits destinés à transposer chez les consommateurs les tendances nouvelles de la cuisine au foie gras (sucré-salé). Ces produits ne peuvent bénéficier de ces dénominations du fait de la présence de fruits, ingrédients non prévus par le décret du 9 août 1993 pour le "foie gras entier" ou le "foie gras" ou le "bloc de foie gras". La dénomination légale de ces produits ne peut être que descriptive conformément à l'article R.112-14 du code de la consommation. Ils peuvent par exemple être dénommés "spécialité à base de foie gras et de fruits", sans préjudice de la présence d'une dénomination de fantaisie qui ne doit pas être trompeuse (exemple : alliance ou duo de foie gras et de fruits).

L'action des membres du réseau "foie gras" déjà entreprise dans le domaine a permis de traiter les dérives rencontrées chez les industriels français. Des contrôles à la distribution permettront de vérifier

l'application de la réglementation par de plus petits opérateurs voire des opérateurs établis dans l'Union européenne (On pourra se reporter utilement pour la méthodologie à la fiche foie gras D3FQ6.DOC du Plan d'Intervention Permanent DGCCRF).

2.3.2. Les conditions d'écoulement des invendus et les promotions feront également l'objet d'une surveillance particulière dans les premières semaines de la nouvelle année, notamment à l'égard des pratiques de « remballes ».
En particulier, le reconditionnement-réétiquetage de produits à DLC proche ou dépassée, parfois constaté dans les commerces de détail, nécessite de maintenir une vigilance accrue vis à vis de cette pratique dite de « remballe », qui constitue une fraude.
Par ailleurs, les contrôles porteront sur la présence éventuelle de produits à DLC dépassée dans les rayons de vente.
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.

2.4. Les poissonneries (et les rayons spécialisés en GMS)

La vente des produits de la mer est particulièrement importante et il s'agira notamment de vérifier :

- que les produits concernés, quelle que soit leur origine ou provenance, et conformément à leurs obligations d'étiquetage, indiquent bien **la dénomination commerciale officielle, la méthode de production et la zone** de capture ;

- les conditions de conservation des produits de la mer et d'eau douce ;

- **la réglementation spécifique coquillages** réglementant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants : rappelons qu'une étiquette sanitaire doit être apposée sur chaque emballage indiquant, le pays d'origine, les noms scientifique et commun des coquillages, l'identification du centre d'expédition par son numéro d'agrément, la date de conditionnement, la mention « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » ou à défaut la date de durabilité.

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

- Conditionnement en colis fermés lors de la réception ;
- Conformité de l'étiquetage, notamment des marques d'identification (cf LDL N° 0314 du 09/04/09) ;
- Conservation de l'étiquette portant la marque sanitaire de chaque colis fractionné pendant une durée minimale de 2 mois ;
- Stockage et présentation à la vente dans les conditions de température compatibles avec la vitalité des coquillages ;
- Absence d'aspersion ou d'immersion conformément à la réglementation communautaire (cf NS DGAL/SDSSA/N2003-8167 du 14/10/03) ;
- 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).

Des prélèvements officiels pour analyse bactériologique pourront être effectués pour vérifier la conformité aux critères du règlement (CE) n°2073/2005.

Au niveau du transport des coquillages vivants, les contrôles seront également renforcés. A cet égard , 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. Les conditions décrites dans la circulaire DGAL/SDHA n°2030 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 origines et appellations des « noix de Saint-Jacques »: tous les coquillages de cette famille peuvent s'appeler "noix de Saint-Jacques" (noix car ils sont décoquillés) mais le nom scientifique de l'espèce et le pays d'origine du coquillage doivent également être indiqués dans l'étiquetage.

2.5. Les traiteurs

Outre des contrôles généraux identiques à ceux de la GMS et des boucheries-charcuteries, les dénominations, mentions et allégations seront particulièrement vérifiées, notamment sur les documents publicitaires de présentation des produits et prestations.

2.6. Les boucheries et charcuteries

Hormis les contrôles similaires à ceux prévus pour les GMS, les indications d'origine feront l'objet d'une vigilance renforcée. On pourra se reporter utilement, notamment sur les aspects dénomination et étiquetage, à la fiche Produits de charcuterie et de salaison D3FQS2.DOC du Plan d'Intervention Permanent DGCCRF.

2.6.1. Les volailles

En matière de volaille, il n'existe actuellement qu'une seule appellation d'origine réglementée par décret : la volaille de Bresse (poulet, poularde et chapon). Celle-ci est identifiée par des signes distinctifs prévus (bague à la patte, scellé de garantie au cou, sceau d'identification).

