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

Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOR : AGRG1132225N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8251

Date: 29 novembre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les préfets

Date de mise en application :	**9 décembre 2011**
Abroge et remplace :	Sans objet
Date limite de réponse / réalisation :	**10 janvier 2012**
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout Public

Objet : OFFA 2011. 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 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 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 2011-8069 du 22/03/11 (bilan OFFA 2010) - NS 2005-8205 du 17/08/05.

Résumé : Comme chaque fin d'année, l'opération citée en objet est reconduite. Elle débutera le 9 décembre 2011 et s'achèvera le 10 janvier 2012. **Les données relatives à cette opération devront être saisies au plus tard le 13 janvier 2012.** 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 comme en 2010 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 -DAAF DTAM 975	Pour information : -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 2010, 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 en **annexe 1**. Cette même instruction est publiée par la DGCCRF dans une « tâche nationale » référencée TN 20 DB.

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 2010 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 autocontrôles *(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/N2010-8300 du 3 novembre 2010 relative au plan de surveillance de la contamination par *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants au titre de l'année 2011.

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 – VIANDES DE GIBIER

Vous veillerez au respect des modalités de commercialisation du gibier selon les différents circuits, notamment en ce qui concerne la traçabilité, l'hygiène de la détention et de la manipulation du gibier non dépouillé, la conformité des fiches d'examen initial et la réalisation effective avant mise sur le marché de la recherche de *Trichinella* sur les sangliers remis en circuit court.

Des contrôles sanitaires seront également effectués sur les viandes de gibier sauvage cédées directement par le chasseur au restaurateur.

II.3 – ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES FESTIVES, DE PALMIPEDES GRAS (OIES ET CANARDS) ET PRODUCTION DE FOIE GRAS CRU

II.3.1 - Abattoirs de volailles et de palmipèdes gras

Lors de l'OFFA 2010, 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.3.2 - Ateliers de découpe de volailles et de palmipèdes gras

Lors de l'OFFA 2010, les non-conformités les plus fréquemment relevées ont concerné la surveillance des points 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*)
- Surveillance des points de contrôles prioritaires (maîtrise de la réfrigération et des températures, traçabilité…) *(E10, E 12)*
- Respect des procédures de traçabilité, retrait des produits, gestion des non-conformités (*E13)*
- Maîtrise des températures *(E12).*

Il est rappelé que, 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 2010 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.3.3 - 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 d'identification de l'établissement d'origine titulaire d'un agrément communautaire. Si l'établissement d'abattage est non agréé (« tuerie »), les règles d'identification des carcasses s'appliquent.

Une attention particulière sera portée au plan de maîtrise sanitaire des établissements faisant appel aux dérogations visées à l'article 1er de l'arrêté du 20 mai 2009 (cf. mesures de maîtrise et de surveillance particulières pour les produits obtenus à partir de méthodes traditionnelles).

II.4 - <u>ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION AGREES, ENTREPÔTS</u>

II.4.1 - 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 2010, les non-conformités les plus fréquemment relevées ont concerné la surveillance des points de contrôles prioritaires, 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)* ; l'utilisation de matières premières autorisées (par exemple : certaines parties de la tête et les intestins sont notamment interdits pour la fabrication

de produits à base de viandes de volailles) ;

- à la surveillance et application des mesures correctives aux points déterminants retenus (E08) ;
- aux procédures de vérification comprenant les résultats d'autocontrôles (E09) ;
- à la maîtrise des températures (E1203) ;
- au respect des procédures de traçabilité (E13).

II.4.2 - Entrepôts et plates-formes de distribution

Pendant l'OFFA2010, les entrepôts ont été reconnus globalement conformes.

Vous accentuerez vos contrôles dans les établissements "multiproduits" et plus particulièrement sur la pertinence du plan de maîtrise sanitaire mis en place, concernant notamment :

- le plan de lutte contre les rongeurs (G02) ;
- la traçabilité amont/aval (G 08) *;*
- la maîtrise des températures (G09) *;*
- les contrôles à réception et expédition (G10)*.*

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.5 - CONTRÔLE DES MOYENS DE TRANSPORT

Les contrôles à ce stade doivent permettre de mettre en évidence principalement des anomalies relatives au respect de la chaîne du froid et aux autorisations d'activité pouvant être rapportées notamment à l'absence ou à la non validité de l'attestation de conformité technique.

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.6 - 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.7 - CONTRÔLES DES FLUX DE DENREES FESTIVES

II.7.1 – Contrôles à destination

Au regard du bilan 2009-2010 présenté dans la note de service N2011-8039 du 14 février 2011, les contrôles à destination viseront plus particulièrement :

- les viandes de volaille et de gibier,
- les produits à base de viandes.

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.

II.7.2 – Contrôles à 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 2011 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").

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),
- 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 **2**.

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 sera consultable dans l'Intranet du MAAPRAT.

♦ ♦ ♦

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

ANNEXE 1

DGCCRF **DGAL**

Opération Fin d'Année 2011-2012

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 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, étiquetage de sécurité relative aux allergènes ou à la santé…).

1.2 Traçabilité

Le système de traçabilité demeure toujours 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) ».

1.3. Microbiologie

L'opération sera opportunément mise à profit pour réaliser les objectifs de prélèvements microbiologiques prévus par la TN 32DB de la DNO 2011 DGCCRF. Les produits festifs les plus sensibles seront principalement ciblés.

2. Dispositions spécifiques par secteur d'activité

Si on examine par secteur d'activité, les contrôles de l'OFA/OFFA 2011-20112 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.

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. La sécurité de certaines denrées alimentaires spécifiques pourra également être contrôlée.

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 aux plans de surveillance de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et objets (TN DGCCRF 340 DA - aptitude au contact alimentaire des céramiques et TN DGCCRF 340 DB - aptitude au contact alimentaire des films souples en matière plastique), 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.

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'OFA 2010, l'hygiène de manipulation des denrées restait 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 2011 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 récurrents que sont :

- la congélation illicite, infraction encore trop fréquemment constatée ;
- les produits à DLC dépassée ;
- les huiles de friture impropres à la consommation ;
- la non-conservation de l'emballage d'origine des matières premières.

2.3. 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 :

- 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 sera plus particulièrement visé 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.

ANNEXE 2

Fiche de signalement
OFFA 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) :