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 : AGRG1117369N
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8140

Date: 27 juin 2011

Date de mise en application :	1er juillet 2011
Abroge et remplace :	-
Date limite de réponse/réalisation :	15 septembre 2011
Nombre d'annexes :	4
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Opération Interministérielle Vacances : Opération Alimentation Vacances 2011

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 CRPM, titre III et les arrêtés pris pour son application – Règlement (CE) n°2073/2005 - Arrêté du 21/12/09 - Arrêté du 01/07/08 - Arrêté du 20/07/98 - NS DGAL/SDSSA/N2010-8295 (bilan OAV 2010) - NS DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 (Traçabilité) - NS DGAL/SDSSA/N2010-8103 (Points de vente collectifs) – NS DGAL/SDSSA/N2011-8117 (commerce de détail) - 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) – LDL DGAL/SDSSA/L2011-0025 (Programmation SSA) – LDL DGAL/SDSSA/L2011-0504.

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 15 septembre 2011.** Les actions conduites dans le secteur de la remise directe font cette année l'objet d'une instruction conjointe DGAL/DGCCRF ci-annexée, comme pour l'OFFA 2010.

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

Destinataires	
Pour exécution : - DDPP / DDCSPP - DAAF - DTAM 975	**Pour information :** - Préfets - DRAAF/DRIAAF - IGAPS - DGCCRF - DGS - BNEVP

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 2011**.

Les saisies dans SIGAL des données de cette opération devront impérativement être finalisées pour le 15 septembre 2011 afin de permettre leur valorisation au niveau national.

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 une requête Business Object.

Les orientations retenues ci-après découlent du bilan de l'OAV 2010 (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2010-8295) et des avis des personnes-ressources des secteurs « restauration collective » et « 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.

Les actions de l'OIV 2011 seront conduites selon les modalités définies dans le cadre de la programmation pluri-annuelle (2011-2015) des inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (mise en place depuis le 1er janvier 2011). Afin de prendre en compte les secteurs qui ne s'exercent qu'en période estivale et ceux qui connaissent une activité accrue durant cette période, les contrôles porteront sur les points identifiés comme sensibles dans les actions concernées des axes amélioration et répression. A cet effet, vous vous référerez aux fiches-actions disponibles dans le référentiel métier « secteur vétérinaire SSA1 » qui ont été complétées pour prendre en compte les spécificités d'actions de la présente opération.

I – CHAMP D'INTERVENTION COMMUN DGAL ET DGCCRF

Les actions conduites par les agents des DD(CS)PP et des DAAF en **remise directe** font partie d'une instruction commune détaillée en **annexe 1.** Cette même instruction est publiée par la DGCCRF dans une « Tâche Nationale ».

II - ACTIONS SPECIFIQUES DE LA DGAL

II-1. 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…;
- ♦ la propreté et le respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ;
- ♦ la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et l'application de celles-ci ;
- ♦ l'existence d'un système de traçabilité et son application effective ;
- ♦ 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).

Dans ces établissements, hormis les restaurants satellites n'effectuant pas de manipulation[1] 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.

Concernant spécifiquement les ***camps sous toile*** [2], 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 ;
  - les excédents des plats, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés ;
- 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 ;
- des mesures sont prises concernant l'approvisionnement des produits issus de la cueillette et leur consommation.

Un plan prévisionnel a été créé dans SIGAL (« R-OAV Colonie, camps sous toile, centre aéré ») afin de réaliser les saisies des interventions réalisées dans ce cadre.

II.2 – TRANSPORT DES DENREES

En 2010, 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, notamment en période estivale. Il apparaît donc nécessaire d'accentuer, à l'occasion de cette opération, la pression d'inspection sur tous les types d'engins concernés en cours de transport.

Ces contrôles ne doivent ni occasionner une entrave trop importante à la circulation (véhicules contrôlés, autres usagers), ni être à l'origine d'un risque de dégradation des conditions de transport des denrées.

Les types de contrôles à privilégier portent sur :

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

[2] cf GBPH « Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » (Edition 2010) disponible sur l'intranet du MAAPRAT à l'adresse suivante : http://intranet.national.agri/IMG/pdf/B5940_20100001_cle88311d.pdf

- l'hygiène des denrées transportées (ex : état de la caisse incompatible avec le transport de denrées) ;
- 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 ;
- la vérification des enregistrements des températures en cours du transport lorsqu'ils constituent une obligation réglementaire (ex : transport d'aliments surgelés) ;
- la vérification des documents d'accompagnement et, s'il y a lieu, de l'attestation de conformité technique de l'engin de transport.