Par ailleurs, les conditions d'utilisation relatives aux modes d'élevage des volailles seront vérifiées : ainsi, les mentions "fermier-élevé en plein air " ou "fermier-élevé en liberté" ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe « agriculture biologique ».

Il est à noter que certaines espèces de volailles (pigeons, cailles) peuvent être abattues par étouffement et leurs carcasses commercialisées non saignées, partiellement plumées (tête non plumée en particulier) et/ou non éviscérées (cf annexe de l'AM du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles). Ces carcasses doivent être estampillées avec la marque d'identification de l'établissement d'origine titulaire d'un agrément communautaire. Si l'établissement d'abattage est non agréé (« tuerie »), il n'y a pas d'estampillage des carcasses.

2.6.2. Le gibier

Une attention particulière sera portée à l'étiquetage des produits carnés (viandes de cerf, de chevreuil ...) dits « haut de gamme », qui peuvent être remplacés par des espèces animales de moindre valeur marchande sans que le prix, bien sûr, en tienne compte.

La saison de chasse 2010-2011 est la première saison complète depuis l'entrée en vigueur de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. Il importe donc de vérifier la bonne prise en compte des dispositions de cet arrêté par les différents acteurs de la filière. L'action spécifique à la commercialisation des viandes fraîches de gibier sauvage est donc renforcée cette année.

Le commerce de détail peut s'approvisionner en venaison soit auprès d'un établissement agréé ou bénéficiant de la dérogation à l'agrément sanitaire, soit directement auprès du premier détenteur de

venaison (chasseur, société de chasse, etc.). Le premier cas ne présentant pas de particularité, l'action spécifique porte sur le second cas.

2.6.2.1 - Nature des produits reçus

La dérogation prévue au point c) du paragraphe 2. de l'article 1er du règlement (CE) № 852/2004 concerne « l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ». En conséquence, le commerce de détail local (boucherie, charcuterie, restaurant commercial ou collectif, etc.) ne peut recevoir que des produits primaires : le premier détenteur ne peut remettre au commerçant de détail local que des produits primaires, à savoir des carcasses entières, non dépouillées, éviscérées dans le cas du gros gibier mais non éviscérées dans le cas du petit gibier. Dans le cas du gros gibier, les abats sont exclus. Les carcasses ne doivent pas avoir été congelées avant leur remise au commerce de détail. De plus, les venaisons acquises directement auprès du premier détenteur ou les produits résultant de leur transformation ne peuvent être remis qu'au consommateur final, à l'exclusion d'un autre commerce de détail, même dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire.

2.6.2.2 - Examen initial

Vous vous assurerez que les venaisons sont systématiquement accompagnées d'une fiche d'examen initial convenablement remplie avec, notamment :

- l'identification, avec numéro de téléphone, numéro de carte et signature, de l'examinateur initial ;
- l'identification du premier détenteur (personne physique ou morale) ;
- le numéro d'identification de chaque pièce de gros gibier ou du lot de petit gibier ;
- l'étendue de l'examen : les trois cases, « leur tube digestif », « leurs organes rouges » et « leur tête » doivent être cochées ;
- la case « pas d'anomalie pour aucun des animaux ».

Les carcasses d'animaux présentant des anomalies (balles de panse notamment) ne peuvent être remises au commerce de détail local.

En l'absence de fiche d'examen initial, les viandes seront retirées de la consommation, soit volontairement par leur détenteur, soit sur base de l'article L. 231-2-2 du code rural et de la pêche maritime et de l'article 3 et de la section V de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 susmentionné par un vétérinaire officiel. Un procès-verbal peut être établi sur base du 4° de l'article R. 237-2 du code rural et de la pêche maritime et transmis au procureur de la République territorialement compétent.

Au cas où la fiche d'examen initial est incomplète, la venaison est consignée dans l'attente d'un complément d'information de l'examinateur initial (d'où l'importance du numéro de téléphone sur la fiche). Les anomalies relatives à l'examen initial (fiche incomplètement remplie, incohérence entre les indications sur la fiche et les résultats de l'inspection) doivent faire l'objet d'un rappel à l'examinateur avec copie à la fédération départementale des chasseurs ayant délivré la carte.