Les contrôles devront également porter sur la traçabilité effective.

L'annexe 2 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 ET DONNEES COMPLEMENTAIRES

A l'exemple de l'OFFA 2010, 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) 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").

Pour cette opération, les interventions 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 habituellement utilisées** et des **descripteurs spécifiques** créés pour les besoins du bilan que je vous demande, le cas échéant, de renseigner. Comme en 2010, un document d'aide à la saisie de ces descripteurs spécifiques en lien avec les items correspondants est proposé en annexe 3.

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,
- le bilan des évaluations des actions relevant de l'axe répression.

Il convient de souligner que l'ensemble des items observés doit systématiquement être évalué, notamment ceux correspondant aux points de contrôle ciblés définis dans les fiches-actions. 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 des **faits marquants** tels 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 micro-organismes 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 4.

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…)

♦ ♦ ♦

Vous voudrez bien m'informer des éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en application de la présente note.

La Directrice Générale

Pascale BRIAND

ANNEXE 1

DGCCRF **DGAL**

OIV 2011
Instructions conjointes pour les contrôles de sécurité sanitaire des aliments au stade de la remise directe

Une action spécifique préparatoire a déjà été conduite fin juin 2011 dans les établissements de restauration rapide et de vente à emporter sous forme de contrôles renforcés.

Pour l'OIV 2011, 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 et, le cas échéant, en amont l'atelier de fabrication ;

♦ les distributeurs de glace ;

♦ la restauration commerciale, notamment celle qui propose des fruits de mer ou produits de la pêche, ainsi que la fourniture de repas dans les avions ou lors des croisières,

♦ les établissements de restauration des centres de vacances, des cures thermales et des campings ;

♦ les fermes-auberges, les tables d'hôtes ;

♦ 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 et traiteurs ;

♦ les poissonneries ;

♦ la vente à la ferme, les points de vente collectifs, les marchés locaux ;

♦ les transports de denrées.

NB : Pour la restauration sur autoroutes, les contrôles sont assurés par une structure nationale relevant du Service National d'Enquêtes de la DGCCRF.

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 et au respect des procédures de nettoyage et désinfection réguliers des structures entrant en contact ou non avec les denrées ;
- à la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application,
- au respect des températures réglementaires ;
- 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 l'étiquetage réalisé par le professionnel lui-même ;
- à la sécurité du consommateur sur tout ce qui concerne les process, les technologies alimentaires et le risque environnemental (traçabilité, additifs, résidus de pesticides, contaminants, polluants, étiquetages de sécurité relatifs aux allergènes ou à la santé…).

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

- Dans les établissements de ***restauration traditionnelle et rapide***, une vigilance renforcée sera portée sur :

- les plats froids (salades) et notamment *les préparations au thon* (salades et sandwichs) ainsi que les préparations végétales et à base de graines germées ;

- le suivi de la qualité des huiles utilisées en friture (et de leur éventuelle dégradation) et, à l'occasion des contrôles, sur l'information au sujet de l'obligation légale d'assurer l'élimination des huiles de friture usagées en les faisant récupérer par des sociétés spécialisées ou des services communaux ;

- les autocontrôles et la gestion des non-conformités.

- Concernant les ***établissements de distribution***, une vigilance particulière sera portée sur :

-la *gestion des invendus,* notamment la remballe, qui devra être signalée le cas échéant en fait marquant ;

- la vente de produits à DLUO dépassée (*NB* : *la commercialisation de produits à DLUO dépassée est autorisée si leur qualité intrinsèque est garantie par les opérateurs*) ou à DLC résiduelle très courte, pratiquée notamment dans les magasins discounters ;

- les conditions de conservation de produits proposés chauds à la vente en libre-service (ex : poulets ou rôtis cuits sur place, paëlla,..) et le devenir de ces produits non vendus.

- Concernant les ***distributeurs de glace***, les vérifications porteront sur :

- le respect des bonnes pratiques d'hygiène par le vendeur concernant les équipements (appareils de glaces « à l'italienne ») ;

- les installations et les conditions générales de préparation : nettoyage des cuves et des cylindres, utilisation correcte de produits de nettoyage, pratiques de mélange de préparations fabriquées à différents moments et la formation du personnel, souvent saisonnier.

- Sur ***les marchés alimentaires,*** particulièrement fréquentés pendant la période estivale, seront ciblés notamment les contrôles suivants :

- respect des températures des denrées présentées à la vente ;

- vérification de l'application des dispositions relatives à la traçabilité et l'hygiène des œufs lors de leur vente.

- Pour les ***ventes à emporter*****,** seront notamment vérifiées :

- l'hygiène des préparations ;

- l'aptitude au contact alimentaire des emballages.

- Dans **tous les *ateliers de remise directe (rayons 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, sachant que :

- les produits congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas – 18°C

- 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

- 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.

- 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.

- En matière de **contrôle de la chaîne du froid dans les transports de denrées et à leur réception**, les contrôles à effectuer, notamment sur les marchés locaux ou à la sortie des établissements de type marchés de gros ou « cash and carry », porteront en particulier sur :

- l'hygiène des denrées transportées (ex : état de la caisse incompatible avec le transport de denrées) ;
- 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 ;
- la vérification des enregistrements de température en cours de transport lorsqu'ils constituent une obligation réglementaire (ex : transport d'aliments surgelés) ;
- la vérification des documents d'accompagnement et, s'il y a lieu, de l'attestation de conformité technique de l'engin de transport.

Les contrôles devront également porter sur la traçabilité effective.

- Concernant **l'action de sensibilisation au risque Anisakis** dans les produits de la pêche, chez les restaurateurs et les traiteurs menée précédemment, celle-ci est reconduite cette année. A ce titre, la note d'information « Maîtriser le risque Anisakis dans les produits de la pêche »[3] peut être remise aux professionnels lors de vos interventions.

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

ANNEXE 2

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 particulières liées 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 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 :

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

« 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)

Article 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 3

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 et l'évaluation des actions afin de réaliser un bilan précis de l'opération. Ces descripteurs sont contenus dans les interventions modèles concernées.

1- Enquête Anisakis - Stade de congélation des produits de la pêche

Dans la saisie d'une intervention relevant de l'action «R-GMS/poissonnerie/restauration commerciale : prévention parasite », le stade de la congélation des produits de la pêche est précisé par ce descripteur.

Pour les besoins du bilan de l'OAV 2011, merci d'indiquer avec ce descripteur, le cas échéant, si les produits ont subi une congélation :

♦ avant l'achat
♦ chez le restaurateur

NB : Le process de congélation est évalué dans la grille (en E12).

2- Marquage des œufs

Dans la saisie d'une intervention relevant de l'action « R-Marché:marquage oeuf/devenir préparation fin marché laboratoire » ce descripteur est à renseigner.

Ce descripteur est à renseigner chez les exploitants commercialisant des œufs.

Ce descripteur est en lien avec les items **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

3- Gestion des invendus

Dans la saisie d'une intervention relevant de l'action « R-GMS : gestion des invendus » ce descripteur est à renseigner.

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

4- <u>Denrées froides - Respect de la température réglementaire</u>

Dans la saisie d'interventions relevant des actions « R-Rayons marée et poissonneries des GMS (maîtrise températures)», « P-Ateliers de remise directe dérogataires à obligation d'agrément », « R-Marché:marquage oeuf/devenir préparation fin marché laboratoire », « A-Pâtisseries traiteurs charcutiers » et « R-Restauration commerciale (préparation steaks/viande hachés) », ce descripteur est à renseigner.

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 DGAL/MAPP/SDSSA/L2009-0034 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.

5- <u>Denrées chaudes - Respect de la température réglementaire</u>

Dans la saisie d'interventions relevant des actions « P-Ateliers de remise directe dérogataires à l'obligation d'agrément », « R-Marché:marquage oeuf/devenir préparation fin marché laboratoire », « A-Pâtisseries traiteurs charcutiers » et « R-Restauration commerciale (préparation steaks/viande hachés) » ce descripteur est à renseigner.

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 DGAL/MAPP/SDSSA/L2009-0034 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

ANNEXE 4

Fiche de signalement
OIV 2011

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):