En ce qui concerne les viandes de sanglier, vous vous assurerez également qu'elles ne sont pas mises sur le marché si elles n'ont pas fait l'objet d'une recherche de trichines avec résultat négatif. Dans le cas contraire, les viandes seront retirées de la consommation, soit volontairement par leur détenteur, soit sur base de l'article L. 231-2-2 du code rural et de la pêche maritime et de l'article 3 et de la section VI de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 susmentionné par un vétérinaire officiel. Un procès-verbal peut être établi sur base du 4° de l'article R. 237-2 du code rural et de la pêche maritime et transmis au procureur de la République territorialement compétent.

2.6.2.3 - Traçabilité

2.6.2.3.1 Identification des pièces de gibier

Vous vous assurerez que toutes les pièces de gros gibier présents dans l'entreprise (boucherie, charcuterie, traiteur , restaurant, GMS) sont pourvues d'un dispositif de marquage du plan de chasse, pour les espèces soumises à plan de chasse, et à condition que ce numéro soit unique dans le département de prélèvement, ou d'un dispositif d'identification porteur d'un numéro unique commençant par le numéro du département de prélèvement dans le cas contraire.

Vous vous assurerez également que chaque lot de petit gibier est identifié par un numéro unique commençant par le numéro du département de prélèvement. Le support de cette identification est libre. Ce peut être par exemple une étiquette apposée sur le contenant des venaisons.

L'absence d'identification conforme ne constitue pas à elle seule un motif de retrait de la consommation. Cependant, elle peut faire l'objet d'un procès-verbal sur la base du 4° de l'article R. 237-2 du code rural et de la pêche maritime, l'obligation d'identification prévue par l'arrêté du 18 décembre 2009 constituant une norme sanitaire fixée en application de l'article R. 231-13 du même code.

2.6.2.3.2 - Registres

Vous vous assurerez que l'identification des venaisons réalisée conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009 est effectivement utilisée pour garantir la traçabilité des viandes de gibier mises sur le marché, par exemple par la conservation des fiches d'examen initial portant systématiquement le numéro d'identification des carcasses ou des lots, l'identification du premier détenteur ainsi que les dates de mise à mort et de remise au commerçant.

2.6.2.4 - Conditions d'hygiène de la manipulation du gibier

Vous vous assurerez que toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination des autres denrées par la venaison en peau. En chambre froide, les viandes nues et les viandes en peau devront être physiquement séparées (cela ne nécessite pas nécessairement une chambre froide spécifique pour le gibier. Pour le petit gibier, un conteneur hygiénique peut suffire). Les opérations de dépouille devront être séparées des autres manipulations, le cas échéant dans le temps, avec une procédure de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels adaptée. La chaîne du froid doit être respectée. La congélation de gibier en peau n'est pas réalisable (risque important lors de la décongélation) et formellement prohibée au point 6 de la section IV de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 susmentionné. Les exigences des services en matière d'installations et de fonctionnement devront être adaptées au volume de gibier traité (activité saisonnière, quantités souvent limitées) afin de garantir le respect des obligations du règlement (CE) № 852/2004 sans interdire de fait la commercialisation des venaisons dans les petites et moyennes structures.

La Directrice générale de l'Alimentation

Pascale Briand

La Directrice générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Nathalie Homobono

ANNEXE 2

ASPECTS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LA PRODUCTION DE VIANDES DE PALMIPEDES GRAS ET DE FOIES 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) n°853/2004)

Les listes des établissements avec leur statut (agrément pour la mise sur le marché communautaire) 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 établissements d'abattage non agréés de volailles et lagomorphes qui doivent être recensés selon le principe de l'identification unique auprès des DD(CS)PP. La production de ces établissements 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 et de la pêche maritime, 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) n°853/2004). Outre l'orientation des carcasses abattues vers un atelier d'éviscération et de découpe dans les 24 heures suivant l'abattage (chapitre VI de la section II de l'annexe III du règlement CE n°853/2004 et section III de l' annexe VI de l'arrêté du 18 décembre 2009), les salles d'abattage à la ferme de palmipèdes gras sont autorisées à commercialiser en vente directe dans les mêmes conditions que les établissements d'abattage non agréés de volailles et lagomorphes. 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 est autorisée pour les carcasses issues d'un établissement d'abattage non agréé, conformément à l'article 1er de l'Arrêté du 10 octobre 2008 (pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés) et pour les carcasses produites dans une salle d'abattage à la ferme agréée, qui sont orientées vers des ateliers d'éviscération ou vers des centres de regroupement agréés (marchés au gras spécifiques du département du Gers) où a lieu l'inspection sanitaire *post mortem*.

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 3

Fiche de signalement
OFFA 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):